

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 Salatteller) 27.50  
*Appenzell beef rolls filled with air-dried meat and vegetables on herbal risotto (+side salad dish)*