

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen.

Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us.

Unsere Tagessteller von Mittwoch 22. November 2017

(mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Feines Ragout vom Galloway Rind mit bunter Peperonata und Kräuterseitlingen 25.50
Galloway beef ragout with peperonata and king oyster mushrooms

„Aus Bach, See und Meer“

Duett von Wolfsbarsch (D) und Forelle (IT) auf Limettenstampf und Kohlraben-Randengemüse 26.50
Duo of bass and trout on lime-potato mash and turnip cabbage-beetroot vegetable

„Pasta e Basta“

Spaghetti mit Schottischem Rauchlachs und Oliven in Kapern-Kräuteröl geschwenkt 23.50
Spaghetti with Scottish smoked salmon and olives tossed in caper-herb oil

„Vegetarisch“

Gebackener Ziegenkäse auf Zucchini-Traubengemüse mit Curryreis und Nusspesto 23.50
Baked goat cheese on courgetti-grape vegetable with curry rice and nut pesto

„Das Süsseste der Woche“

Marronitörtchen mit Kirschen und Rahmglace 10.50
Chestnut tartlet with cherries and cream ice

GH CLASSICS

Kürbiscremesuppe mit feinem Kernöl small 10.50
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil regular 16.00

Zweierlei Gemüseterrine auf Nüsslisalat mit Nussdressing small 16.50
Variation of vegetable terrine on lamb's lettuce with nut dressing regular 21.00

„Swiss“ Caesar Salat mit Poulet (CH), Speck (CH) und Freiland  small 17.50
„Swiss“ Caesar salad with chicken, bacon and free range egg regular 21.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter small 22.00
Beef tatar with toast and butter regular 30.50

„GH“ Currywurst (CH) nach Hausrezept mit Swiss Fries 24.50
„GH“ Currywurst with home-style recipe and Swiss fries

Schweins Cordon Bleu (CH) mit Appenzeller Käse und Swiss  28.00
Pork cordon bleu with Appenzell cheese and Swiss fries

Club Sandwich (CH) „Original“ mit Swiss Fries 29.50
Club Sandwich „Original“ and Swiss fries

Hausgemachter Hamburger (CH) mit Swiss Fries 29.50
Homemade hamburger with Swiss fries

Gebratene Schweizer Eglifilets (CH) in Zitronenbutter mit Spinat und Salzkartoffeln  35.50
Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with spinach and boiled potatoes

Wienerschnitzel (CH)(200gr) paniert mit Kartoffelsalat oder Swiss Fries 42.50
Veal escalope „Viennese Style“ 200g with potato salad or Swiss fries

Zürcher Kalbgeschnetzeltes (CH) mit Rösti  42.50
Sliced veal „Zurich Style“ with mushroom sauce and roesti

APENZELLER SPEZIALITÄTEN IM MONAT NOVEMBER



Sennerrösti mit bunten Gemüsen und Appenzeller gratiniert 23.50
Roesti with seasonal vegetables gratinated with Appenzell cheese

Appenzeller Rindsröllchen mit Mostbröckli und Gemüse gefüllt an Kräuterrisotto (+extra Salateller) 27.50
Appenzell beef rolls filled with air-dried meat and vegetables on herbal risotto (+side salad dish)