

*Nehmen Sie sich Zeit während Sie in der Speisekarte
blättern und geniessen Sie dazu einen Aperitif.*

Aperitifs

		1 dl.	
Prosecco "Nani Rizzi superior" natur		7.50	
Prosecco mit Holunderblütensirup		8.50	
Prosecco mit Aperol		8.50	
		40 gr.	
Campari Orangenjus	23%	9.50	
Martini weiss/rot	15.5 %	6.00	—
Cynar	16.5 %	6.00	
Rossi	18 %	6.00	
Appenzeller Alpenbitter	29 %	7.00	
Alpsteinbitter	29 %	7.00	
Sherry	16.5 %	7.00	
Portwein	19 %	7.00	
Aperol Spritz		9.50	
Hugo		9.50	

Aperitifs ohne Alkohol

Sanbitter Natur		4.50	
Sanbitter mit Orangensaft		5.50	
Crodino mit oder ohne Mineralwasser		4.50	
Waldbeerbalsam Star			
„Der Essig mit nur 4% Säure“	2 cl.	6.50	
Hugo ohne Alkohol	2 dl.	6.50	

Vorspeisen

Hausgemachtes Wasserbüffeltatar mit Appenzeller Single Malt Whisky verfeinert Toast und Butter	22.50/28.00
Carpaccio vom Veltliner Bresaola (Trockenfleisch) an einer Kräutervinaigrette mit Fenchelsalat und Parmesanspähen	22.00
Ravioli gefüllt mit Burrata und Auberginen dazu gebratene Riesencrevetten an Weissweinschaum	21.00
Frische Miesmuscheln alla marinara mit Olivenbaguette	19.50
Eierschwämmiravioli auf leichtem Kräuterschaum	14.50

Suppen

Tagessuppe gerne informieren wir Sie über die aktuelle Tagessuppe	8.50
Proseccoschaumsuppe mit Crevetten im Kartoffelmantel	12.50
Rote Curry-Kokossuppe mit fritiertem Pouletstick	11.00
Minestrone della nonna mit Pecorinoflocken	9.80
Rindskraftbrühe mit Flädli und pochierem Wachtelei	10.50

Alle Preise in Franken inkl. 8% MWST

Salatvariationen

Bunter Wintersalat mit Rosen von geräuchertem Lachs garniert mit Wasabischaum, Toast und Butter	18.50
Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen Orangenfilets und Pinienkernen , Mandarinen vinaigrette	14.00
Grosser gemischter Salat	9.80
Tagessalat gemischt	7.50
Tagessalat grün	7.50
Fitnesssteller: reiche Auswahl an frischen, knackigen Salaten	
mit Schweinsschnitzel	22.50
mit Pouletbrust	24.50
mit Riesencrevetten an Kräuter-Peperoncinisauce	28.50

Salatsaucen:

Italienisch, Französisch, Mandarinen vinaigrette

Wir verwenden aus Überzeugung die Öle und Balsamessige aus dem Hause
„vom Fass in St.Gallen“

Alle Preise in Franken inkl. 8% MWST

Pasta e Risotto

Conchiglie giganti al golfo Muschelförmige Pasta mit sautiertem Hummer, Riesencrevetten und frischem Blattspinat an Tomaten-Safransauce	36.00
Spaghetti Chitarra all'arrabbiata Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce mit Pfefferschoten und frischem Basilikum	19.50
Mediterraner Gemüserisotto verfeinert mit Basilikumpesto sonnengetrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen	25.50
Garganelli alla Norma gerollte Pasta mit Kirschtomaten, Viola Auberginen an Tomatensauce überbacken mit Büffelmozzarella	23.00
Kürbisgnocchi mit Parmesanflocken und Salbeibutter	22.00
Appenzeller Chähörnli mit frischem Apfelmus	19.50

Fisch

Grillierte Lachstranche mit Kräutervinaigrette auf frischem Blattspinat und Proseccorisotto	34.00
Gebratenes Zanderfilet an sämiger Peperonisauce auf Bratkartoffeln mit Oliven und Rucola	36.00
Ganze Seezunge auf Safrantagliolini serviert mit leichtem Zitronenschaum	42.00

Alle Preise in Franken inkl. 8% MWST

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce nach Art des Hauses	34.00	—
Rosa gebratenes Kalbskotelettes vom Grill an würziger Pfefferrahmsauce und Zucchettigemüse	41.00	
Frische Kalbsleber mit Kräutern oder Apfelstückli	35.00	
Schweinscordonbleu nach Appenzeller Art gefüllt mit Bauernschinken und Appenzellerkäse Marktgemüse	36.00	
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce und Karottengemüse	29.00	
Geschmorte Kalbshaxe alla gremolata an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Bramata-Polenta	34.00	
Duett vom Lamm Lamm Filet und Koteletts mit frischen Kräutern mariniert auf Ratatouillegemüse mit Heidelbeerjus	43.00	
Pouletbrust am Stück gebraten an leicht pikanter Stroganoff – Sauce mit Peperonistreifen und Champignons	31.00	

