

## Ein bisschen Sonne...

Wie jedes Jahr im Januar bis März servieren wir Ihnen ein bisschen Sonne und Meer mit unseren beliebten „Moules frites“, welche wir Ihnen an einer Weisswein-Kräutersauce servieren, im Topf, mit Pommes frites.

	<i>kleine Port.</i>	<i>Portion</i>
<b>„Moules frites“</b>		
Miesmuscheln aus Zucht, mit <u>Pommes frites</u>	26.50	29.50

## Echli stinke muesses...

Das würden wir jetzt zwar nicht behaupten, aber würzig riecht unser feines Hausfondue schon! Und wie die Appenzeller aus der Werbung verraten auch wir unser Rezept nicht...

### **Fondue „Hausmischung“**

Mit Brotwürfel	23.00	26.50
Mit Kartoffeln anstelle Brot	27.00	30.50

## Kabier

Das bekannte Fleisch aus Stein im schönen Appenzellerland. Wenn Sie mehr erfahren möchten über die spezielle Aufzucht und Pflege fragen Sie unsere Mitarbeiterin nach dem Kabier-Buch.

### **Paprika-Gulasch**

mit Tagliatelle und Rüeblli		32.00
-----------------------------	--	-------

## Weinbegleitung

### **Aus unserem Keller 3 Gläser...**

Passend zu Ihrem Essen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Weine.		19.50
--	--	-------

Folgende Beilagen sind auch erhältlich: Reis, Teigwaren, Risotto (Wartezeit!) nur Gemüse (+ CHF 5.00)

\* aus Wildfang, Jagd oder Wildsammlung / ♡ Vegetarisch / Aus konventioneller Produktion / Pro-Specie-Rara-Produkt



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren

GILDE



