

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

## HOME-MADE SOUP

Appenzeller „Gsödsoppe“ (Vegi) 9.50  
 mit feinem Gemüse, Gerste und farbigen Bohnen  
 with fine vegetables, barley and colorful beans

Ungarische Gulaschsuppe 11.50  
 mit feinem Gemüse, Kartoffeln und Rindfleischwürfel  
 with fine vegetables, potatoes and beef

**KALTE GERICHTE** Knackiger kleiner grüner Salat 7.50  
**COLD DISHES** Fresh small green salad

Kleiner gemischter Salat 9.50  
 Small mixed salad

Feiner Bergkäse am Stück 13.50  
 garniert mit Tomaten, Maiskölbchen und Essiggurke  
 A piece of fine mountain cheese  
 garnished with tomatoes and pickles

Bündner Salsiz am Stück 11.50  
 garniert mit Tomaten, Maiskölbchen und Essiggurke  
 A piece of Bündner Salsiz  
 garnished with tomatoes and pickles

Salatteller mit Hüttenkäse 18.50  
 Salad plate with cottage cheese

Wurstsalat einfach 13.50  
 Sausage salad simply

Wurstsalat garniert 18.50  
 Garnished sausage salad

Wurst-Käse-Salat einfach 15.50  
 Sausage-cheese-salad simply

Wurst-Käse-Salat garniert 20.50  
 Garnished sausage-cheese-salad

Thonsalat einfach 15.50  
 Tuna salad simply

Thonsalat garniert 19.50  
 Garnished tuna salad

Knuspriges „Iklemmts“ 9.00  
 mit Salami, Schinken oder Bergkäse  
 Crispy sandwiches  
 with salami, ham or cheese

Knuspriges „Iklemmts“ 9.50  
 mit Bündnerfleisch oder Rohschinken  
 Crispy sandwiches  
 with Bündnerfleisch or raw ham

Edelweiss Plättli 24.50  
 Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Bauernspeck und Bergkäse  
 garniert mit Silberzwiebeln, Maiskölbchen, rote Zwiebeln, Essiggurken und Tomaten  
 Edelweiss plate  
 Bündnerfleisch, raw ham, salami, bacon, farmers ham and mountain cheese  
 garnished with pickles, red onions and tomatoes

Edelweiss Holzbrett, ab 2 Personen, Preis pro Person 22.50  
 Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Bauernspeck und Bergkäse  
 garniert mit frischen Früchten, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, roten Zwiebeln,  
 Essiggurken und Tomaten  
 Edelweiss plate, for 2 persons, price per person  
 Bündnerfleisch, raw ham, salami, bacon, farmers ham and mountain cheese  
 garnished with fresh fruits, pickles, red onions and tomatoes

Wähle aus unseren hausgemachten Salatsaucen:  
 Choose from our homemade salad dressings:  
 - Haus Dressing (grobkörniger Senf, Balsamico, Olivenöl, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter)  
 - Italian Dressing  
 - French Dressing

# HAUSSPEZIALITÄTEN

## HOUSE SPECIALITIES

**Fränky's Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus** 18.50  
**Frankys minced meat with pasta and apple sauce**

**Prättigauer Risotto** 21.50  
 mit Gemüse- und Trockenfleischwürfel, verfeinert mit Bergkäse  
*with vegetable, dried meat cubs and mountain cheese*

**Der Edelweiss Burger** 21.50  
 mit 180gr. Schweizer Rindfleisch, im Farmerbrötchen, mit Cocktailsauce  
 Bergkäse, Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebeln und Eisbergsalat,  
 serviert mit Pommes-frites  
*with 180gr. swiss beef, in farmers roll, with cocktail sauce,  
 mountain cheese, cucumber and tomato slices, onions and salad  
 served with french fries*

**„Husgmachti Chnödli“**  
 serviert mit Spätzli und Rüebl  
**Homemade meat balls**  
*with Spätzli and carrots*

**Klassisches „Schnipo“** 23.50  
**Classic schnitzel with french fries**

**Försterschnitzel** 22.50  
 Schweinsschnitzel an Förstersauce  
 mit Champignos, Speck, grünem Pfeffer und Rüebl-Streifen  
 serviert mit hausgemachten Spätzli

**Forester-Schnitzel** 24.50  
*Pork schnitzel with forester sauce  
 with mushrooms, bacon, green pepper and carrot strips  
 served with homemade Spätzli*