Beilagen

Pommes frites, feine Bandnudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Prosecco-Risotto, Bramata-Polenta

Alle Preise in Franken inkl. 8% MWST

Desserts

Eiskaffee Sammelplatz Moccaglace aufgerührt mit Rahmlikör und Espresso	10.50
Hausgemachtes, luftiges Tiramisu	9.50
Biberfladenterrine auf Rotweinzwetschgen	11.00
Vermicelles mit Rahm	8.50
Coupe Nesselrhode	9.50
Apfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce	11.50

Feuer und Eis

Grappa Amarone 2 cl gefrorene grüne Trauben Lindt excellence noire „schwarze Schokolade“	12.50
--	-------

Alle Preise in Franken inkl. 8% MWST

Carpe Diem

Hier fühlen sie sich wie Zuhause

Alle Sorgen und Gedanken hinter sich zu lassen und ein paar wohltuende, unbeschwerte Stunden zu erleben, dazu möchten wir Ihnen die Gelegenheit geben.

Für die Bedienung verantwortlich sind: **Barbara Fässler, Dragica Gonzin und Sonja Bartekova**

Wir führen eine Hybride-Gastronomie die sich „kulinarisch und floristisch“ zusammensetzt. Das Floristische Ambiente wechselt immer wieder und ist bei jedem Besuch neu zu bewundern.

Nebenbei könne Sie alle unsere Deko Artikel kaufen und gleich mit nach Hause nehmen.

Küche

Die meisten unserer Gerichte haben ihre Wurzeln in der schweizerischen aber auch in der italienischen Küche. Dabei bilden Fleisch, Geflügel und Fisch den Schwerpunkt, ergänzt durch Pasta und vegetarische Komponenten.

Der **Inhaber & Küchenchef Tony Fässler** mit **Souschef Carlo Bet** passen die Speisekarte regelmässig dem aktuellen Markangebot an.

Alle verwendeten Produkte sind frisch, von bester Qualität und vorzugsweise aus naturnaher und artgerechter Produktion. Sie werden in unserer Küche à la minute zubereitet.

All dies zu einem angemessenen Preis/Leistungsverhältnis und unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte.

OLIVE Floristik Design

Shabby Chic, Vintage, Landhaus Feeling

Weiss ist alles nur nicht langweilig!

Frisch und klar, gemütlich und wärmend, leicht wie eine Feder, reine Schönheit, entspannend.

Ob eierschalenfarben, reinweiss oder pastellig Farbtöne, die Farbe Weiss gibt eine besondere Harmonie und Leichtigkeit, sie ist Balsam für die Seele.

French-Nordic Style... beschreibt eine Lebensart, die die Helligkeit und Einfachheit des Nordens mit der leichten Romantik und Nostalgie des Französischen vereint.

In meinem Shop, der im Restaurant integriert ist, finden sie verschiedene Dekorationsartikel und Wohnaccessoires im Vintage, Shabby-Chic, Landhaus Stil.

Barbara Fässler

Produkte Infos

Küchenschef Tony Fässler sagt:

Mir ist es ein grosses Anliegen, dass alle unsere Produkte frisch zubereitet werden.

Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region oder aber aus kontrollierten Betrieben in der Schweiz.

Um eine optimale Qualität zu gewährleisten, verwenden wir auch Spitzenprodukte aus dem Ausland, welche wir von lokalen Lieferanten beziehen.

Alle Brotsorten, Kleingebäcke und Chrömlli beziehen wir von meinem Bruder aus der Landbäckerei Sammelplatz.

Unser Hauslieferant für Fleisch ist die Metzgerei Breitenmoser aus Appenzell, welche für uns auch alle Wurstwaren herstellt.

Die frischen Eier werden uns direkt vom Rütihof, Rolf Inauen in Appenzell-Haslen geliefert.

Die Wachteleier beziehen wir von Robin Eugster aus Gonten. Der junge Geflügelzüchter geht noch zur Schule und betreibt die Wachtelzucht als sein Hobby.

Pasta 3 aus St.Gallen, produziert alle Pasta nach unseren Wünschen. Die frischen Teigwaren werden in einem kleinen Familienbetrieb hergestellt.

Unser Gemüse wird jeden Tag frisch von der Firma Berner aus St.Gallen geliefert.

Den Appenzeller Käse beziehen wir von der Firma Züger AG aus Appenzell.

Fleisch	CH
Poulet	CH
Maispoularde	FR
Rind	CH/ IRL
Lamm	Australien/ Neuseeland/ Irland