

Salate Kalte Teller Suppen

Menusalat				5.30 CHF
Grüner Salat				7.20 CHF
Gemischter Blattsalat				9.20 CHF
Schüssel Salat	pro person	3.80 CHF mehr	2 p.	15.50 CHF
Gemischter Salat				9.60 CHF
Tomaten mit oder ohne Zwiebeln				8.50 CHF
Tomaten mit Mozzarella (nicht Büffel-Mozzarella)				9.80 CHF
Nüsslisalat mit Croutons und Speckwürfel				12.80 CHF
Nüsslisalat mit Ei				11.80 CHF
Nüsslisalat mit "Allem" - Speck, Croûtons und Ei				14.20 CHF
Rucola mit Parmesan				11.50 CHF
* Zusätzlich auf Wunsch mit Speck und Croûtons				3.80 CHF

Französische Sauce auf Verlangen, ansonsten wird Haussauce serviert

Klein

Salatteller mit Ei				16.20 CHF
Thunfischsalat garniert				17.50 CHF
Meeresfrüchtesalat	CHF 16.50			21.50 CHF
Carpaccio di Bresaola (Rindscarpaccio) mit Ruccola und Parmesan Spähne	CHF 16.50			20.50 CHF
Rohschinkenteller	CHF 15.50			20.50 CHF
Antipasto misto (Rohschinken, Coppa, Salami)	CHF 16.50			24.50 CHF
Hausgemachte Minestrone				9.50 CHF
Hausgemachte Tomatensuppe				9.50 CHF
Steinpilzcremesuppe				12.50 CHF

Pasta

Spaghetti al pomodoro an Tomatensauce	17.50 CHF
Spaghetti alla bolognese Mit gehacktem Rindfleisch (CH), Gemüsebrunoise, Tomatensauce	21.50 CHF
Spaghetti alla carbonara an Rahmsauce, gebratenem Speck (CH), Ei	22.50 CHF
Spaghetti alla matriciana an Tomatensauce, gebratenem Speck, Zwiebeln, mit Weißwein auf Wunsch scharf	23.50 CHF
Spaghetti al pesto an einer Basilikum- Knoblauch-Sauce	21.50 CHF
Spaghetti A.O.P an in Olivenöl angebratenem Knoblauch mit Peperoncino	18.20 CHF
Spaghetti allo scoglio mit verschiedenen Meeresfrüchten, Knoblauch, auf Wunsch scharf	23.50 CHF
Penne all' arrabiata an scharfer Tomatensauce	22.50 CHF
Penne al Vodka an rassiger Tomatenrahmsauce, Knoblauch, Schinken, mit Vodka verfeinert	23.50 CHF
Penne alla puttanesca an rassiger Tomatensauce mit Knoblauch, Oliven, Kapern	24.50 CHF
Tortellini alla panna Fleischgefüllt an einer feinen Rahmsauce	24.50 CHF
Tortellini della padrona Fleischgefüllt an einer feinen Tomatenrahmsauce	25.50 CHF
Cannelloni alla ricotta mit Ricotta-Ei-Käse-Masse (Frischkäse) gefüllt – fleischlos	26.50 CHF
Lasagne al Forno Fleisch oder Vegetarisch (Hausgemacht)	27.50 CHF
Gnocchi al Gorgonzola Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer feinen Gorgonzolarahmsauce, Knoblauch	25.50 CHF
Risotto ai porcini mit Steinpilzen	26.50 CHF
Risotto ai Frutti di mare mit verschiedenen Meeresfrüchten, Knoblauch, auf Wunsch scharf	27.50 CHF
Tris di pasta drei verschiedene Teigwaren an drei Saucen (A.O.P., Tomatensauce, Pesto)	29.50 CHF

