

## Feiner Starter

### Appenzeller Käserahmsuppe

mit Blätterteig-Stange

SFR. 7.50

## Vorspeisen

### Grüner Salat

an hausgemachtem Frenchdressing

SFR. 7.50

### Gemischter Salat

an hausgemachtem Frenchdressing

SFR. 8.50

### Feiner Nüsslisalat

mit „Gamser“ Ei garniert

mit franz Dressing

SFR. 10.50

### Ruccola-Nüsslisalat

mit sautierten Waldpilzen

und Croûtons

SFR. 14.50

### Mostbröckliteller

mit „Bloderchäs“

und Balsamico

SFR. 14.50

## Vegigerichte

### Chäsknöpfli

hausgemacht  
mit Gemüsebouquet  
SFR. 20.50

### Parmesan-Risotto

mit Saison-Gemüse  
und Blattparmesan  
SFR. 20.50

## Fischgericht

„Weisstanner-Forellenfilets“ gegart  
mit Mandelkräuterbuttersauce  
dazu Bratkartoffeln  
und Rosen-Gemüse  
SFR. 32.00

## Hauptgerichte

### Schweinskotelette nach Bauernart

mit Käse und Speck  
serviert auf Spätzli  
mit Pilzrahmsauce  
SFR. 30.00

### „Gamser-Pouletbrüstli“

auf Grappa-Jus  
dazu Parmesan-Risotto  
und Gemüse-Bouquet  
SFR. 30.00

### « Schäfli Burger»

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

### Wildschweingeschnetzeltes

an Steinpilzrahmsauce mit Apfelstücken  
dazu hausgemachte Butterspätzli  
mit Rosenkohl  
SFR. 34.00

### Zarte Rindsfiletmignons

„Toggenburger Weidebeef“  
an Trüffelöl  
auf Portweinsauce  
dazu Pommes frites  
und Wintergemüse  
SFR. 40.00

### Zarte Kalbsschnitzel

mit Apfel-Preiselbeerrahmsauce  
serviert mit sämigem Risotto  
und Rosengemüse  
SFR. 40.00

### Grillspiess mit Kräuterbutter

(Rind/Schwein/Poulet)  
auf gebratenen Zwiebelkartoffeln  
und Saisongemüse  
SFR. 40.00

Ab 2 Personen  
servieren wir Ihnen gerne:

### Châteaubriand

an Sauce béarnaise

Gemüsegarnitur

mit Beilagen nach Wahl

(Pommes frites, Nudeln, .....)

SFR. 46.00 pro Person

### Entrecôte double

vom "Wildschwein"

an Steinpilzrahmsauce,

Gemüse und Bratkartoffeln

SFr. 42.00 pro Person

Versuchen Sie unsere ausgesuchten Spirituosen:

*Villa Prato Weingut Berta, Piemont Italien 2 cl SFr. 8.50*

*Elsi per il sociale Weingut Berta, Traubensorten Barbera, Nebbiolo, Cabernet 2 cl SFr. 8.50*

*Nonino Grappa, Traubensorte Chardonnay, 2 cl SFr. 8.50*

*Grappa Sauvignon blanc Weingut Adank, Fläsch 2 cl SFr. 8.50*

Fisch aus Weisstamme

Rind, Schwein und Kalb CH

Poulet aus Gams

Wildschwein CH/EU

## Dessertvariationen

### Frucht-Sorbets

Multivitaminfruchtsalat  
im Tartelette und Rahm  
SFR. 10.50

### Coupe „Aruba“

Schokolade-Jamaica-Vanilleeis  
mit Rumlikörrosinen und Rahm  
SFR. 9.50

### Crêpes gefüllt

mit glasierten Bananen  
dazu Kokosnussglace mit Rahmhaube  
SFR. 12.50

### „Vitaminbombe“

Frischer Früchtecocktail  
mit Naturjoghurt  
SFR. 9.50

### „Apfelhüchlein“

mit Vanilleiscreme  
und Schlagrahm  
SFR. 10.50

### Käsearrangement

(Hart- und Weichkäse)  
SFR. 14.50