

Menuvorschläge

ab 10 Personen

1 Menu pro Gruppe (exklusiv Vegetarier)

Preise für das Jahr 2024/2025

ohne Freiplatz

Fam. Knöpfel

Gontenstrasse 35

9050 Appenzell

Tel. 071 787 12 05

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Möchten Sie eine Persönliche Beratung, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass wir nur eine beschränkte Anzahl an Parkplätzen haben und es von Vorteil ist, wenn einige eine Fahrgemeinschaft bilden.

Vielen Dank.



Lieber Gast

Wir verwenden Poulet, Schwein und Kalb von Schweizer Produzenten.

Rind von Schweizer oder Ausländischen Produzenten

Für eine einwandfreie Qualität aller

Fleischprodukte garantieren unsere

Lieferanten

Suppen

Bouillon mit Flädli
CHF 7.00

Innerrhoder Suppe
CHF 8.00

Kokos- Currysuppe
mit Früchte
CHF 8.00

Gemüsecremesuppe
CHF 7.00

Waldpilzrahmsuppe
CHF 9.00

Appenzeller Käsesuppe
mit Croutons
CHF 9.00

Haus Gerstensuppe
CHF 8.00

Tomatencremesuppe mit
Gin
CHF 8.00

Randen- Apfelcremesuppe
CHF 8.00

Spargelcremesuppe (Saison)
CHF 9.00

Kürbiscremesuppe
(Saison)
CHF 9.00

ab 10 Personen

Salate

Gemischter Salat
CHF 9.00
Klein CHF 8.00

Grüner Salat
CHF 8.00
Klein CHF 7.00

Saisonsalat
(*Bunter Blattsalat
saisonal garniert*)
CHF 9.50

Rohschinken mit Melonensalat
im Weckglas
CHF 14.00

Vorspeisen-Teller
Blattsalatopf/
Crevetten-Duo/
Süsskartoffel-Currysuppe
CHF 17.00

Appenzeller Vorspeisen-Teller
Blattsalatopf/
Beefknusperli/
Pantli/
Innerrhodersuppe
CHF 17.00

Rindstatar
bunt garniert dazu Toastbrot
CHF 17.00

Schwein

Panierte Schweinsschnitzel
mit Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 24.00

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 26.00

Schweinsschnitzel
an Waldpilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 24.00

Schweinsfilet am Stück
an Apfel- Calvadosauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 35.00

Schweinscarreebraten
an Cognacrahmsauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur
CHF 24.00

Hauptgerichte
inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Kalb

Kalbschnitzel
an Apfel- Calvadosauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 37.00

Kalbsteak mit Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 43.00

Geschmorter
Kalbschulterbraten
an seiner Bratensauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 30.00

Kalbs Cordon Bleu
(mit Bündnerfleisch und Bergkäse)
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 38.00

Rosa gebratener Kalbsrücken
an Appenzeller Bio
Kräuterjus
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 44.00

Poulet

Pouletbrust
an Kräuterrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 25.00

Pouletgeschnetzeltes
an Waldpilzrahmsauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 22.00

Pouletbrust Duo
(Knusper Mantel und Kräuter- Ei Mantel)
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 26.00

Pouletbrust Duo
(Knusper Mantel und Kräuter- Ei Mantel)
auf Salatteller
CHF 24.00

Hauptgerichte
inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Rind

Geschmortes Rindsvoessen
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
CHF 23.00

Gespickter Rindsbraten
an seiner Bratensauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
CHF 26.00

Roastbeef
an Butter-Senfsauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur

Argentinisches Angus
CHF 39.00
Dry Aged Appenzeller Rind
CHF 42.00

Irish Black Angusfilet
am Stück gebraten
mit App. Bio Kräuterjus
Röstikroketten
Gemüse garnitur
CHF 47.00

Klassiker

Heisser Fleischkäse
mit Salatteller
CHF 19.00

Heisser Beinschinken
mit Salatteller
CHF 19.00

Heisser Schübli
mit Kartoffel- und Blattsalat
CHF 19.00

Panierte Schweinsschnitzel
mit Salatteller
CHF 22.00

Hackbraten
an seiner Bratensauce
Spätzli und Gemüse garnitur
CHF 21.00

Lamm

Lammrücken
am Stück gebraten
an Knoblauchjus
Röstikroketten
Gemüse garnitur
CHF 37.00

