

## Suppe

---

<b>Bouillabaise *</b>   Kraftbrühe mit Safran   Fisch & Meeresfrüchte   Knoblietoast	<b>17.50</b>
<b>Tomaten-Kokoscremesuppe*</b>   mit Joghurt-Ingwerglace	<b>14.50</b>

## Vorspeise & Salat

---

<b>Bruschetta</b>   Knoblauchtoast   Tomatenwürfel   Basilikum	<b>8.50</b>
<b>Bruschetta di Manzo</b>   Knoblauchtoast   Rindfleischtatar	<b>15.50</b>
<b>Dattelpralinen</b>   süss-salziger Aperol   gebacken   Käsefüllung   Speckmänteli kann man teilen – muss man aber nicht	<b>8.50</b>
<b>Gamberini al Forno</b> <sup>(VIE)</sup>   Krevetten   Knoblauch   Chili   aus dem Ofen	<b>16.50</b>
<b>Nachos*</b>   überbacken   mit Avocado, Käse und Tomate   Sauerrahm	<b>13.50</b>
<b>Mango-Avocado-Salat*</b>   Avocado   Mango   Ingwer   Limette	<b>16.50</b>
mit knusprig zartem <b>Pulpo vom Grill</b>	<b>19.50</b>
mit mariniertem, warmem <b>Ziegen-Schafskäse</b>	<b>17.50</b>
<b>Hergarten*</b>   bunt gemischte Blattsalate   aus der Schüssel	<b>10.50</b>
Jede weitere Person am selben Tisch	<b>je 9.50</b>
<b>Tomate*</b>   Würfel von Tomate   Mozzarella   Basilikum   Zwiebel	<b>14.50</b>
<b>Ruccola*</b>   Ruccolasalat   Parmesanflocken   Balsamicodressing	<b>11.50</b>
<b>Nüssli*</b>   Nüsslisalat   Ei   Croutons   Speck   Knoblisauce	<b>14.50</b>

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz und aus Zuchtbetrieben. Die Ente aus Frankreich.

Das Lamm kommt aus Neuseeland. Kabeljau aus Island.

Lachs aus Norwegen. Krevetten und Thunfisch aus dem Pazifik. Tintenfisch aus Spanien.

Unser Brot backen wir selber, aus Schweizer Mehl. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlich gegebener MwSt..

\* all 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 Mittwochs) und Take Away-Gerichte sind CHF 2 günstiger als angegeben. Für Änderungen wird je nach Aufwand ein Zuschlag verrechnet.

# Pasta, Risotto & Co

---

<b>Risotto*</b>   sämiger Cranberry-Cashewrisotto   mit Parmesanflocken mit Krevetten <b>oder</b> Pouletwürfeli <b>oder</b> Tofu	<b>29.50</b> <b>33.50</b>
<b>Penne*</b>   würzige Kokos-Tomatenpenne   mit Peperonistreifen mit Krevetten <b>oder</b> Pouletwürfeli <b>oder</b> Tofu	<b>28.50</b> <b>32.50</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>   Spaghetti mit sämiger Rahmsauce   Parmaschinken und Parmesanflocken	<b>26.50</b>
<b>Ravioli</b>   Trüffelravioli   Salbeibutter   Parmesanflocken   schwarze Nuss	<b>27.50</b>
<b>Thai Curry</b>   rotes Gemüsecurry   scharf   Basmatireis mit Krevetten <b>oder</b> Pouletwürfeli <b>oder</b> Tofu	<b>29.50</b> <b>33.50</b>

