

Kulinarische Reise durch die Schweiz

Wir möchten mit unserer kulinarischen Reise durch die Schweiz einen bleibenden Eindruck bei Ihnen hinterlassen.

Reisen wir gemeinsam in das schöne Appenzellerland und geniessen das regionale und saisonale Angebot mit Spezialitäten aus dem Appenzell.



Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren sommerlichen Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen verwöhnen zu dürfen.

Haben Sie eine entspannte und genussvolle Zeit bei uns im iheimisch und wenn es Euch gefallen hat, dann CHÖND ZONIS!

ÜBERS APPENZELL – Was Sie vielleicht noch nicht wissen

Das **Appenzellerland** ist eine wunderschöne Region in der Schweiz, die für ihre einzigartige Kultur, Natur und kulinarischen Spezialitäten bekannt ist. Hier sind einige Gründe, warum das Appenzellerland so besonders ist:

1. **Tradition und Brauchtum:** Die Region hat eine reiche Geschichte, die sich in den Trachten, dem Jodeln und den Alpfahrten widerspiegelt.
2. **Berglandschaft:** Die Berglandschaft des Appenzellerlandes ist atemberaubend. Sanfte Hügel, grüne Wiesen und Gipfel bieten eine perfekte Kulisse wie Wandern, Mountainbiken und Skifahren.
3. **Appenzeller Käse:** Der bekannteste und würzigste Käse der Schweiz. Dieser wird während der Reifezeit mit der geheimen Kräutersulz, eine Marinade aus verschiedenen Bergkräutern, Wurzeln, Blüten, Salz und anderen Zutaten, bestrichen. Diese einzigartige Herstellungsweise machen ihn zu einem kulinarischen Highlight.
4. **Alpkultur:** Während der Sommerzeit werden die Kühe auf die Alpen gebracht. Je nachdem, wie hoch das Gras steht, wird im Mai oder Juni «öberegfare». Spätestens am 30. September ist Alpabfahrt. Die Alpabfahrten sind farbenfrohe Feste, bei denen die geschmückten Kühe ins Tal zurückkehren.
5. **Brauereien und Destillieren:** Neben dem Käse sind auch die lokalen Biere und Schnäpse aus dem Appenzellerland beliebt. Auch unser Bier kommt zum Grossteil aus dem Appenzellerland.

SPEZIÖLL FÖ DIE FOTEGE – Spezielles für Auswärtige / Fremde

CHÖND ZONIS	Besucht uns wieder mal
IMBEILATWERI	Himbeerkonfitüre
LIMEHUNG	Bienenhonig
EPEI	Erdbeere
MEKTIG	Mittwoch
TÖBELI	Zwanzigfrankennote
WEDEGEHNTE	Muskelkater
SONNWENDLIG	Löwenzahnblüte
BLAUDERI	Schwätzer
CHÄÄSBLÜEMLI	Gänseblümchen; Massliebchen
FLICKFLAUDE	Schmetterling
NOODLIG	eilig, pressant
PFNÖSL	Schnupfen
WÖLZGOTT	tatsächlich, wirklich

Insgesamt ist das Appenzellerland eine einzigartige Mischung aus Natur, Kultur und Genuss – definitiv einen Besuch wert!

HUUSGMACHTER APERITIF

ERFRISCHENDE SOMMERLIMONADE alkoholfrei 5dl 6.50
Zitronen | Thymian | Soda

KALTE VORSPEISEN

APPENZELLER KÄSE – MOSTBRÖCKLI - RÖLLCHEN  16.50
Junger Blattsalat | Birnenspalten | Bschorledressing

AUS DEM SUPPENTOPF

QUÖLLFRISCH - CREMESÜPPLI 13.50
Gerstenmalzchips | Speckstreifen

FLEISCH

SAFTIGES SCHWEINEFILET  34.50
Brandlöscher-Rahmsauce | kleine Kartoffelrösti | glasiertes Minigemüse

SIEDWURSTCHUGELI IM BACKTEIG 26.50
Chriesirissotto | gehobelte Appenzeller Käsespäne

ROSA GEBRATENER LAMMGIGOT   43.50
Gefüllt mit Dörrobirnen und Baumnüssen | Süssmais-Orangenpüree | iheimisch Gemüse

VEGI

GEBACKENE APPENZELLER KÄSE - PRALINEN 29.50
Sommerliches Gemüsebeet | Sauerrahm | Zitrone

DESSERT

WEISSES NUSS - BIBERLI 14.50
Halbgefrorenes mit Aprikosen-Melissen Kompott | gebrannte Haselnüsse

COUPE «DIHEI IM APPEZÖLL» 12.50
Vanilleglace | Biberfladen | Rahmlikör | knuspriges Mandel Crumble

   Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.

Alle Preise in CHF inkl. MWST