

## 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, Croutons  
und hausgemachtem Preiselbeerdressing

*Kalbsschnitzel an Sherry-Morchesrahmsauce*  
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 geraffeltem Appenzellerkäse, Karotten-  
Ingwersüppchen und Reherrine dazu kräftiges Röteligelée

*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

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

## Suppen

---

*Grossmuetter's Flädлиsoppe* 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-Morchselrahmsauce dazu Butternüdeli und Gemüsegarnitur

*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 (  

*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-Noillyprätsauce  
Pilaw-Reis und Blattspinat klein 31.50

*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

---

*Appenzeller Cordon-Bleu* vom Schwein mit Rauchschinken und Appenzellerkäse gefüllt. dazu Pommes frites und Gemüsebouquet 31.50

*Kalbsfiletmedaillon „Adlon“* mit Trüffelrührei und Rotwein-Schalottenjus, Rösti und Gemüsebouquet 47.50 klein42.50

*Rindsfiletsteak „Firebird“* an rassiger Senffrüchte-Pfeffersauce  
Pommes frites und Gemüsebouquet 46.50(   ) klein41.50

## Hausspezialitäten

---

*Pouletbrust Hansjogg* tranchiert  
Senf-Estragon-Rahmsauce, Butternüdeli und Gemüse 28.00

*Müller Franz-Steak* 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

*Kalbshacksteak Onkel Migg* 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-Morchselrahmsauce  
dazu servieren wir Butternüdeli und eine bunte Gemüsegarnitur



### Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

---

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

## 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-Morchselrahmsauce	plus	5.00
 Pommes frites		6.50
Pilaw Reis		6.50
Butternüdeli		6.50
Spätzli		6.50
Süsskartoffel-Frites		8.00
Tagesgemüsegarnitur		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.