

Suppe

Spargelcremesuppe weiss&sämig mit gelaugtem Rohschinkengrissini	15.50
zusätzlich kleine Kugel Bärlauchglace	16.50
Tomaten-Kokoscremesuppe* mit Joghurt-Ingwerglace	14.50
Flädliisoppä* Rindskraftbrühe mit Sherry Bärlauchflädli	13.50

* alle unsere Speisen enthalten Zutaten, welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder Spuren davon enthalten können. Alle mit * markierten Gerichte, können auf Wunsch, und in abgeänderter Form, frei von diesen zubereitet werden.
Kleine Vorspeisenportionen sind CHF 1 günstiger als angegeben. Kleine Hauptgangportionen, Pizzas (ausser Mittwoch) und Take Away Gerichte sind CHF 2 günstiger.
Für Änderungen, zusätzliche Teller und Gedecke, wird je nach Aufwand ein Zuschlag verrechnet.
Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz.
Der Kabeljau ist aus Island, der Lachs aus Norwegen, Krevetten und Thunfisch aus dem Pazifik.
Unser Brot backen wir selber, aus schweizer Mehl.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

Vorspeise

Rauchlachsroulade Bärlauchcrepes Rauchlachs (Nor) Salatbouquet Spargel Frischkäse	17.50
Frühlingsrolle hausgemacht mit Apfel- Chillidip kleines Salatbouquet	12.50
Bruschetta Knoblauchtoast Tomatenwürfel Basilikum	8.50
Bruschetta di Manzo Knoblauchtoast Rindfleischtartar	15.50
Gamberini al Forno (VIE) Krevetten Knoblauch Chili aus dem Ofen	16.50
Mango-Avocado-Salat* Avocado Mango Ingwer Limette	16.50
mit knusprig zartem Pulpo vom Grill	19.50
mit mariniertem, warmem Ziegen-Schafskäse	17.50
Vitello tonnato kalter Kalbsbraten Thunfisch- & Kapernsauce Rucola Parmesancrumble Oliventartar	18.50

Salat

Hergarten* bunt gemischte Blattsalate aus der Schüssel Jede weitere Person am selben Tisch	10.50 je 9.50
Tomate* Würfel von Tomate Mozzarella Basilikum Zwiebel	14.50
Rucola* Rucolasalat Parmesanflocken Balsamicodressing	11.50
Nüssli* Nüsslisalat Ei Croutons Speck Knoblisauce	14.50
Cesar* Eisbergsalat Ceaserdressing Croutons Parmesan Pouletwürfeli	16.50

Pasta

Penne* würzige Kokos-Tomatenpenne mit Peperonistreifen	28.50
mit Krevetten oder Pouletwürfeli oder gebratenem Tofu	32.50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit sämiger Rahmsauce Parmaschinken und Parmesanflocken	26.50
Ravioli Trüffelravioli Salbeibutter Parmesanflocken	27.50
Spätzli mit Bärlauch Appenzeller Käse Röstzwiebel Apfelmus	28.50

Risotto & Co

Risotto* sämiger Spargelrisotto mit Parmesanflocken	29.50
mit Krevetten oder Pouletwürfeli oder gebratenem Tofu	33.50
Thai Curry rotes Gemüsecurry scharf Basmatireis	29.50
mit Krevetten oder Pouletwürfeli oder gebratenem Tofu	33.50

Psst... wir dürfen ja bekanntlich nix über unsere **Rezepteuren** verraten im **Appenzellerland...**
...aber soviel geht grad noch: die Rheintaler Kartoffel wurde heut morgen durch **Edy** zur Pommes. Die Eier vom Nachbarn sind noch keine Woche alt, schon hat sie **Katrin** in ihren Desserts untergebracht. Die Taglerini und die Focaccia hat **Walther** mit Schweizer Mehl gemacht. Der hilft übrigens auch beim Stapeln vom Holz aus der Umgebung für seinen über alles geliebten Pizaofen. Der **Scheff** ist etwas eigen, genau wie seine Süppchen die er kocht. Oder auch seine Saucen. Mit Knochen und so, sagt er, oder mit Essig und Öl. Angeblich sei noch ganz, ganz viel Liebe mit drin. Mehr will er dazu nicht sagen, der ist halt von hier...
Man kann Sie aber immerhin kaufen, die ganzen Saucen und Suppen. Auch die Salzzitronen, die Appenzeller Eierschwämmli, die schwarzen Baumnüsse, die Thurgauer Portweinzwetschgen, die Pestos, Sirups, Chutneys, Chilliole und all die anderen lustigen eingemachten Dinge die im Lädeli ausgestellt sind. Immerhin. Die Rezepte dazu halt aber nicht...

Hauptgericht

All diese Gerichte (ausser der Fisch) werden mit Frühlingsgemüse serviert.
oder gegen Aufpreis auch mit **Spargel** anstatt Gemüse.

