Vorspeisen

Tagessuppe	8.50
Bouillon mit Flädli	8.--
Mostbröckli-Carpaccio	12.-
Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.--

das französische Salatdressing ist hausgemacht, gluten- und lactosefrei.

Für Kinder

Ein **Schnitzel paniert** mit Pommes frites	13.50
Ein **Wienerli und Pommes frites**	11.50
Ein **Rahmschnitzeli** mit Nudeln & Gemüse	16.50
Fischstäbli und Reis	13.50

Die Schnitzeli für Kinder sind aus Schweinefleisch.

Hauptspeisen

jedes Gericht können Sie mit **Gemüse** anreichern (+Fr. 5.-)
und die meisten unserer Menüs servieren wir Ihnen auf Wunsch in **kleinerer** Ausführung Wir verarbeiten ausschliesslich **Schweizer Fleisch,** Brot vom **Schäfli Steinegg Al**
Wünschen Sie ein Glas Lehmenwasser, wird 2.50/3dl verrechnet.

Mit Kalbfleisch

Kalbssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	45.-
"Reis Casimir"	
Geschnetzeltes an Currysauce garniert mit Früchten	31.-
Geschnetzeltes mit Rösti	31.-
Kalbsschnitzel nature mit gemischtem Salat	40.-

Mit Rindfleisch

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter	
und Pommes frites	39.50
"Holzersteak"	
(vom Entrecôte) mit "Schwöm" und Nudeln	39.50

Mit Schweinefleisch

Cordon-bleu mit Pommes frites	26.-
Zartes Steak an Rahmsauce mit Pommes frites	25.-
Rahmschnitzel mit Nudeln	23.-
Schnitzel paniert & Pommes frites	23.-
"Älplerrösti" mit Speck und Schinken,	

überbacken mit Käse 18.-
Schweinsschnitzel nature mit gemischtem Salat 23.-

Mit Poulet

"Süss-Sauer“
Pouletbruststreifen an Sweet and Sour-Sauce mit Reis 23.-

Appenzeller Wurst

Appenzeller Siedwurst mit „Chääsmageronen“ 21.50 ...und mit Apfelmus 26.50
Bratwurst mit Zwiebeln und Sauce 12.50
Bratwurst mit Rösti 21.50

Ohne Fleisch

Gemüseteller mit Pommes frites 19.-
Chäsmagronen mit "Zwiebelschwitze" & Apfelmus 19.--
Chäsmagronen mit "Zwiebelschwitze" 15.--
"Biker-Teller" viel Nudeln mit frischen Kräutern 15.-

Käsespezialitäten

Doppelte Käseschnitte mit Schinken und Ei 22.-
Käseschnitte mit Appenzeller Käse 13.-
Käse-Fondue (ab 2 Personen) /Gast 25.-
Kräuter-Käsefondue (ab 2 Personen) /Gast 26.-

en Guete!

...wünscht Ihnen das Küchenteam mit Urs Müller und Fredy Reymond

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an uns.

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene	75cl	43.–
Bleu Nuit 7,5% Alk., Neuenburg lieblicher, westschweizer Schaumwein	75cl	43.--

Aperitif

TannSchössliProsecco mit Schösslisirup aus dem Lehmenwald		11.–
Manzoni herb & beerig von Goba, alkoholfrei mit Tonic Gents gespritzt		8.50
Prosecco di Valdobbiadene, 12%	1dl	7.–
Prosecco Bleu Nuit, 7,5%, suisse romand,	1dl	7.–

Weisswein

Sauvignon blanc bio AOC Neuchâtel de Montmollin 7.80/dl

Fechy	1dl	5.--

Rosé

Bündner Schiller Rosé aus Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot gris

