HAUS ZUR STICKEREI

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet und wir achten auf hochwertige Rohprodukte und regionalen Einkauf. Es wird liebevoll gekocht.

UNSERE AUSWAHL AN SPEISEN

ZUM APÉRO	Stickerei-Hausapéro:		
	Beräweggä, Gwörzbrot, Käse, Fleisch, scharfi Öpfelringli	Fr.	9.–/12.–
	Crostini und Bruscettas, pro Stück ab	Fr.	2.50
	Mandeln, Oliven, Salziges, etc.	Fr.	3.–
	Blätterteigkonfekt hausgemacht, pro kg (ca. 20 Pers. à 50 gr)	Fr.	90.–
SUPPEN	Ingwerschaumsuppe mit Dörrpflaume	Fr.	9.50
	Rieslingschaumsuppe mit Kräuterschaum		
	Tomatensuppe und Kräuterschaum		
	Helen's Currysüppli		
	Maiscreme mit Popcorn		
	Erbsenminzensuppe à la Sandrine		
	frische Flädlisuppe, Brotsuppe		
	je nach Saison:		
	Steinpilzsuppe, Sauerampfersuppe, Kürbissuppe		
	Kohlräblisuppe mit Trüffel	Fr.	9.50 bis 12.–
VORSPEISEN	Salatbouqet garniert	Fr.	9.–
	Mostbröckliterrine mit Hüttenkäse	Fr.	12.50
	Appenzeller Buuresalot an Moschtessigsauce (Käse, Pantli, Salat)	Fr.	12.50
	je nach Saison:		
	Salatbouqet mit frischem Zanderfilet und Kräutersauce	Fr.	16.–
	- mit Pouletstreifen an Currysauce	Fr.	14.50
	Nudeln mit frischen Steinpilzen oder Eierschwämmli in Butter gebraten	Fr.	16.–
	frische Ravioli:		
	Zitronen-, Riccotta/Spinat-, Fleisch-, Kürbis-, Spargelnravioli, je nach Saison	Fr.	14.50
	- mit Tomaten-Concassé		
	- mit Salbeibutter und Parmesan		
	- mit frischen Pilzen	Fr.	16.–

DIE WELT BRAUCHT JETZT SCHÖNES

HAUPTSPEISEN	Hackbraten mit Kartoffelstock	Fr. 27.50
	Appenzeller-Filetbraten (Schweinsfilet mit Brät und Speckmantel) mit Kartoffelstock oder Gratin	Fr. 29.–
	Kalbsvoressen mit Kartoffelstock	Fr. 30.–
	Rindsgoulasch mit Quarkspätzli	Fr. 30.–
	Rindshohrücken in Barolo geschmort mit (Trüffel)-Kartoffelstock oder Polenta	Fr. 39.–
	Kalbsbrasato im Weisswein geschmort mit frischem Rosmarin mit Kartoffelgratin oder Tagliatelli	Fr. 37.–
	Ossobucco (vom Kalb) mit Polenta	Fr. 34.–
	1/2 Mistkratzerli - an Rosmarinjus und Kartoffelgratin - mit Butter, Estragon und Kartoffelgratin - mit Curry und hausgemachtem Kartoffelstock	Fr. 28.–
	Diese Gerichte werden mit Saisongemüse serviert	
SPAGHETTI	Spaghetti à discrétion mit 3 verschiedenen Saucen Tomaten/Bolognese, Pesto, frische Pilzrahmsauce	Fr. 25.–
OHNE FLEISCH	Diverse Ravioli, Nudelgerichte, Gemüsestrudel, Pilzragout oder nach Wunsch	Fr. 25.– bis 28.–
FONDUES	kleine Vorspeise, Käsefondue, Früchte	Fr. 33.50
	kleine Vorspeise, Fondue Chinoise, hausgemachte Saucen, Gemüse, Bratkartoffeln (bis 45 Personen)	Fr. 45.–
SÜSSE DESSERTS	Häselbei-Zönneli (Heidelbeeren) mit Vanille-Glace	Fr. 9.50
	Appenzeller Parfait mit Rahmlikör ond Biberflade ond Appenzeller	Fr. 12.–
	Parfait-Grand Marnier mit marinierten Orangen	Fr. 12.–
	Erdbeer-Rhabarberparfait mit Rhabarberschnitte und Erdbeersalat (nur saisonal)	Fr. 13.50
	Kaffeeparfait mit Schoggostreusseln und Fleur de Sel Schoggischnitte und Orangenfilets	Fr. 14.–
	Gebrannte Creme mit Früchten je nach Saison	Fr. 9.–
	Süssmostcreme	Fr. 8.–
	PannaCotta mit Beeren	Fr. 12.–
	Weisses und dunkles Schoggimousse mit Brownis	Fr. 14.–
	Cremeschnitte garniert	Fr. 8.–
	Überraschungsdessert-Teller mit 3 verschiedenen Desserts	Fr. 16.50
	Dessertbuffet je nach Auswahl	Fr. 19.– bis 24.–
KLEINER KÄSETELLER	1 Käsesorte (Blue Stilton) mit Beräweggä oder Gewürzbrot *Blue Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch*	Fr. 6.50
	2 Käsesorten	Fr. 9.50
	- mit einem dl Portwein dazu	Fr. 8.–

Die Preise verstehen sich pro Person.

Für die Tische weiss eingedeckt verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 1.50 pro Person.
Papiersets und Papierservietten sind kostenlos.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

2020

DIE WELT BRAUCHT JETZT SCHÖNES