Hackbraten vom Rind im Speckmantel mit Kalbsjus	28.50
Appenzellersteak* gratiniertes Schweinssteak 200g Röstzwiebeln Mostbröckli Appenzeller Käse	31.50
Lammhaxe* (NZ) geschmort aus dem Holzofen	33.50
Spare Ribs überbacken mit BBQ-Sauce aus dem Holzofen	32.50
Kalbshohrückensteak* 170g rosa gebraten mit Morchelrahmsauce	37.50
Rindsfiletmedaillon* 140g vom Grill mit Kräuterbutter	36.50
Appezöllä Böllä Cordonbleukugeln vom Schwein mit Siedwurstbrät, Schinken & Appenzellerkäse	29.50
gefüllte Pouletbrust mit Spargel-Frischkäsefüllung Zitronen - Hollandaise	31.50
Kabeljau mit Bärlauchkruste 160g zweierlei Spargel Zitronen - Hollandaise	33.50
Rindsfiletsteak* vom Grill 170g Zitronen - Hollandaise & Kalbsjus	39.50
Spargelpiccata* weiss & grün im Parmesan-Eimanteli mit Tomatenragout	29.50

hausgemachte Beilagen: Spargelrisotto* | Taglerini |
Pommes frites* | Basmatireis* | gebratene Frühkartoffel* |
Bärlauchspätzli

je 6.50

Pizza

Klassiker

Margherita	15.00
Napoli Sardellen Kapern	17.50
Gorgonzola Gorgonzola	17.50
Quattro formaggi 4 verschiedene Käse	19.50
Quattro Stagioni Schinken Champignons Artischocken Oliven	21.50
Salame Salame	18.50
Prosciutto Vorderschinken	19.00
Due gusti Vorderschinken Champignons	19.50
Hawaii Vorderschinken Ananas	19.50
Tonno Thunfisch Zwiebel	18.50
Rusticana Speck Zwiebel Knoblauch	19.50
Calzone Vorderschinken Champignons	21.50
Parma Rohschinken Parmesan Rucola	22.50
Neptun Pulpo Kabeljau Krevetten Vongole	23.50
Fiorentina Speck Spinat	19.50
Contadina Speck Ei Spinat	21.50
Capricciosa Peperoni Vorderschinken Artischocken Pilze	22.50
Diavola Salame piccante Zwiebel Chili Knoblauch	21.00

vegetarisch

Ortolana Grillgemüse	19.50
Ortolana Primavera Grillgemüse Spargel	21.50
Bello Cherrytomaten Rucola Parmesan	19.50
Hippokrates Oliven Ziegenkäse Peperoni Zwiebel Tomaten	20.50
Funghi Champignons	16.50
Asperagi Spargel Champignons Bärlauch Hollandaise	19.50

Pizza

Esseria Klassiker

Daniele Rohschinken Cherrytomate Mascarpone Rucola Parmesan	23.50
Vincenzo Salame piccante Spinat Champignons Knoblauch	22.50
Bombay Pouletstreifen Curry Ananas	21.50
Simona Rohschinken Spinat Mascarpone	22.50
Appenzell Mostbröckli Zwiebeln Appenzeller Käse	22.50
Nonna Rohschinken Scamorza affumicato Peperoni Oliven	22.50
BBQ Grillgemüse Pouletbruststreifen Kräuter	22.50
Carbonara Rohschinken Champignons Knoblauchsauce	21.50
Al Capone Vorderschinken Salame Mostbröckli Speck	22.50
Landsgmeend Appenzeller Käse Röstzwiebeln Siedwurstädli	21.50
Popey Lachsstreifen Mascarpone Spinat	22.50
Surf `n` Turf Rindshuftsreifen Riesenkrevetten Büffelmozzarella	26.50
Nizza Thunfisch Peperoni Zwiebel Oliven Sardellen	22.50
Carpaccio Rindsfiletcarpaccio mit Trüffel Parmesan Rucola	24.50

saisonal & neu

Vitello tonnato Kalbsbratencarpaccio Thunfischsauce Rucola Parmesan	24.50
BBQ Asperagi Grillgemüse Spargel Kräuter Pouletbruststreifen	23.50
Primavera Spargel Bärlauch Schinken Büffelmozzarella	23.50
Asperagi Spargel Champignons Bärlauch Hollandaise	21.50
Porco Bello Speck Taleggio Steinpilz Chicchorino rosso	22.50
Ortolana Primavera Grillgemüse Spargel	21.50
Bianca ohne Tomatensauce Taleggio grüne Oliven Pancetta	21.50
Asperagi Spargel Champignons Bärlauch Hollandaise	19.50
Tres Amigos Salame piccante Peperoni Mais Mascarpone	19.50
Montana Mostbröckli Rucola Parmesan Zitronenöl	22.50