**Fitnesssteller** 24.50  
 mit 2 panierten Schweinsschnitzel, garniert mit feinen Salaten  
**Fitness plate**  
*with 2 classic schnitzel, garnishes with salads*

Preise in CHF inkl. MwSt. - Stand Sommer 2020

# UNSERE VEGI-GERICHTE

## OUR VEGI DISHES

**Husgmachti Chässpätzli** 19.50  
 mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus  
*with mountain cheese, cream, pearl onions and apple sauce*

**Green Mountain Burger - für alle, die Genuss wollen. Aber kein Fleisch.** 24.50  
 Der Schweizer fleischlose Burger, im Farmerbrötchen, mit Cocktailsauce  
 Bergkäse, Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebeln und Eisbergsalat,  
 serviert mit Pommes-frites  
*The swiss meatless burger, in farmers roll, with cocktail sauce,  
 mountain cheese, cucumber and tomato slices, onions and salad  
 served with french fries*

GREEN steht für ursprünglich, für gesund und nachhaltig.  
 MOUNTAIN symbolisiert die Herkunft und die regionale Produktion und ist ein Geschmacksversprechen.



Die Initiative „cause we care“ der Schweizer Stiftung myclimate gibt unseren Gästen die Möglichkeit, Klimaschutz lokal und global zu fördern. Mit dem Konsum eines Green Mountain Burger fließen pro Burger CHF 1.00 in die Initiative. Als Dank dafür versprechen wir, den Beitrag zu verdoppeln und die gesamte Summe in Nachhaltigkeitsmassnahmen zu investieren. So erzielen unsere Gäste mit ihrem Engagement gleich doppelte Wirkung.

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

# SCHWEIZER KLASSIKER

## SWISS CLASSIC

So wie früher bei Oma! 44.00  
 Äplermaccaroni für 2 Personen  
 serviert in einer Schüssel  
 mit Kartoffeln, Bergkäse, Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus  
**As in the past at Grandma's!**  
 Äplermaccaroni for 2 persons  
 served in a bowl  
 with potatoes, mountain cheese, bacon, pearl onions and apple sauce

# SALATSCHÜSSELN

## SALAD BOWLS

Frische, knackige Salate, die jedes Herz begeistern...  
**Fresh salads, who all loves...**

- mit Egli-Knusperli und Tartarsauce 23.50  
 - with crispy egli fish and tartar sauce
- mit Poulet Innenfilet, Kräuterbutter und Früchten 22.50  
 - with fried poulet, herb butter and fruits
- mit Gurken, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, 19.50  
 Feta, frischen Kräutern und Haus Dressing  
 - with cucumber, pepperoni, tomatoes, onions, olives,  
 Feta, fresh herbs and house dressing

Wähle aus unseren hausgemachten Salatsaucen:  
**Choose from our homemade salad dressings:**

- Haus Dressing (grobkörniger Senf, Balsamico, Olivenöl, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter)
- Italian Dressing
- French Dressing

Preise in CHF inkl. MwSt. - Stand Sommer 2020

# FAMILIENSCHÜSSELN

## FAMILY DISHES

- Fränky's Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus 45.00  
 - Frankys minced meat with pasta and apple sauce
- Mit 20 Chicken Nuggets und Pommes-frites 43.00  
 - With 20 Chicken Nuggets and french fries

inkl. 1 Liter Appenzell Mineralwasser, Rivella rot, Apfelsaft,  
 Goba Orange, Goba Citro oder Goba Cola  
 für 2 Erwachsene und 2 Kinder  
 inkl. 1 liter Appenzell water, Rivella rot, apple juice,  
 Goba Orange, Goba Citro or Goba Cola  
 for 2 adults and 2 children

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

## FOR OUR LITTLE GUESTS UP TO 12 YEARS

- Hörnli mit Butter 6.00  
 Pasta with butter
- 1 Paar Wienerli mit Pommes-frites 8.50  
 1 pair of wieners with french fries
- Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus 9.50  
 Minced meat with pasta and apple sauce
- Pommes-frites 6.50  
 French fries
- Kinder „Schnipo“ 12.00  
 Children schnitzel with french fries
- 4 Chicken Nuggets mit Pommes-frites 13.50  
 4 Chicken Nuggets with french fries

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