

Vorfrende

Zum Starten

Vesperplättli	25.5
Appenzeller Knoblauch Pantli	12
Bärlauch Panna-Cotta mit geräucherter Forelle eingelegte Radieschen, Pumpernickel & Apfel	21
Handgeschnittenes Rindstatar Senfkaviar, eingelegte Zwiebeln, Cornichon & Kapern	28 38

Suppen

Tagessuppe	9
Spargelcremesuppe mit Spargelwürfel und Bärlauch-Hüppen	13.5

Vorfrende

Salatbowle

Grüne Salatbowle, geröstete Nüsse & Sprossen	9.5
Gemischte Salatbowle, geröstete Nüsse & Sprossen	13
Dressing nach Wahl: Hausdressing, Französisch, Italienisch	
Lauwarmer Spargelsalat mit Morcheln & Rucola	24 34
optional mit geräuchertem Forellenfilet	+8
Frühlingsalat mit Bärlauchdressing	14
Rucola mit eingelegten Rhabarber & Radieschen, Buchweizen Crunch	

Fitness

Wurst-Käse Salat mit Salatgarnitur	23
Käse-Salat mit Salatgarnitur	23
Wurst-Salat mit Salatgarnitur	23
Lachsforellenknusperli mit Salatgarnitur	26
Pilzknusperli mit Salatgarnitur	25
Gebratenes Forellenfilet mit Salatgarnitur	32
Paniertes Schweins Schnitzel mit Salatgarnitur	28.5
Appenzeller Schweins Cordon Bleu mit Salatgarnitur	35
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter & Salatgarnitur	31
Spinat-Shiitake Mini-Quiche mit Salatgarnitur	27
Lauwarme Siedfleischbowle mit Salatgarnitur	26
Dressing nach Wahl: Hausdressing, Französisch, Italienisch	

Hauptgenuss

Chäshörnli mit Apfelmus		21
Chäshörnli mit Siedwurst & Apfelmus		28.5
Chäshörnli mit Gehacktem & Apfelmus		28
Paniertes Schweins Schnitzel mit Pommes & Gemüse		28.5
Appenzeller Schweins Cordon Bleu mit Pommes & Gemüse		35
Pouletbrust mit Sbrinz-Kruste, Morchelrahm-Sauce & Bärlauch-Spätzle		33
Kalbsrahmgeschnetztes Zürcher-Art mit Rösti		45
Malz-Trebergeschnetztes mit jungen Kartoffeln & Gemüse		24

Spargelzeit

		Portion weisser Spargel mit Sauce Hollandaise & junge Kartoffeln	32
		Gebackener Spargel mit Sauce Hollandaise & junge Kartoffeln	32
		Rindsfiletwürfel mit Spargel, Estragon-Senf Reduktion & Bärlauch-Spätzle	52
		Kalbsrücken 180gr mit Sauce Hollandaise & Spargelgratin	55
		Kalbsschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise & junge Kartoffeln	49
		Forellenfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise & junge Kartoffeln	42
		Optional:	
		mit getrüffelter Hollandaise	+3
		mit 30gr Mostbröckli	+6

Unseren Spargel beziehen wir vom Fahrmaadhof aus Diepoldsau.

Kinderlachen

Kleine grüne Salatbowle	8
Paniertes Schweins Schnitzel mit Pommes & Karotten	17
Schweins Schnitzel Natur mit Jus, junge Kartoffeln & Karotten	17
Chicken Nuggets mit Pommes	15
Schweizer Lachsforellenknusperli mit Pommes	16
Chäshörnli mit Apfelmus	14
Chäshörnli mit Gehacktem & Apfelmus	17

Süsse Versuchung

Mini Schlorzifladen mit Rahm		8.5
Rhabarber Traum mit Mascarpone & Vanille		14
Apfel-Sauerrahm-Perle mit Sauerampfer		15
Crème Brûlée mit Rahm		8.5
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce & Rahm		13
Gerührter Eiscaffé Mocca, Vanille & Kaffee		12.5
Prickelnde Hagebutte Hagebuttensorbet & Prosecco		13
Rhabarberlet Rhabarbersorbet & Lillet		13
Coupe Appenzell Vanille, Biberfladen, Rahm & Rahmlikör		13.5
Siesta Stracciatella Stracciatella, Chocolate & Rahm		9
Mini Vegano Sorbet Rhabarber & Hagebutte		8
Affogato Vanille & Espresso		8.5

Unsere Glace sind alle hausgemacht

Süsse Versuchung

Hausgemachte Glace mit der Milch das Nachbarn

Vanille, Chocolate, Mocca, Joghurt, Stracciatella, 4
Biberfladen, Hagebuttensorbet, Rhabarbersorbet

Topping

Rahm	+1.7
Haselnusskrokant	+1.5
Smarties	+1
Oreo Crumbs	+2
Gefriergetrocknete Beeren	+3
Schokoladensauce aus Felchlin Couverture	+2

Unsere Lieferanten



Die Grundlage für brewbee kommt aus unserer Brauerei. Wenn das beliebte Quöllfrisch die Brauerei verlässt, bleiben viele hochwertige und nährstoffreiche Nebenprodukte zurück: duftender Treber, vitale Bierhefe, Weichbier und kernige Nebenwürze. Vorsichtig gesammelt, verfeinert und nach alten Verfahren weiterentwickelt, werden diese zu unseren wunderbaren brewbee Produkten.

Wir sind die Familie Britschgi aus Diepoldsau im St.Galler Rheintal. Unsere Spargeln werden von Hand geerntet und dann direkt weiter verarbeitet. Sie werden gewaschen, sortiert, gebunden und kommen dann in den Vertrieb. Auf dem Fahrmaadhof wirtschaften wir nach den Richtlinien von Swiss GAP und Suisse Garantie.



Unsere Lieferanten



Inmitten vom Naherholungsgebiet zwischen Notkers-egg und Drei Weieren liegt unser Bauernhof. Wir produzieren neben Wiesen-Milch auch Freilandeier, sowie Kalb-, Rind-, Schweine- und Trutenfleisch. Den Hof führen wir als Familienbetrieb und legen Wert auf nachhaltige und ökologische Landwirtschaft.

Urnäscher Käse aus dem Appenzellerland In Urnäsch, am Fusse des Säntis, produzieren und verkaufen wir in unserer topmodernen Bauern-Käserei typisch appenzellerische Milch- und Käsespezialitäten aus 100% einheimischer Milch. Rund um die Käserei legen unsere Milchlieferanten und wir höchsten Wert auf Tradition. Wir leben und Pflegen unser Brauchtum.

Urnäscher Käse 

Deklaration

Allergien

Bitte melden Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten im Voraus. Wir finden bestimmt eine passende Alternative. Spuren können jedoch immer enthalten sein.

Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch allgemein	Schweiz (Kundelfingerhof)
Brot	IP Suisse

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.