

Suppe

Hausgemachte „Appenzeller“

Käserrahmsuppe

SFr. 8.50

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 mit Birnen

mit Ziegenkäse und Nüssen

an Birnen-Zimtdressing

SFr. 12.50

Hauptgerichte

« Schäfli Burger »

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

Zarte Forellenfilets

*an geschmolzener Butter „provencale“
mit Steinpilzen,
serviert mit Safrannudeln
und Gemüse garnitur
SFr. 34.00*

Wildgeschnetzeltes

vom Reh und Hirsch

*an Pilzrahmsauce
dazu Butterspätzli,
Apfel mit Preiselbeeren
Birne mit Beerenrahm und Rosenkohl
SFr. 32.00*

Schweinssteak „Elsässerart“

*mit Schinken, Zwiebeln und Alpkäse überbacken
dazu Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
SFr. 34.00*

Schweinsfilet auf Alpkäsespätzli
mit Steinpilzrahmsauce
und Röstzwiebelringen
SFr. 36.00

Rumpsteak «Café de Paris»
zartes Rindssteak an Kräuterbutter,
mit Pommes frites und Wintergemüse
SFr. 39.50

Rindsfilet-Mignons
vom Toggenburger Rind
an feiner Pfeffer-Rahmsauce
mit Bratkartoffeln an Zwiebeln
dazu Saisongemüse
SFr. 42.00

Vegigerichte

„Chäsknöpfli“
Hausgemacht
mit Gemüsebouquet
dazu Röstzwiebelringen
SFr. 21.50

Safrannudeln
Steinpilzrahmsauce
Trauben und Blattparmesan
SFr. 21.50

Ab zwei Personen:

Rehrücken Hubertus

*an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli,
und Saison-Gemüse
SFr. 49.00 pro Person*

Schäfliklassiker ab 2 Personen:

*Châteaubriand
vom Schweizer-Rind
an Sauce béarnaise
mit Gemüse und Pommes frites
SFr. 49.00 pro Person*

Versuchen Sie unsere ausgesuchten Spirituosen:

*GRAPPA RONER invecchiata, gealtert
Südtirol Alto Adige 2 cl SFr. 8.50*

*GRAPPA BERTA ELISI
Monbaruzzo Asti 2 cl SFr. 8.50*

*GRAPPA BOCCHINO
Gran Moscato Affinata a Lungo in Barriques 2 cl SFr. 8.50*

*MARC Rosenberger
Aus unserem Nachbardorf Sax*

*Wild aus CH/EU
Schwein/ Kalb/Rind aus der Schweiz
Forelle/ Schweiz,*

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. 10.50

Crêpes gefüllt
mit glasierten Bananen
mit Kokosnussglace und Schlagrahm
SFr. 12.50

Beeren-Mascarpone
mit «hausgemachtem Krokant» und Rahm
SFr. 10.50

*Sie können auch Mini-Dessert bestellen.
Oder ein leichtes Sorbet mit Zusatz:*

1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune SFr. 7.50
1 Kugel Orangensorbet mit Cointreau SFr. 7.50
1 Kugel Mangosorbet mit Bacardi SFr. 7.50
1 Kugel Citronensorbet mit Wodka SFr. 7.50