

# SUPPEN, SALATE & CO

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Spargelcremesuppe mit knusprigem Crevettenspiess und Erdbeer-Pfefferchutney	14.50
Pilzessenz mit frischen Kräutern und Pilzfrühlingsrolle	12.50
Gemüsebrühe mit Gemüsewürfeli	10.50
Pulled Pork Burger vom Schwein mit «Black Pepper» Chips	26.50
Lachstrilogie Tatar, Rauchlachsrose und frittierte Bällchen	30.50
Rindstatar mit gepickelten Äpfeln, grüner Mayonnaise und Eigelbcreme	30.50
Frühlingsalat mit Chicorée, Hummus, Sesam, Spargeln und Sauerrahmdressing	19.00
Wurst-Käsesalat einfach	17.00
Wurst-Käsesalat garniert	22.00
Appenzeller Vesperbrett mit Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Speck Pantli und Käse	26.00
Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli und Apfelmus	28.00
Pouletschenkel-Frikassee mit Eierschwämmli, Salbei, grüne Spargeln und Spätzli	34.00
Orecchiette mit Zitronen-Mascarpone, Haselnüssen und frischer Brunnenkresse	24.00

# FLAMMKUCHEN

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

<b>Klassisch</b>	20.00
mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	
<b>Appenzell</b>	23.00
mit Mostbröckli, Schinken, Lauch und Appenzeller Käse	
<b>Frühling</b>	23.00
mit Spargeln, rotem Pesto und Rohschinken	
<b>Vegetarisch</b>	21.00
mit Dörrtomatenstreifen, Frühlingszwiebelringe Belper Knolle und Rucola	

# FITNESS

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

<b>Fitnesssteller</b>	
mit assortiertem Gemüse	
oder	
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten hausgemachtes Dressing	
mit Pilztoast (vegetarisch)	25.00
mit Pouletbrust Schnitzel	29.00
mit Kalbsschnitzel	34.00
mit Egliknusperli	32.00

# DESSERT

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Birchermüesli hausgemacht	11.50
mit Schlagrahm	13.50
Gebrannte Creme	12.00
mit Biberfladenwürfelchen	
Frühlingsgarten	16.00
Holunder-Erdbeerenparfait mit marinierten Erdbeeren	
Rhabarber Trifle	16.00
Mandelbiskuit, Rhabarbercreme und Rhabarberragout	
Fruchtkuchen (bis 17.00 Uhr)	6.50
mit Schlagrahm	8.50
Frischer Fruchtsalat	10.50
mit Rahm	12.50
mit einer Kugel Glace nach Wahl	13.50

## Allergene

Folgende Lebensmittel gehören gemäss Schweizer Lebensmittelrecht zur Allergengruppen: Sesam, Erdnüsse, glutenhaltige Getreide, Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Milch, Fische, Weichtiere, Krebstiere, Eier, Lupine, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite. Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.