

Suppen / soup

	klein	gross
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	Fr. 7.50	Fr. 11.50
Gerstensuppe <i>barley soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Gulaschsuppe <i>goulash soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50

kalte Vorspeisen / starters

Rindstartar nach Art des Hauses	Fr. 17.50
<i>(Rindstartar vom einheimischen Rind mit warmen Pariser Brot, reich garniert)</i>	
<i>Fresh homemade beef tartare, served with a warm baguette (local beef)</i>	

Salate /salad

Grüner Salat <i>green salad</i>	Fr. 8.50
Menuesalat <i>menu salad</i>	Fr. 9.50
Gemischter Salat <i>small mixed salad</i>	Fr. 12.50

was Kaltes / cold plate

Wurstsalat	einfach <i>sausage salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>sausage salad garnished</i>	Fr. 21.50
Käsesalat	einfach <i>cheese salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>cheese salad garnished</i>	Fr. 21.50
Wurst-Käsesalat	einfach <i>sausage-cheese salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>sausage-cheese garnished</i>	Fr. 25.00
Thonsalat	einfach <i>thuna salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>thuna salad garnished</i>	Fr. 25.00

Schönhaldenteller (Schinken, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Käse)	Fr.26.50
<i>ham, dry-cured ham, salsiz, air dried bacon, cheese and bread, served on a wooden plate</i>	

Salsiz <i>salzis</i>	Fr. 10.50
-----------------------------	-----------

Port.Käse (Wildenberger Alpkäse, ca. 220g)	Fr. 14.00
<i>a portion alp cheese</i>	

Sandwich (Schinken, Salami, Rohschinken, Käse)	Fr. 8.50 / 9.50
<i>sandwich ham, peperoni, dry cured ham or cheese</i>	

Fitnesssteller mit Salaten / Fitness plate with salad

Fitnesssteller mit Gemüse-Frühlingsrollen (<i>Vegetarisch</i>) Süss/scharf Sauce <i>Mixed salad with vegetables spring rolls (vegetarian) Sweet / spicy sauce</i>	Fr. 25.00
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli mit Kräuterbutter <i>Mixed salad with chicken breast with herb butter</i>	Fr. 25.00
Fitnesssteller mit Eglichnusperli (<i>Vegetarisch</i>) Sauerrahm-Knoblauchsauce <i>Mixed salad with fried perch (vegetarian) sour cream garlic sauce</i>	Fr. 27.50
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel nature Nierstück und Kräuterbutter <i>Mixed salad with pork escalope (sirloin) and herb butter</i>	Fr. 27.00
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel paniert <i>Mixed salad with breaded pork escalope</i>	Fr. 28.50
Fitnesssteller mit Schweinscordonbleu mit Schinken und Hauskäsemischung gefüllt <i>Mixed salad with pork cordon bleu stuffed with ham and homemade cheese mix</i>	Fr. 36.50

Vegetarische Gerichte /vegetarian cuisine

Port. Käsespätzle mit Röstzwiebeln <i>Portion of cheese spaetzli with roasted onions</i>	Fr. 19.50
Spätzlepfanne mit Spätzle an Gemüse-Sauerrahmsauce, Käse <i>Homemade spaetzle with vegetables sour cream sauce and cheese (vegetarian)</i>	Fr. 25.00
Vegetarische Capuns (4Stk.) (Spätzliteig mit getr.Tomaten im Mangoldblatt eingerollt) an Gemüse-Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse <i>Dumpling dough with dried tomatoes wrapped in chard leaves with vegetables bouillon cream sauce gratinated with cheese</i>	Fr. 26.00
Tomaten-Risotto-Rösti mit Gemüse, (vegan, glutenfrei, lactosefrei) <i>Rice rosti with vegetable</i>	Fr. 25.50

Fleisch Gerichte /meat dish

Äplerspätzle

mit Spätzle, Alpkäse, Schinken, Speck, Zwiebeln

Fr. 26.00

A mix of homemade quark spaetzle and buckwheat spaetzle, alp cheese, ham, bacon, onions and sage

Capuns

(4Stk.)

Fr. 26.00

(Spätzliteig mit Salsiz, Fleischkäse & Speck im Mangoldblatt eingerollt)

an Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse und Salsiz

Dumpling dough with salsiz wrapped in chard leaves with bouillon cream sauce gratinated with cheese and salsiz

Pizoggeri (Nudeln aus Buchweizen- & Weissmehl)

mit Speck, Wirsing, Bohnen, Spinat, Zwiebeln und Käse gratiniert

Fr.26.50

pasta made of buckwheat and white flour gratinated with bacon, savoy cabbage, beans, spinach, onion and cheese

Schni-Po

Fr. 28.50

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites und Gemüse

Breaded pork escalope with french fries and vegetables

Schweinscordonbleu traditionell

Fr. 36.50

gefüllt mit Hauskäsemischung und Schinken mit Pommes-frites und Gemüse

Pork cordon bleu stuffed with homemade cheese mix and ham served with french fries and vegetables

Schönhalden-Kalbs-Cordonbleu vom einheimischen Kalb (local veal)

Fr. 45.50

gefüllt mit Mostbröckli (Rind) Käsemischung und Zwiebeln serviert mit Pommes.-frites und Gemüse

Veal cordon bleu stuffed with dried beef (mostbröckli), cheese mix and onions served with french fries and vegetables

Kleine Portionen Abzug *Small portions reduction*

-Fr. 6.00

(nicht möglich bei Cordonbleu und Tomaten Risotto Rösti)

Gerne beraten wir Sie bei Lebensmittel Allergenen

We are happy to advise you on food allergens

Alle Preise inklusive MwSt. *All prices are in CHF and include value added taxes*

Unser Fleisch stammt aus:/ *The meat is from:*

Schwein / *pork*: CH Appenzell ; Poulet / *chicken*: CH

Kalb/ Rind / *veal/ beef*. CH Flumser-Kleinberg; Mullis Beef; Antibiotikafrei; Hormonfrei

Egli / *perch*: CH Zahner

Hausgemachtes Käsefondue ab 2Pers.

cheese fondue for 2 persons and up

Wildenberger Käsefondue

(Wildenberger Alpkäse und Greyerzer)
Wildenberger alp cheese and Gruyère cheese

pro Pers Fr. 25.50

Flury's Käsefondue

(Rezente Hausmischung)
Flury's Cheese (Homecheese)

pro Pers. Fr. 26.50

Zusätzliche Beilagen zu den Brotwürfeln:

Racelette-Kartoffeln, Speck, Essiggurken, Silberzwiebeln, Ananas

Additional side dishes to the bread cubes : potatos wih skin, bacon, pickels, pearl onions, pinappel

pro Zutat/Port. Fr. 2.50

Zusätzliche Beilage ins Fondue:

Steinpilze oder getrocknete Tomaten

Additional side dishes in the fondue: Porcino, dried tomatos, green pepper

pro Pers.Fr. 2.00

