

FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

Vorspeisen

Süßkartoffel-Limetten-Suppe

mit gerösteten Cashewkernen

vegan

8.5

Sellerie-Apfelcrèmesuppe

mit Crème fraîche und gerösteten Baumnüssen

9

Grüner Blattsalat

an Hausdressing

7.5

Gemischter Salat

an Hausdressing

9.5

Winterliche Hauptgerichte

Cordon-Bleu

Pommes Frites, Gemüsebouquet

28.5

Schweinsrahmgeschnetzeltes

mit Rösti

25

Forellenfilet an Zitronen-Dillsauce

Reis, Gemüsebouquet

33.5

Kalbsleberli

mit Rösti

35.5

Schnitzel paniert

Pommes Frites, Gemüsebouquet

25.5

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter

Pommes Frites, Gemüsebouquet

26

Entrecôte mit Kräuterbutter,
Pommes Frites, Gemüsebouquet
41.5

Polenta mit Ziegenfrischkäse
Rosmarin und Randengemüse
vegetarisch
23

Röstipfanne
mit Schwägalpkäse, Speck und Zwiebeln
22.5

Röstipfanne
mit Tomaten und Schwägalpkäse überbacken
vegetarisch
19.5

Appenzeller Rindsroulade
an Rotweinsauce, Reis und Gemüsebouquet
28

Für die Kleinen

Chicken-Nuggets
mit Pommes Frites
13

Schnitzel-Pommes
13.5

Produktdeklaration

Es ist uns ein Herzensanliegen, frische und regionale Produkte zu verwenden. Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch, hauptsächlich aus der Region von der Ochsenmetzgerei Schönengrund und der Metzgerei Peter Bühler, Bächli auf den Tisch. Die Forellen stammen aus der Zucht der Fam. Rüthemann aus Mosnang. Den Käse beziehen wir von der Alpkäserei Schwägalp. Unser Brot kaufen wir gleich um die Ecke bei der Hörnli Bäckerei. Es handelt sich um Schweizer Brot, IP-Suisse und Naturel Zertifiziert. Die Eier beziehen wir von Sepp Forrer, Wattwil.

Die Bauernhofglace wird von der Familie Bleiker, Lichtensteig aus ausschliesslich natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Betreffend allergene Zutaten fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.