

## WINTER MENU

### *Karotten-Ingwersüppchen*

mit Orangen-Rahm

### *Hirschschnitzel «Höchalp»*

vom zarten Hirschrücken

mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons

an Bündner Röteli-Jus mit einer schönen Rösti

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

### *Kalbsschnitzel an Sherry-Morchelrahmsauce*

Butternüdeli und Gemüsebouquet

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

dazu warme Beeren und Joghurtglacé

Menu 65.00

## Vorspeisen

---

*Norwegischer Rauchlachs* 17.50

Brioche und Apfel-Meerrettich-Rahm, kleines Nüsslisalatbouquet

*Winterliches Trio* 19.50

Appenzeller Mostbröckli mit geraffelem Appenzellerkäse, Karotten-Ingwersüppchen und Rehterrine dazu kräftiges Röteligelée

*Alpstein Geflügelleber-Pâté* 19.50

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

## Salate

---

*grüner Salat* 8.20

*gemischter Salat* 9.80

*Nüsslisalat „Mimosa“* mit Landei und Crôutons 11.80  
an hausgemachter französischer Salatsauce

## Suppen

---

*Grossmuetter's Flädli-soppe* 8.50

hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise

*Appenzeller Gerstensuppe* 9.80

mit Mostbröckliwürfeli (auch als Vegetarisch ohne Mostbröckli bestellbar)

*Zuppa Pavese* 11.80


hausgemachte Kraftbrühe mit Ei, Weissbrot und Parmesan

## fleischlos glücklich




---

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

*hausgemachte Linsen-Kartoffeltaler* 29.50  
gebraten an Sherry-Morchelrahmsauce dazu Butternüdeli und Gemüsegar nitur

*Locher's „brewbee Plant-based Gschnetzlets“* 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:**



vegan



glutenfrei



laktosefrei

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, Rösti und Gemüsebouquet	47.50 klein 42.50
<i>Rindsfiletsteak „Firebird“</i> an rassiger Senfrüchte-Pfeffersauce Pommes frites und Gemüsebouquet	46.50 (☎ ☎) klein 41.50

## Hausspezialitäten

---

<i>Pouletbrust Hansjogg</i> tranchiert Senf-Estragon-Rahmsauce, Butternüdeli 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, Butternüdeli 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 Butternüdeli und eine bunte Gemüsegar nitur

Nur wenn es  
die Zeit  
erlaubt, sonst  
in Küche  
zubereitet

Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

---

*Châteaubriand „du Tilleul“* ... eines unserer Pardestücke! pro Person 55.00 (🚫)  
Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert  
an Sauce Béarnaise, Pommes frites und einer bunten Gemüsegar nitur

## 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-Rötelijs		inbegriffen
Rotwein-Schalottenjus		inbegriffen
Senffrüchte-Pfeffersauce		inbegriffen
Sherry-Morchelrahmsauce		plus 5.00
Pommes frites		6.50
Pilaw Reis		6.50
Butternüdeli		6.50
Spätzli		6.50
Süsskartoffel-Frites		8.00
Tagesgemüse garnitur		7.50
Bunter Salat (als Fitnessteller)		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.