Pizza erste Seite

Margherita (Tomaten, Mozzarella, Oregano)	17.50 CHF
Prosciutto e Funghi (Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons, Oregano)	21.50 CHF
Romana (Tomaten, Mozzarella, Pizza Schinken, Champignons, Ei)	22.50 CHF
Calzone (Tomaten, Mozzarella, Pizza Schinken, Champignons, Ei, Oregano, gefaltet)	23.00 CHF
Napoli (Tomaten, Mozzarella, Capern, Sardellen, Knoblauch, Oregano)	23.50 CHF
Quattro stagioni (Tomaten, Mozzarella, Capern, Pizza-Schinken, Peperoni, Artischocken, Oliven, Oregano)	24.50 CHF
Porcini* (Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Knoblauch, leicht scharf, Oregano)	27.50 CHF
Forestiera (Tomaten, Mozzarella, Steinpilz, Eierschwämme, Champignons, Oregano)	26.50 CHF
Regina (Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Champignons, Oregano)	23.50 CHF
Padrone (Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch mariniert, Cafe de Paris, Oregano)	26.50 CHF
Siciliana (Tomaten, Mozzarella, Kapern, Salami, Sardellen, Oliven, Oregano)	24.00 CHF
Frutti di mare* (Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, leicht scharf, Oregano)	24.50 CHF
Quattro formaggi (Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone e Parmigiano)	25.00 CHF
Del Nonno* (Tomaten, Mozzarella, Schweinefleisch mariniert, Peperoni, Knoblauch, scharf, Oregano)	25.50 CHF
Diavolo* (Tomaten, Mozzarella, Salami, scharf, Oregano)	22.50 CHF
Capriciosa* (Tomaten, Mozzarella, Kapern, Pizza-Schinken, Peperoni, Artischocken, Oliven, Salami, scharf)	25.50 CHF
Focosa* (Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Peperoni, Artischocken, Speck, leicht scharf, Oregano)	24.50 CHF
Vegetariana (Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse, Oregano)	24.50 CHF
Gorgonzola (Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano)	25.50 CHF

Pizza zweite Seite

Hawaii (Tomaten, Mozzarella, Ananas, Pizza-Schinken oder Pouletstreifen an Curry)	25.50 CHF
Al Tonno (Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano)	24.80 CHF
Al Mascarpone (Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola)	25.50 CHF
Al Raclette (Tomaten, Mozzarella, Raclette Käse, Speck, Ei, Zwiebeln, Oregano)	25.50 CHF
Binario3 (Tomaten, Mozzarella, Gefüllte Auberginenstücke, geriebener Parmesan, Oregano)	26.50 CHF
„Sant'Anna“ (Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Coppa, Rucola, Parmesan, Oregano)	26.50 CHF
Gloria (Tomaten, Mozzarella, Champignons, Kapern, Peperoni, Artischocken, Gorgonzola, Oregano, auf Verlangen Knoblauch)	25.50 CHF
Prosciutto Crudo (Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Oregano)	27.50 CHF
Al Salmone (Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern, Oregano)	27.50 CHF
„Popeye“ (Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Spinat, Speck, Mascarpone, Oregano, auf Wunsch mit Ei)	25.50 CHF
Pizza nach Ihren Wünschen (Sie stellen mit unseren Zutaten Ihre eigene Pizza zusammen)	28.50 CHF

Reduktion für Kinder/ portionen 3.50 CHF

Piatti gia pronti Tellergerichte

Für die Kinder:

Hausgemachte Panierte Pouletbrustschnitzeli	14.50 CHF
Penne oder Spaghetti an Butter oder an Tomatensauce	13.90 CHF

Fleischloser Teller:

Melanzana alla parmigiana	28.50 CHF
Auberginenscheiben gefüllt mit einer Käse- und Eimasse, an einer Tomatensauce. Tomatenspaghetti als Beilage. Typisches Rezept aus dem (Cilento)Süditalien Campania	

Gerichte vom Schwein:

Schnitzel paniert	25.50 CHF
Pommes frites als Beilage	
Cordon bleu	29.50 CHF
Paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käsescheibe, Pommes frites als Beilage auch als Fitness Teller mit Salat garniert ohne Pommes erhältlich	
Fitness Teller	26.50 CHF
Schnitzel mit Salaten garniert	
Piccata milanese	27.50 CHF
Schweinsschnitzel in Käse- und Eimantel goldgelb in der Pfanne gebraten Tomatenspaghetti als Beilage	

Gerichte vom Kalb oder Rind:

Piccata di vitello	38.50 CHF
Kalbsschnitzel in Käse- und Eimantel goldgelb in der Pfanne gebraten Risotto nature als Beilage	
Saltimbocca alla romana	38.50 CHF
Kalbsschnitzel mit Rohschinkenscheibe und Salbeiblatt belegt , Risotto als Beilage	
Scaloppine al limone	39.00 CHF
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce , Risotto als Beilage	
Scaloppine al marsala	39.00 CHF
Kalbsschnitzel an Marsalarahmsauce , Risotto als Beilage	
Cordon bleu	39.00 CHF
Paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käsescheibe, Pommes frites als Beilage	

Entrecôte	39.50 CHF
ca.200 gr. vom Grill mit Pommes frites , Café de Paris	
Rindsfilet	46.50 CHF
ca. 200 gr vom Grill mit Pommes frites , Café de Paris	
T-Bone	55.00 CHF
ca.400 gr vom Grill mit Pommes frites, Café de Paris	
Côte du boeuf	52.00 CHF
ca.400 gr vom Grill mit Pommes frites , Café de Paris bei überschreiten des Gewichts wird pro 100 gr. 15.00 CHF dazu gerechnet...nach Gewicht fragen!	

