

WINTER MENU

Karotten-Ingwersüppchen
mit Orangen-Rahm überbacken

Hirschschnitzel «Höchalp»
vom zarten Hirschrücken
mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons
an Bündner Röteli-Jus mit Spätzli und Rotkraut

oder
Steinpilzravioli
an Sauce Béchamel, übersäht mit Williamsbirnenwürfeli
dazu Schwarzwurzeln und geröstete Baumnüsse

Appenzeller Eiskaffee
mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm

Menu Vegi 55.00

Menu Hirsch 59.00



FEINSCHMECKER MENU

Wintersalat „Victoria“
feiner Nüsslisalat mit knusprigen Rauchspecktranchen,
gebratenen Apfelscheiben Datteln, Crôutons
und hausgemachtem Preiselbeerdressing

Kalbschnitzel an Sherry-Morchelrahmsauce
Butternüdeli und Gemüsebouquet

Lauwarmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern
dazu warme Beeren und Joghurtglacé

Menu 65.00

Vorspeisen

<i>Norwegischer Rauchlachs</i>	17.50
Brioche und Apfel-Meerrettich-Rahm, kleines Nüsslisalatbouquet	
<i>Winterliches Trio</i>	19.50
Appenzeller Mostbröckli mit geraffeltem Appenzellerkäse, Karotten-Ingwersüppchen und Rehterrine dazu kräftiges Röteligelée	
<i>Alpstein Geflügelleber-Pâté</i>	19.50
verfeinert mit Portwein an Aprikosen-Chutney mit getoastetem Brioche und Alfalfasprossen	

Salate

<i>grüner Salat</i>	8.20
<i>gemischter Salat</i>	9.80
<i>Nüsslisalat „Mimosa“</i> mit Landei und Crôutons	11.80
an hausgemachter französischer Salatsauce	



Suppen


<i>Grossmuetter's Flädli-soppe</i>	8.50
hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise	
<i>Appenzeller Gerstensuppe</i>	9.80
mit Mostbröckliwürfeli (auch als Vegetarisch ohne Mostbröckli bestellbar)	
<i>Zuppa Pavese</i>	11.80
hausgemachte Kraftbrühe mit Ei, Weissbrot und Parmesan	




fleischlos glücklich

Polenta-Gnocchi feine Mais-Kartoffelgnocchi 26.00
mit Williamsbirnen-Chutney an Salzeibutter und gehobeltem Parmesan

hausgemachte Linsen-Kartoffeltaler 29.50
gebraten an Sherry-Morchelrahmsauce dazu Butternüdeli und Gemüse garnitur


Locher's „brewbee Plant-based Gschnetzelts“ 28.00  
Geschnetzeltes mit Basis von Gerstenmalztreber, Linsenprotein und Weizenprotein
mit Kürbis, Marroni und Nüssen dazu saisonales Gemüse und Pilaw-Reis

Reichhaltiger Winter-Gemüseteller 27.50   
mit gebackenen Süsskartoffel-Frites

Gemüse-Curry mit Bananen und Ananas im Reisring (Pilaw) 27.00   
dazu geröstete Nüsse und Kokosraspel

aus See und Meer

Rotzungenfilets 37.00  
sautiert an Safran-Noillyprâtsauce klein 31.50
Pilaw-Reis und Blattspinat

Eglifilets sautiert an Salbei-Mandelbutter 34.00 
gebackene Süsskartoffel-Frites und Blattspinat klein 29.50

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



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. 8.1 % MwSt.

winterliche Hauptgerichte

<i>Appenzeller Cordon-Bleu</i> vom Schwein mit Rauchschinken und Appenzellerkäse gefüllt. dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	31.50
<i>Kalbsfiletmedaillon „Adlon“</i> mit Trüffelrührei und Rotwein-Schalottenjus, Spätzli und Gemüsebouquet	47.50 klein 42.50
<i>Rindsfiletsteak „Firebird“</i> an rassisger Senfrüchte-Pfeffersauce Pommes frites und Gemüsebouquet	46.50 (☩ ☮) klein 41.50

Hauspezialitäten

<i>Pouletbrust Hansjogg</i> tranchiert Senf-Estragon-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	28.00
<i>Müller Franz-Steak</i> Schweinssteak mit Rauchspeck dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.	29.50
<i>Kalbshacksteak Onkel Migg</i> nach altem Hausrezept mit Rotwein-Schalottenjus, Nudeln und Gemüse	28.00

Unser Fleisch stammt wie folgt aus Zuchtbetrieben: Kalb, Schwein, Poulet CH,
Rind Irland, Rotzunge Holland/Atlantik, Egli Polen/EST/DE Stellnetz, Rauchlachs NO Aquakultur
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.



flambé à la Patronne - ab 2 Personen -

Kalbsfiletmedaillons flambiert... ein Genuss für alle Sinne! pro Person 58.00
von der Chefin am Tisch zubereitet mit feiner Trüffel-Morchelrahmsauce
dazu servieren wir Nudeln und eine bunte Gemüse garnitur

Nur wenn es
die Zeit
erlaubt, sonst
in Küche
zubereitet

Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

Châteaubriand „du Tilleul“ ... eines unserer Paradenstücke! pro Person 55.00 (🍷)
Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert
an Sauce Béarnaise, Pommes frites und einer bunten Gemüse garnitur

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
Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef	ca. 160 gr	37.50
	ca. 110 gr	33.00
hausgemachte Café de Paris Butter		inbegriffen
Cognac-Senf-Estragon-Rahmsauce		inbegriffen
Bündner-Rötelijus		inbegriffen
Rotwein-Schalottenjus		inbegriffen
Senffrüchte-Pfeffersauce		inbegriffen
Sherry-Morchelrahmsauce		plus 5.00
Pommes frites		6.50
Pilaw Reis		6.50
Nudeln		6.50
Spätzli		6.50
Süsskartoffel-Frites		8.00
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. 8.1 % MwSt.