



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 Gemüse garnitur
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



Wildgeschnitzeltes
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 Caramelittagläçe 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