

# SPEISEKARTE

---

## Kalte Vorspeisen und Salate

---

<b>Blattsalat nach Saison</b> ☞	7
Bunter Blattsalat   Dressing nach Wahl (Französisch, Italienisch, Saison)	
<b>Gemischter Salat</b> ☞	9
Blattsalat   gemischte Gemüsesalate   Dressing nach Wahl	
<b>Herbstlicher Nüsslisalat</b>	12
Nüsslisalat   Speck   Trauben   Pilze   Saisondressing	
<b>Feine Wildterriner</b> ☞	14
Selleriesalat   hausgemachtes Chutney nach Saison	
<b>Appenzeller - Tapas pro Person</b>	18
Eine bunte Vorspeisenvariation im Stil südländischer Tapas. Die Hauptkomponenten stammen aus dem Appenzellerland, verfeinert mit diversen Gewürzen, Kräutern und hausgemachten Ölen.	
<b>Appenzeller - Tapas für 2 Personen oder als Hauptspeise</b>	28

---

## Suppen

---

<b>Appenzöller Mostsoppe</b> ☞	10
Äpfel   Gemüse   Most   Süssmost   Rahm	
<b>Wärmende Kürbis - Rahmsuppe mit Kürbiskernöl</b> ☞	10
Kürbis   Rahm   Ingwer   Piment   Vanille   Steirisches Kernöl	
<b>Tagessuppe je nach Angebot</b>	8


Gerne servieren wir Ihnen diese Gerichte jeweils von 18:00 bis 21:00 Uhr.

Für Vorspeisen, die als Hauptgang konsumiert werden, erheben wir einen Aufpreis von CHF 3.50.

---

## Hauptgerichte


---

<b>Zartes Kalbshohrückensteak</b>	39
Kaffee-Portweinjus   Pommes frites   reichhaltige Gemüse garnitur	
<b>Schweinssteak</b>	28
Rosmarin-Orangenbutter   Pommes frites   reichhaltige Gemüse garnitur	
<b>Rassiges Kabier - Gulasch</b>	30
Hausgemachte Teigwaren   reichhaltige Gemüse garnitur	
<b>Limonen - Ravioli mit Salbei</b> 	26
Limonen - Ravioli   Butter   Salbei   Nüsse   serviert mit Gemüse garnitur	
Auch als Vorspeise erhältlich	15

---

## Dani's feine Wildgerichte

---

<b>Geschmortes Wildschweinbäggli</b>	29
Rosmarinjus   Spätzli   reichhaltige Herbstgarnitur	
<b>Rehschnitzel</b>	38
Himbeer - Wildrahmsauce   Spätzli   reichhaltige Herbstgarnitur	
<b>Rehgeschnetzeltetes mit Pilzen</b>	36
Wildrahmsauce   Pilze   Trauben   Teigwaren   reichhaltige Herbstgarnitur	
<b>Hirsch - Saltimbocca</b>	35
Kaffee - Portweinjus   Salbei   Rohschinken   Spätzli   Herbstgarnitur	
<b>Hirsch - Entrecôte mit Kirschen</b>	36
Rotweinsauce mit süss-sauren Kirschen   Spätzli   reichhaltige Herbstgarnitur	
<b>Herbstlicher Gemüseteller</b> 	26
Reichhaltige Gemüseauswahl   Spätzli	

 Gerichte ohne Fleisch

---

## GaumenZauber-Menüs - intuitiv & kreativ (ab 2 Personen)

---

Haben Sie Lust, sich kulinarisch überraschen zu lassen? Super, cool 😊. Es ist ganz einfach: Sie bestimmen die Anzahl Gänge und teilen uns mit, was Ihnen eher weniger schmeckt. Aus diesen Informationen zaubert Ihnen Dani Eugster dann ein überraschendes Menü. Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns das schon bei der Reservation mitteilen, damit auch Sie in einen uneingeschränkt kreativen GaumenZauber - Genuss kommen. Also, los geht's.

GaumenZauber mit 3 Gängen	55
GaumenZauber mit 4 Gängen	66
GaumenZauber mit 5 Gängen	77
GaumenZauber mit 6 Gängen	84

Unsere GaumenZauber Menüs sind aktuell auch als reine Wild-GaumenZauber erhältlich. Teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung einfach mit.

---

## Desserts im SchützenGarten

---

Lassen Sie sich von unseren saisonalen Desserts verführen. Für den kleinen Gluscht haben wir auf unserer Glacékarte und der Saisonkarte eine Auswahl an Minidesserts und - Coupes für Sie parat. Lassen Sie sich überraschen. Oder wie wäre es als Alternative mit einer interessanten Auswahl an Rohmilchkäsen?

---

## Wunderbare Rohmilchkäse

---

Wir haben immer eine schöne Auswahl an reifen Rohmilchkäsen im Haus. Sei es als Abschluss eines feinen Essens oder einfach als Käseteller zum Geniessen – unsere Käse passen immer.

Kleine Käseauswahl (3-4 Sorten, ca. 60g)	10
Mittlere Käseauswahl (6-7 Sorten, ca.120g)	18
Grosse Käseauswahl (7-10 Sorten, ca. 180g)	29

## Herkunft der Grundprodukte

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch ausschliesslich Schweiz, bevorzugt aus regionaler Aufzucht. Wildfleisch Schweiz oder angrenzendes Ausland. Unser saisonales Gemüse beziehen wir so viel wie möglich aus der Region, ansonsten Schweiz Allgemein. Die Rohmilchkäse kaufen wir entweder direkt ab Produzenten (z. B. Willi Schmid in Lichtensteig oder Peter Steiner in Schwellbrunn) oder über Maître Fromager Rolf Beeler.

Wir arbeiten oft und sehr gerne mit speziellen Essigen und Ölen, das gibt einen schönen Pfiff in diverse Gerichte. Die Öle stammen aus der Region (St. Galler Öl) oder von unseren Wein - Partnern aus der Bündner Herrschaft (Traubenkernöl). Essige beziehen wir (sofern nicht selbst gemacht) auch von St. Galler Öl oder von Schloss Salenegg in Maienfeld.

## Informationen zu Allergenen

Unsere Gerichte werden weitestgehend bei uns im Hause produziert, aber auch bei frischester Zubereitung lassen sich gewisse Allergene nicht vermeiden, möchte man keine Abstriche im Geschmack machen. Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen aber gerne Auskunft über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.