Hauptgerichte
inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Appenzeller Spezialitäten

Rose Cordon Bleu
vom Schwein
(mit Speck, Mostbröckli und Appenzeller Käse)
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 30.00

Siedwurst
mit Käsehörnli
Zwiebeln und Apfelmus
CHF 22.00

Käse- Zwiebelfladen
auf Salatteller
CHF 19.00

Appenzeller Steak
vom Schwein
mit Käse überbacken
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 27.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
an Zitronenrahmsauce
Salzkartoffeln
Gemüse garnitur
CHF 35.00

Menu 1

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Pouletbrust
an Kräuterrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 34.00

Menu 3

Gemüsecremesuppe

Gemischter Salat

Gespickter Rindsbraten
an seiner Bratensauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
CHF 33.00

Menu 5

Haus Gerstensuppe

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel
an Waldpilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 33.00

inklusive
Nachservice
ab 10
Personen

Menu
Änderung nur
gegen Aufpreis

Menu 2

Bouillon mit Flädli

Grüner Salat

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 30.00

Menu 4

Gemüsecremesuppe

Grüner Salat

Hackbraten
an seiner Bratensauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 27.00

Menu 6

Haus Gerstensuppe

Gemischter Salat

Schweinscarreebraten
an Cognacrahmsauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 32.00

Appenzeller Menu

Innerrhodersuppe
(leichte Gemüse-Hafersuppe)

Pantli-Duo
mit Blattsalat garniert

Rose Cordon Bleu
vom Schwein
(mit Speck, Mostbröckli und Appenzeller Käse)

Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 42.00

Silber Menu

Randen- Apfelcremesuppe

Rohschinken
mit Melonensalat
im Weckglas

Roastbeef
an Butter-Senfsauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur

Argentinisches Angus
CHF 51.00

Dry Aged Appenzeller Rind
CHF 55.00

Inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Menu Änderung
nur gegen
Aufpreis

Hit Menu

Bouillon mit Flädli

Saison Blattsalat

Schweinsfilet
an Apfel- Calvadossauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 42.00

Gold Menu

Süßkartoffelcremesuppe
mit Curry
dazu Crevetten-Duo
und Mango-Salsa

Mostbröcklitatar
mit Salatbouquet

Irish Black Angusfilet
am Stück gebraten
mit App. Bio Kräuterjus
Röstikroketten
Gemüse garnitur
CHF 69.00

Chinoise Schlemmer Menu

Kleiner Grüner Salat

Fondue Chinoise
in heisser Bouillon
gekochtes
Rinds-, Kalbs-, Schweins-,
und Pouletstücke.
Verschiedene Saucen,
Pommes frites, Reis,
Gemüse- und Früchteplatte
*(danach Servieren wir auf
wunsch eine Suppe)*

Nougat Torte

(keine Änderungen möglich)

CHF 46.00

Vegetarisch

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Röstikroketten
CHF 19.00

Früchtecurry
im Kokosreisring
CHF 19.00

Appenzeller Käsehörnli
mit Zwiebeln und Apfelmus
CHF 19.00

Gefüllte Strudelteigtaschen
mit Süsskartoffeln,
Dörrotomaten und Sesam
auf Spinat
und Kichererbsen- Salsa
CHF 24.00

Fondue

Fondue Chinoise
in heisser Bouillon gekochtes
Rinds-, Kalbs-, Schweins-,
und Pouletstücke.
verschiedene Saucen,
Pommes frites, Reis,
Gemüse- und Früchteplatte
*(danach Servieren wir auf
wunsch eine Suppe)*

CHF 38.00

Fondue Bourgignonne
CHF 39.00

Vegi Bourgignonne
Gemüse- und Kartoffelwürfel
*(in Tempurateig dippem
anschliessend im Öl garen)*
verschiedene Saucen,
Pommes frites, Reis,
Gemüse- und Früchteplatte
CHF 35.00

Appenzeller Bauernfondue
mit Speck und Kräutern
dazu servieren wir
Bauernbrot, Kartoffeln
und ein Mostbröckliteller
CHF 28.00

Appenzeller Fondue
Klassisch
mit Bauernbrot
CHF 25.00