Beilagen:

Polenta, Pasta, Pommes frites, Risotto nature, Gemüse garnitur	7.50 CHF
--	----------

Bier

Offen Bier vom Fass:



<u>2 dl Herrgöttli</u>	<u>3 dl Stange</u>	<u>5 dl Grosses</u>
4.10 CHF	5.20 CHF	6.20 CHF

Appenzeller Bier Alkoholfrei:

<u>3 dl Flasche</u>	<u>5 dl Flasche</u>
5.50 CHF	6.50 CHF

Appenzeller Quöllfrisch:

<u>5 dl Flasche</u>
6.30 CHF

Weizenbier / Weissbier:

Erdinger Hell / Dunkel/ Alkoholfrei	<u>5 dl Flasche</u>	7.50 CHF
Löwenweisse Hell	<u>5 dl Flasche</u>	7.50 CHF
Appenzeller Weizenbier	<u>5 dl Flasche</u>	7.50 CHF
Ittinger Klosterbräu	<u>3 dl Flasche</u>	6.50 CHF
Nastro Azzurro		6.50 CHF



WEINE

Flaschen Weisswein:

7,5 dl

0,1lt

Pinot grigio del Venezie, 2018
Terre Nardin/ Ormelle

46.50 CHF

6.50 CHF

Flaschen Rotwein:

Malbech

2019

58.00 CHF

8.40 CHF

Borgo molino Ormelle

Merlot Trevenezie

2020

48.00 CHF

6.50 CHF

Terre Nardin IGT

Primitivo di Manduria

2018

54.00 CHF

7.90 CHF

Barbera Passito DOG

2018

55.00 CHF

8.20 CHF

Valpolicella Ripasso DOC 2018

55.00 CHF

8.20 CHF

Offene Weine Weiss

0,5 lt

0,3lt

0,2lt

0,1lt

Bianco delle Venezie

(Bianco della casa)

27.50 CHF

16.50 CHF

11.00 CHF

4.70 CHF

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

48.00 CHF

9.50 CHF

42.00 CHF

8.50 CHF

Offene Weine Rot / Rosé

Vino della casa „Huuswi“

30.00 CHF

18.00 CHF

12.00 CHF

6.00 CHF

Rosé corte delle rose frizzante

37.50 CHF

22.50 CHF

15.00 CHF

7.50 CHF

APERITIV / SPIRITUOSEN

Aperiritifs	Vol.%	cl	
Cynar	16,5%	4	11.00 CHF
Campari	23,0%	4	11.00 CHF
Martini Weiss	15,5%	4	11.00 CHF
Appenzeller	29,0%	4	11.00 CHF
Aperol Spritz mit Prosecco oder Weisswein		10	13.00 CHF

Spirituosen

Williams Morand	37,5%	4	11.00 CHF
Kirsch	37,5%	4	11.00 CHF
Pflümli	37,5%	4	11.00 CHF
Zwetschgen	37,5%	4	11.00 CHF
Brunello Grappa	37,5%	4	13.00 CHF
Grappa	37,5%	4	11.00 CHF
Vieille Prune Morand	41,0%	4	11.00 CHF
Marc	40,0%	4	11.00 CHF
Calvados	40,0%	4	11.00 CHF

Cognac Brandy Whiskys

Remy Martin	40,0%	4	11.00 CHF
Martell Medaillon	40,0%	4	13.00 CHF
Vecchia romagna etichetta nera	38,0%	4	13.00 CHF
Ballantines	43,0%	4	11.00 CHF
Johnie Walker	43,0%	4	11.00 CHF

Amari „verdauerli“

Fernet Branca	40,0%	4	11.00 CHF
Amaro Ramazotti	40,0%	4	11.00 CHF
Amaro Averna	40,0%	4	11.00 CHF
Amaretto	40,0%	4	11.00 CHF
Sambuca	38,00%	4	11.00 CHF

