

## WILD MENU

### *Kürbiscreme Süppchen*

verfeinert mit Vanille, steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

### *Zarte Rehhschnitzel „Waldfee“*

an Cognac-Steinpilzrahmsauce

dazu Hausgemachte Spätzli

Herbst-Gemüse wie Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel

### *Vermicelles Marcello*

mit Tessiner Biscotti und Mandel-Krokantglacé

Menu 62.00



## HERBST MENU

### *Nüsslisalat mit knusprigen Kürbis-Triangoli*

an Preiselbeerdressing „französische Art“

### *zartes Kalbsgeschnetzelttes*

an Cognac-Steinpilzrahmsauce

dazu eine schöne Rösti

*oder*

### *Steinpilzravioli*

an Cognac-Steinpilzrahmsauce

mit Rosenkohl und Trauben

### *Lauwarmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern*

dazu warme Beeren und Joghurtglacé

Menu Kalb 59.50

Menu Ravioli 56.00

## Vorspeisen

---

### *Herbstliches Trio*

18.50 

Rehterrine, Hirschrohschinken und Kürbis-Vanillesüppchen  
hausgemachtes Preiselbeer-Chutney und Röteli-Gelée

### *Alpstein Geflügelleber-Pâté*

19.50

verfeinert mit Portwein an Aprikosen-Chutney  
mit getoastetem Brioche und Alfalfasprossen

## Salate

---

### *grüner Salat*

8.20

### *gemischter Salat*

9.80

### *Weidmann's Salat*

15.50 

mit gebratenem Rauchspeck, Eierschwämmli, Trauben und Croûtons

## Suppen

---

### *Grossmuetter's Flädli-soppe*

8.50

Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise

### *Kürbiscreme Süppchen*

9.80 

verfeinert mit Vanille, steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

### *Liebliches Tessiner Marronisüppchen Marcello*

12.80 

mit Pistazienrahm

Fleischlos glücklich 

---

*Eierschwämmli-Ragout* mit frischen Gartenkräutern 26.00  
im Blätterteig-Pastetli mit Rotkraut und glasierten Marroni

*Hausgemachte Marroni-Taler* 27.50 (!)  
auf Curry-Kürbisgemüse mit Rosenkohl

*Aaron's reichhaltiger Herbstgemüseteller* 28.50  
mit Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel

«Brauerei»-Gerstengeschnetzeltes vom Appenzellerbier 28.00 ()  
mit Kürbis, Marroni und Nüssen dazu Saisonales Gemüse und Kräuter-Salzkartoffeln

gerne können Sie zusätzlich auf Wunsch Steinpilzrahmsauce bestellen 5.00 

aus dem See

---

*Egliknusperli im Bierteig* mit Sauce Tartar 31.00

Blattspinat mit Kräuter-Salzkartoffeln klein 26.00

*Lachsfilet-tranché* pochiert an Baumnuss-Apfelrahmsauce 35.00 

Blattspinat mit Kräuter-Salzkartoffeln klein 30.00

**!ACHTUNG**, Bitte wenden Sie sich in jedem Fall an den Service bei einer Allergie/Intolleranz,  
auch wenn die Gerichte mit folgenden Signeten versehen sind:



vegetarisch



laktosefrei



vegan



glutenfrei

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren davon enthalten sind.

Alle unsere Speisen enthalten Zutaten, welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder Spuren davon enthalten können. Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne etwas ohne diese zu.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.8 % MwSt.



### Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

---

*Châteaubriand à la Béarnaise* pro Person 55.00

Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert  
mit Sauce Béarnaise, Pommes frites  
und einer bunten Markt-Gemüsegarntur  
... eines unserer Paradestücke!

*Rehrücken "du Tilleul"* pro Person 55.00

das zarteste und feinste aller Wildgerichte mit grosser Herbstgemüsegarntur  
Spätzli und Saisonfrüchten, serviert an Cognac-Steinpilzrahmsauce  
... ein Genuss für alle Sinne!

### Immergute Hauptgerichte

---

*Pouardenbrust* gebraten und tranchiert an Baumnuss-Apfelrahmsauce 29.00  
mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni

*Zartes Rindsfiletsteak* mit sautierten Steinpilzen 47.50  
an Bündner Röteli-Jus mit Markt-Gemüsebouquet klein 42.00  
und hausgemachten Marroni-Kartoffelkroketten

*Cordonbleu* mit Appenzellerkäse und Rauchschenken 34.50  
mit Pommes frites und Gemüsebouquet

*Müller Franz-Steak* Schweinssteak mit Rauchspeck 29.50  
dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet  
..... zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.



## Wild-Spezialitäten

---

|   |                      |
|---|----------------------|
| <i>Wildhacksteak</i> hausgemacht und wiegt rund 180 Gramm<br>an Bündner Röteli-Jus mit Spätzli, Rotkraut<br>und glasierten Marroni  | 32.00                |
| <i>Rehpfeffer „Förster Art“</i><br>garniert mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons<br>Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni  | 34.50<br>klein 30.50 |
| <i>Rehgeschnetzelttes „Winzer Art“</i><br>mit Nüssen und Trauben an Cognac-Rahmsauce mit Spätzli<br>Herbst-Gemüse wie Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel  | 41.00<br>klein 37.00 |
| <i>Hirschschnittel „Höchalp“</i> vom zarten Hirschrücken<br>mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons<br>an Bündner Röteli-Jus mit schöner Rösti  | 36.00<br>klein 32.50 |
| <i>Wildteller „Weidmann's Glück“</i><br>Rehschnittel, Hirschschnittel und Rehpfeffer „von allem etwas“<br>mit seiner jeweiligen Garnitur dazu hausgemachte Marroni-Kartoffelkroketten,<br>Herbst-Gemüse wie Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeer-Apfel | 46.00                |
| extra Marroni   | + 5.-                |

---

Unser Fleisch stammt wie folgt aus Zuchtbetrieben: Kalb, Schwein und Poulet CH,  
Rind Irland, Egli Polen Stellnetz, Lachsfilet Norwegen  
Reh aus Schweizer Jagt und Österreich und Hirsch aus Österreich.  
Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.  
Wir beziehen unser Brot direkt von der Bäckerei Koller/Böhli oder backen in der Lindenküche.

## Grill-Angebot zum zusammenstellen

---

|   |            |             |
|---|------------|-------------|
| Schweinssteak                             | ca. 160 gr | 19.50       |
| Pouletbrüstchen                           | ca. 160 gr | 19.00       |
| Kalbsschnitzel                            | ca. 140 gr | 29.00       |
|   | ca. 100 gr | 25.00       |
| zartes Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef | ca. 160 gr | 37.50       |
|   | ca. 110 gr | 33.00       |
| hausgemachte Café de Paris Butter         |            | inbegriffen |
| Bündner Röteli-Jus                        |            | inbegriffen |
| Cognac-Steinpilzrahmsauce                 |            | inbegriffen |
| Baumnuss-Apfelrahmsauce                   |            | inbegriffen |
| Pommes frites                             |            | 6.50        |
| Hausgemachte Spätzli                      |            | 6.50        |
| Kräuter-Salzkartoffeln                    |            | 6.50        |
| Marroni-Kartoffelkroketten hausgemacht    |            | 9.00        |
| Tagesgemüse garnitur                      |            | 7.50        |
| Bunter Salat (als Fitnesssteller)         |            | 9.80        |

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Alle Preise sind in CHF incl. 8.8 % MwSt.