



## *Suppe*

*Hausgemachte „Appenzeller“  
Käserahmsuppe  
SFr. 7.50*

## *Unsere Vorspeisen*



*Grüner Salat  
mit Hausdressing  
SFr. 7.50*



*Gemischter Salat  
mit Hausdressing  
SFr. 8.50*



*Französischer Nüsslisalat  
mit Gamser Eier  
SFr. 10.50*



*Knackige Wintersalate  
an Balsamico-Kräuterdressing  
mit sautierten Steinpilzen  
SFr. 12.50*



*Winterblattsalat  
an Apfel-Zimtdressing garniert  
mit Räucherlachs und Meerrettich  
SFr. 14.50*





## *Hauptgerichte*

### *« Schäfli Burger »*

*Rindsfleisch-Burger,  
mit Käse, Zwiebeln,  
Tomaten, Speck, Cocktailsauce,  
Pommes frites SFr. 26.00*

### *Zarte Gamser Forellenfilets*

*an geschmolzener Butter „provencale“  
mit Steinpilzen,  
serviert mit Bratkartoffeln  
und Gemüsegarntur  
SFr. 32.00*

### *Schweinssteak „Elsässerart“*

*mit Schinken, Zwiebeln und Alpkäse überbacken  
dazu Rösti und Gemüsebouquet  
SFr. 32.00*

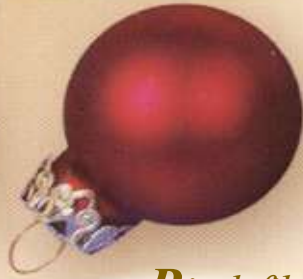
### *Schweinsfilet auf Alpkäsespätzli*

*mit Steinpilzrahmsauce  
und Röstzwiebelringen  
SFr. 34.00*

### *Kalbsgeschnetzeltes nach Schäfli Art*

*mit Weintrauben in Grapparahmsauce,  
„Risotto-Mailänderart“ dazu Rohschinken  
SFr. 39.00*





**Rindsfilet-Mignons**  
vom Toggenburger Rind  
auf Sherrysauce  
mit Kartoffelkugeln und Saisongemüse  
SFr. 42.00



**Wildgeschnitztes**  
vom Reh und Hirsch  
an Pilzrahmsauce  
dazu Butterspätzli  
Birne mit Beerenrahm  
und Rosenkohl  
SFr. 32.00



**Wildschweinmedaillon „Mauritius“**  
mit gebratenen Pilzen und Bananen  
serviert auf Portweinsaft  
dazu Bratkartoffeln und Rosengemüse  
SFr. 36.00



**Vegigerichte**  
„Chäsknöpfli“  
hausgemacht  
mit Gemüsebouquet  
SFr. 20.50



**Safranrisotto**  
mit Gemüse und Blattparmesan  
SFr. 20.50





*Ab zwei Personen:*

**Rehrücken Hubertus**  
an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli,  
und Saison-Gemüse  
SFr. 48.00 pro Person



*Schäfliklassiker ab 2 Personen:*

**Châteaubriand**  
vom Schweizer-Rind  
an Sauce béarnaise  
mit Gemüse und Pommes frites  
SFr. 46.00 pro Person



**Entrecôte double vom "Wildschwein"**  
an Pfefferrahmsauce,  
Gemüse und Bratkartoffeln  
SFr. 42.00 pro Person







## *Dessert*

*Vermicelles mit Meringues*  
dazu Caramelittaglace und Schlagrahm  
SFr. 10.50



*Apfelküchlein mit Zimtzucker*  
dazu Schlagrahm und Vanilleeis  
SFr. 10.50



## *Hot Berry*

Vanilleglace dazu heisse Beeren  
mit Schlagrahm  
SFr. 9.50



## *Crêpes gefüllt*

mit glasierten Bananen  
mit Kokosnussglace und Schlagrahm  
SFr. 12.50



*Mandarinen-Mascarpone*  
mit «Krokant-Stückli» und Rahm  
SFr. 8.50



*Beeren-Mascarpone*  
mit «hausgemachtem Krokant» und Rahm  
SFr. 8.50