

## WINTER MENU

*Karotten-Ingwersüppchen*  
mit Orangen-Rahm überbacken

*Tüüfner Piccata*

Schweinscarréschnitzel gefüllt mit Brät und Mostbröckli  
in Kräutern, Käse und Ei gebraten  
knusprige Rösti, Gemüsebouquet

oder

*Steinpilzravioli*

an Sauce Béchamel, übersäht mit Williamsbirnenwürfeli  
dazu Schwarzwurzeln und geröstete Baumnüsse

*Appenzeller Eiskaffee*

mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm

Menu 55.00



## FEINSCHMECKER MENU

*Wintersalat „Victoria“*

feiner Nüsslisalat mit knusprigen Rauchspecktranchen,  
gebratenen Apfelscheiben Datteln, Crôutons  
und hausgemachtem Preiselbeerdressing

*Kalbschnitzel an Sherry-Morchelrahmsauce*

Butternüdeli und Gemüsebouquet

*Lauwarmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern*

dazu warme Beeren und Joghurtglacé

Menu 65.00

## Vorspeisen

---

*Norwegischer Rauchlachs* 17.50

Brioche und Apfel-Meerrettich-Rahm, kleines Nüsslisalatbouquet

*Winterliches Trio* 19.50

Appenzeller Mostbröckli mit geraffeltem Appenzellerkäse, Karotten-Ingwersüppchen und 3-farbige Gemüseterrine mit Kürbis-Apfelchutney


*Gebratene Gänselebertranche* 23.50 

auf Apfel-Rösti mit Honig-Orangenbalsamicojus

## Salate

---

*grüner Salat* 8.20   

*gemischter Salat* 9.80  

*Nüsslisalat „Mimosa“* mit Landei und Crôutons 11.80

an hausgemachter französischer Salatsauce

## Suppen

---

*Grossmuetter's Flädli-*soppe** 8.50

hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise

*Appenzeller Gerstensuppe* 9.80

mit Mostbröckliwürfeli (auch als Vegetarisch ohne Mostbröckli bestellbar)

*Zuppa Pavese* 11.80 

hausgemachte Kraftbrühe mit Ei, Weissbrot und Parmesan


fleischlos glücklich




---

*Polenta-Gnocchi* feine Mais-Kartoffelgnocchi 26.00  
mit Kürbischutney und Williamsbirnenwürfeli aus dem Kloster Wonnenstein  
an Salzeibutter und gehobeltem Parmesan

*hausgemachte Linsen-Kartoffeltaler* 29.50  
gebraten an Sherry-Morchelrahmsauce dazu Butternüdeli und Gemüse garnitur



*Eiweissbombe – Lupinengeschnetzeltes BIO* 28.00     
mit Artischocken, Oliven und Tomaten dazu Saisonales Gemüse und Pilaw-Reis


*Reichhaltiger Winter-Gemüseteller* 27.50     
mit gebackenen Süsskartoffel-Frites

*Gemüse-Curry* mit Orangen und Ananas im Reisring 27.00     
dazu geröstete Nüsse und Kokosraspel

aus See und Meer

---

*Eglifilets* sautiert mit Artischocken, Tomaten und Garten-Kräuterpesto 35.00    
Gebackene Süsskartoffel-Frites und Blattspinat klein 29.50

*Salmfilet-Tranche* aus Norwegischem Fjord 33.00   
gebraten mit grünem Estragon-Pfefferbutter, Pilaw-Reis und Blattspinat




Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren davon enthalten sind.  
Alle unsere Speisen enthalten Zutaten, welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder  
Spuren davon enthalten können. Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne etwas ohne diese zu.  
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MwSt.

## winterliche Hauptgerichte

---

*Appenzeller Cordon-Bleu* vom Schwein mit Rauchschinken 31.50  
und Appenzellerkäse gefüllt. dazu Pommes frites und Gemüsebouquet

*Kalbsfiletmedaillon „Adlon“* mit Trüffelrührei 47.50   
und Pinot-Schalottensauce, kleine Rösti und Gemüsebouquet klein 42.50

*Rindsfiletsteak „Firebird“* an rassiger Senfrüchte-Pfeffersauce 46.50    
Pommes frites und Gemüsebouquet klein 41.50

## Hauspezialitäten

---

*Pouletbrust Hansjogg* tranchiert 28.00  
Senf-Estragon-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse

*Müller Franz-Steak* Schweinssteak mit Rauchspeck 29.50  
dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet  
..... zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.

*Kalbshacksteak Onkel Migg* nach altem Hausrezept 28.00  
mit Pinot-Schalottensauce, Nudeln und Gemüse



flambé à la Patronne - ab 2 Personen -


---

*Kalbsfiletmedaillons flambiert...* ein Genuss für alle Sinne! pro Person 52.00  
von der Chefin am Tisch zubereitet mit feiner Trüffel-Morchelrahmsauce  
dazu servieren wir Nudeln und eine bunte Gemüse garnitur

Nur wenn es  
die Zeit  
erlaubt, sonst  
in Küche  
zubereitet

Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

---

*Châteaubriand „du Tilleul“* ... eines unserer Pardestücke! pro Person 52.00   
Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert  
an Sauce Béarnaise, Pommes frites und einer bunten Gemüse garnitur

## Grill-Angebot zum Zusammenstellen

---

Schweinssteak	ca. 160 gr	18.00
	ca. 250 gr	23.00
Pouletbrüstchen	ca. 150 gr	17.50
Kalbsfilet	ca. 160 gr	37.50
	ca. 120 gr	33.00
Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef	ca. 160 gr	37.50
	ca. 120 gr	33.00
hausgemachte Café de Paris Butter		inbegriffen
Pinot-Schalottensauce		inbegriffen
Orangen-Balsamicojus		inbegriffen
Senffrüchte-Pfeffersauce		inbegriffen
Sherry-Morchelrahmsauce		plus 5.00
Pommes frites		6.50
Reis		6.50
Nudeln		6.50
Süsskartoffel-Frites		8.00
Tagesgemüse garnitur		7.50
Bunter Salat (als Fitnessteller)		9.80

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in CHF incl. 7.7 % MwSt.