Suppen

Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeln	6.50
Marronicremesuppe mit verschiedenen Beilagen	9.50

Vorspeisensalate

Tagessalat Gemischt	10.50
Tagessalat Grün	8.00
Italienisches Dressing oder Hausdressing	

Snacks

Verschiedene garnierte Sandwiches:	
mit Vorderschinken, Fleischkäse, Salami oder Käse	7.00
mit Mostbröckli	8.00
Regionaler Aufschnittteller Rohschinken, Mostbröckli, Gaiser Bergkäse und Brot	19.50
Käseteller garniert mit Brot	10.50
Birchermüesli mit Früchten	8.50
Birchermüesli mit Früchten und Rahm	9.70
Portion Pommes Frites	8.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Salate

Grosser gemischter Salatteller	
mit Hüttenkäse und Hausdressing	15.50
Fitnessteller mit verschiedenen Salaten und Hausdressing:	
mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter	23.00
mit Zander-Knusperli und Kräuter-Quark	23.50
mit paniertem Schweinsschnitzel	23.00
mit frittierten Samosas und Kräuter-Quark	19.50
Wurst-Salat:	
Einfach mit Blattsalat und Hausdressing	15.50
Garniert mit verschiedenen Salaten und Hausdressing	19.50
Wurst-Käse-Salat mit Appenzeller Käse:	
Einfach mit Blattsalat und Hausdressing	16.50
Garniert mit verschiedenen Salaten und Hausdressing	20.50
Käse-Salat mit Appenzeller Käse:	
Einfach mit Blattsalat und Hausdressing	15.50
Garniert mit verschiedenen Salaten und Hausdressing	19.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Hauptgerichte

Appenzeller Chäshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	18.00
mit einer hiesigen Siedwurst	22.00
Schweinsschnitzel «Wiener Art»	
mit Pommes Frites	24.50
Rindshamburger im Sesambrötchen gefüllt mit rassiger Cocktailsauce, Essiggurke, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Salatblatt und Käse	
dazu Pommes Frites	26.50
Geschmortes Kalbsbäckchen	
mit Kartoffel-Gratin und Bohnenwickel mit Speck	34.50
Gemüseteller	
mit neuen Kartoffeln und Käse überbacken	18.50
Randen-Risotto	
mit gerösteten Baumnüssen, Reibkäse und Rucola	18.50
Thailändischer Kokosnuss-Gemüse-Curry-Eintopf	
mit gebratenem Tofu, Zitronengras und Basmati-Reis	22.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Wir beziehen unsere Produkte wenn immer möglich von sorgsam ausgewählten, lokalen, regionalen oder nationalen Anbietern.

Deklaration von unseren tierischen Produkten

Das Fleisch und Geflügel beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Deklaration von unseren Fischen

Die Fische werden von unserem Comestibles Händler aus Staad SG geliefert. Wenn Sie die genaue Herkunft der Fische wissen möchten, wenden Sie sich bitte an die Service-Mitarbeitenden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

VitaÖl - das Rapsöl-Leinöl mit feinem Buttergeschmack

VitaÖl – Bei der Rapsöl-Leinöl-Zubereitung VitaÖl handelt es sich um Schweizer Rapsöl, dessen ernährungsphysiologischer Wert durch die Zugabe von Leinöl (EU 19%) weiter verbessert wurde. Selbstverständlich sind Raps und Lein naturbelassen und nicht genmanipuliert.
Das verwendete Raps- und Leinöl ist ausserdem laktose-, gluten-, kochsalz-, milcheiweiss- und cholesterinfrei.

Für unsere Hausgäste

Wenn Sie Besuch haben, freuen wir uns Ihnen einen Tisch im Bistro zu reservieren. Wenn Ihr Besuch im Bistro einen Hauptgang auswählt, dann ist das Tagesmenü für Patienten kostenlos. Dabei gilt: pro Patient mindestens ein Besucher.

Möchten Sie ohne Besuch im Bistro essen, verrechnen wir CHF 15.00. Sie dürfen sich dafür einen Hauptgang aus unserer à-la-carte-Karte auswählen.

Das Serviceteam im Bistro steht für weitere Fragen gerne zur Verfügung.