# Hauptgericht

---

**Alle Hauptgerichte werden mit Wintergemüse serviert.**

<b>Hackbraten</b>   vom Rind   im Speckmantel   mit Kalbsjus	<b>28.50</b>
<b>Appenzellersteak*</b>   gratiniertes Schweinssteak   Röstzwiebeln   Mostbröckli   Appenzeller Käse	<b>32.50</b>
<b>Ginger Belly*</b>   Knusperbauchbraten vom Schwein   Ingwer   Honig	<b>29.50</b>
<b>Pouletbrüstli *</b>   gefüllt mit Apfel & Quitte   Mostsauce   schwarze Nuss	<b>31.50</b>
<b>appätzöle Bölle</b>   Cordonbleukugeln   mit Siedwurstbrät & Appenzeller Käs	<b>29.50</b>
<b>Spare Ribs</b>   überbacken mit BBQ-Sauce   aus dem Holzofen	<b>33.50</b>
<b>Ente*</b>   knusprige Keulen   im Holzofen confiert   mit Orangen-Hummus	<b>31.50</b>
<b>Rindsfilet*</b>   Medaillon   140g   vom Grill   mit Kräuterbutter	<b>35.50</b>
<b>Aubergine*</b>   paniert&gefüllt   mit Mozzarella, Basilikum & Tomate	<b>29.50</b>
<b>hausgemachte Beilagen</b> : Cranberry-Cashew-Risotto*   Pommes frites*   Basmatireis   Taglierini   Petersilienkartoffel	<b>je 6.50</b>

# Pizza

---

Mittwoch`s ist **Pizza-Fiesta** - dann kostet jede Pizza nur **CHF 14.90**

<b>Margherita</b>	<b>16.00</b>
<b>Napoli</b>   Sardellen   Kapern	<b>17.50</b>
<b>Gorgonzola</b>   Gorgonzola	<b>17.50</b>
<b>Quattro formaggi</b>   4 verschiedene Käse	<b>19.50</b>
<b>Salame</b>   Salame	<b>18.00</b>
<b>Artischic</b>   Artischocken   Schinken   Brie	<b>19.50</b>
<b>Prosciutto</b>   Vorderschinken	<b>19.00</b>
<b>Due gusti</b>   Vorderschinken   Champignons	<b>19.50</b>
<b>Porco bello</b>   Speck   Brie   Steinpilz   Chicchorino Rosso	<b>21.50</b>
<b>Bello</b>   Cherrytomate   Parmesan   Ruccola	<b>19.50</b>
<b>Fiorentina</b>   Speck   Spinat	<b>19.50</b>
<b>Contadina</b>   Speck   Ei   Spinat	<b>21.50</b>
<b>Quattro Stagioni</b>   Pilze   Vorderschinken   Artischocken   Oliven	<b>21.50</b>
<b>Capricciosa</b>   Peperoni   Artischocken   Vorderschinken   Pilze	<b>21.50</b>
<b>Nizza</b>   Thunfisch <sup>(PHI)</sup>   Zwiebeln   Oliven   Sardellen   Peperoni	<b>22.50</b>
<b>Carbonara</b>   Rohschinken   Champignons   Knoblauchsauce	<b>21.50</b>
<b>Vincenzo</b>   Spinat   Salame piccante   Champignons   Knoblauch	<b>22.50</b>
<b>Simona</b>   Mascarpone   Spinat   Rohschinken	<b>22.50</b>
<b>Diavolo</b>   Salame piccante   Pepperoncini   Zwiebeln   Knoblauch	<b>21.00</b>
<b>Ortolana</b>   Grillgemüse	<b>19.50</b>
<b>Bombay</b>   Pouletstreifen   Curry   Ananas	<b>21.50</b>
<b>Rusticana</b>   Speck   Zwiebel   Knoblauch	<b>19.50</b>
<b>Nonna</b>   Parmaschinken   Scamorza affumicato   Peperoni   Oliven	<b>22.50</b>
<b>BBQ</b>   Grillgemüse   Pouletbruststreifen   Kräuterbutter	<b>22.50</b>
<b>Popey</b>   Lachsstreifen   Mascarpone   Spinat	<b>22.50</b>
<b>Hippokrates</b>   Oliven   Ziegenkäse   Peperoni   Zwiebeln   Tomaten	<b>19.50</b>
<b>Appenzell</b>   Mostbröckli   Zwiebeln   Appenzeller Käse	<b>22.50</b>
<b>Al Capone</b>   Vorderschinken   Salame   Mostbröckli   Speck	<b>22.50</b>
<b>Landsgmeend</b>   Appenzeller Käse   Röstzwiebeln   Siedwurstädli	<b>21.50</b>
<b>Parma</b>   Rohschinken   Parmesan   Ruccola	<b>22.50</b>
<b>Neptun</b>   Pulpo   Kabeljau   Krevetten	<b>23.50</b>
<b>Daniele</b>   Rohschinken   Cherrytomate   Mascarpone   Ruccola   Parmesan	<b>23.50</b>