Getränke

Mineralwasser in der Flasche 0,3 oder 0,5 lt:

Citro	0,3lt	5.30 CHF
Rivella rot,blau	0,3lt	5.30 CHF
Coca Cola , zero	0,3lt	5.30 CHF
	0,5lt	6.40 CHF
Orange	0,5lt	6.40 CHF
Klarer oder trüber Most	0,5lt	6.40 CHF
Mineral ohne	0,5lt	6.20 CHF
Mineral mit	0,5lt	6.20 CHF
Chinotto	0,3lt	5.30 CHF
Chinotto	0,5lt	6.40 CHF
Quinine water	0,2lt	5.30 CHF
Bitter lemon	0,5lt	6.40 CHF
Orangensaft	0,1lt	3.90 CHF
Orangensaft	0,2lt	4.90 CHF
Orangensaft	0,5lt	6.40 CHF
Tomatensaft	0,2lt	5.30 CHF
Traubensaft	0,2lt	5.30 CHF
SanBitter	0,1lt	4.10 CHF
Crodino	0,1lt	4.10 CHF

Mineralwasser im Offenausschank :

(Coca Cola , Citro,Orange, Eistee,Mineral mit und ohne Kohlensäure	0,2lt	3.40 CHF
Rivella rot,Süssmost,Schorle)	0,3lt	4.00 CHF
	0,5lt	5.30 CHF
	1 lt	9.00 CHF
	1,5 lt	9.90 CHF
Tafelwasser Fehraltörfer Hahnenwasser	Krug lt	6.70 CHF
	0,3lt	2.80 CHF
	0,5lt	3.20 CHF

Warme Getränke

Kaffe und Tee

Café crème		4.80 CHF
Café Hag		4.80 CHF
Café Melange		5.60 CHF
Latte macchiato		5.30 CHF
Cappuccino		5.50 CHF
Doppio Espresso		5.50 CHF
Espresso		4.80 CHF
Espresso Corretto		6.50 CHF
Café Luz oder Schnaps		6.80 CHF
Café crème und Schnaps		6.80 CHF
Schokolade oder Ovomaltine warm / kalt		4.80 CHF
Milch warm / kalt	2 dl	3.50 CHF
	3 dl	4.10 CHF
Tee		4.80 CHF
Schwarztee		4.80 CHF
Pfefferminze		4.80 CHF
Hagenbutten		4.80 CHF
Lindenblüten		4.80 CHF
Kamille		4.80 CHF
Verveine		4.80 CHF
Fruchtschalen		4.80 CHF
Crème oder Zitrone		0.30 CHF

Allergenenstoffe Legende

Legende der Allergene Stoffe

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse

F: Sojabohnen
G: Milch(Laktose)
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf

N: Sesam
O: Schwefeldioxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere

„Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne, Ihr Gastgeber“

Fleisch und sonstige Deklarationen

Schön, dass Sie bei uns sind

Die Küche rein, das Essen fein.
Anders darf's bei uns nicht sein.

Deshalb werden unsere feinen Kreationen hauptsächlich mit Produkten aus der Region zubereitet

Deshalb bevorzugen wir Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung

Deshalb achten wir darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen

Schinken	Aus der Schweiz
Rindfleisch	Aus der Schweiz
Kalbfleisch	Aus der Schweiz
Schweinefleisch	Aus der Schweiz
Lamm	Aus der Schweiz
Wild	Aus der Schweiz
Geflügel	Aus der Schweiz/Ungarn
Fisch	Auskunft auf Nachfragen...
Krustentier	Vietnam / Thailand / Norwegen/Spanien/Chile/SOPazifik/SWAtlantik
Gemüse	Möglichst aus der Schweiz / Italien
Kräuter	Aus dem eigenem Garten(Saisonal)
Joghurt, Quark, Milch	Aus der Schweiz
Käse	Aus der Schweiz / Italien
Eier	Aus der Schweiz Artgerechter Bodenhaltung
Mehl	Möglichst aus der Schweiz
Patisserie	Aus der Schweiz
Glace	Aus der Schweiz
Brot	Hausgemacht(Glutenhaltig)Leinsamenhaltig,

„Lieber Gast,Über Zutaten in unseren Gerichten,die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,informieren wir Sie auf Anfrage gerne,Ihr Gastgeber“

En Guete/Buon appetito

MwSt Stand 01.01.2020 / Restaurant 7,7 % / zum Mitnehmen 2,5 % Hotel 3,7%