	1dl	6.50

Rotwein

Fragen Sie nach dem aktuellen Monatswein	1dl	8.30

Gamay vaudois		5.–/dl
Negroamaro di Salento, Italien	37,5cl	27.50

Halbliter

Weissweine 5dl

Ostschweiz

Riesling x Sylvaner ein Schluck Glück, Wetli, Berneck	24.–

Westschweiz

Epesses Trois Soleils, Puidoux	27.–
Féchy La Côte AOC	22.–

Rosé 5dl

Bündner Schiller, von Salis Rosé aus Pinot Noir und Pinot Gris
frisch-fein - mit dezent süsser Fruchtnote 29.–

Rotwein 5dl

Ostschweiz

Maienfelder, Blauburgunder, Hanspeter Lampert, GR 27.–
Bernecker Blauburgunder, Familie Wetli 24.–

Tessin

Merlot, Gialdi, Tessin 24.–

Westschweiz

Gamay vaudois 22.–

Italien

Amarone della Valpolicella 37.–

Flaschenweine 75cl Weiss

Schweiz

Landsgmendwy (Appenzeller Riesling x Sylvaner) 46.–
Weinbau Wetli Berneck
St. Saphorin AOC Freres Dubois, Lavaux, Waadt 47.–
Sauvignon blanc AOC Bio 53.–
Domain de Montmollin, Neuenburg

Flaschenweine 75cl Rot

Schweiz

Appenzeller Blauburgunder aus Wienacht-Tobel 48.–
Weinbau Wetli Berneck, eleganter würziger Pinot noir
Malanser Andrea Davaz von Salis, Landquart- 49.–
frischer geschmeidiger Blauburgunder, beerig
Ancora kräftiger Westschweizer Rotwein aus Galotta- und
Merlot-Trauben 49.–

Österreich

Zweigelt Sattler, Burgenland Österreich 48.–

France

Château Haut-Lagrange, Pessac, Bordeaux 58.–

Spanien

Rioja Reserva DOC Eguren Ugarte, Spanien 62.–
Tempranillo & Garnachatrauben, lebendiger vielschichtiger Wein mit Aromen von Vanille, Tabak und Kaffee, gereift in Keller-Höhlen

Tempranillo Ribera del Duero, Cosecha, Spanien 46.–

Italien

Chianti Classico DOCG Johannes Davaz- Toskana. 57.–
ausgewogener fruchtiger Chianti, Sangiovese & Cabernet Sauvignon,
erinnert an Kirschen und Schokolade

Ripasso, Kyrenia Valpolicella	49.–
Primitivo Salento, Antiche Contrade	45.–
mit angenehmen, runden Aromen von Weichseln & Pflaumen	
Primitivo di Manduria, Tenuta Giustini Areale	49.–
feiner, angenehmer Charakter, weniger Restsüsse	
Amarone di Guardiano	75.–
sehr dunkles Granatrot, reife Steinfruchtnoten, ätherisch & voluminös, langanhaltende Frucht, weiches Tannin	

LieblingsSalate

Siedfleischsalat mit knackigen Salaten garniert	26.50
Salatteller mit **Appenzeller Frischkäse**	20.-
(Frischkäse aus Kuhmilch von Claudia & Hansruedi Speck, Musegg)	
Wurstsalat mit Zwiebeln und vielen frischen Salaten	22.--
Cordon-bleu mit verschiedenen knackigen Salaten	26.-

SommerWeine

Bündner Schiller; Rosé aus Pinot noir und Pinot gris	6.50/dl
Weisswein **Sauvignon blanc**, Neuenburg Bio	7.80/dl
Prosecco di Valdobbiadene	7.-/dl

Gemütliches **Frühstück**

oder Brunch mit Freunden und Familie
reserviere einen Tisch in der Morgensonne auf unserer Terasse
(je nach gewünschter Vielfältigkeit CHF19.- bis 31.-)

Geschenksgutschein

mach' öperem e Freud!
zom esse ond trinke oder fö e Übernachtig im Himmelbett...

ösen Whisky **Edition Lehmen**

finishing im Sherryfass Pedro Ximenex

aktuell 53.0%	2cl	9.--
Whiskytrekfläschli	1dl	25.-
Halbliter Flasche Edition Lehmen		95.-

inkl. MWSt