

Menuvorschläge

ab 10 Personen

1 Menu pro Gruppe (exklusiv Vegetarier)

Preise für das Jahr 2026

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 Parkplätze 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 7.50

Innerrhoder Suppe
CHF 8.50

Kokos- Currysuppe
mit Früchte
CHF 8.50

Gemüsecremesuppe
CHF 7.00

Waldpilzrahmsuppe
CHF 9.50

Appenzeller Käsesuppe
mit Croutons
CHF 9.50

Haus Gerstensuppe
CHF 8.50

Tomatencremesuppe mit Gin
CHF 8.50

Randen- Apfelcremesuppe
CHF 8.50

Spargelcremesuppe (Saison)
CHF 9.50

Kürbiscresmesuppe
(Saison)
CHF 9.50

ab 10 Personen

Salate

Gemischter Salat
CHF 10.00
Klein CHF 9.00

Grüner Salat
CHF 8.50
Klein CHF 7.50

Saisonsalat
(*Bunter Blattsalat
saisonal garniert*)
CHF 10.00

Vorspeisen

Rohschinken mit Melonensalat
im Weckglas
CHF 15.00

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 18.00

Schwein

Panierte Schweinsschnitzel
mit Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 26.00

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 28.00

Schweinsschnitzel
an Waldpilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 27.00

Schweinsfilet am Stück
an Apfel- Calvadossauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 38.00

Schweinscarreebraten
an Cognacrahmsauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur
CHF 26.00

Hauptgerichte
inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Kalb

Kalbschnitzel
an Apfel- Calvadossauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 39.00

Kalbsteak mit Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 46.00

Geschmorter
Kalbschulterbraten
an seiner Bratensauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 30.00

Kalbs Cordon Bleu
(mit Bündnerfleisch und Bergkäse)
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 42.00

Rosa gebratener Kalbsrücken
an Appenzeller Bio
Kräuterjus
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 46.00

Poulet

Pouletbrust
an Kräuterrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 27.00

Pouletgeschnetzeltes
an Waldpilzrahmsauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 23.00

Pouletbrust Duo
(Knusper Mantel und Kräutermarinade)
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 28.00

Pouletbrust Duo
(Knusper Mantel und Kräutermarinade)
auf Salatteller
CHF 25.00

Hauptgerichte
inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Rind

Geschmortes Rindsvoressen
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
CHF 26.00

Gespickter Rindsbraten
an seiner Bratensauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
CHF 29.00

Roastbeef
(nach Wahl)
an Butter-Senfsauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur

Argentinisches Angus
CHF 39.00
Dry Aged Appenzeller Rind
CHF 45.00

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

Hauptgerichte
inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Klassiker

Hackbraten
an seiner Bratensauce
Spätzli und Gemüsegar­niture
CHF 24.00

Heisser Fleischkäse
mit Salatteller
CHF 21.00

Heisser Beinschinken
mit Salatteller
CHF 21.00

Heisser Schüblig
mit Kartoffel- und Blattsalat
CHF 19.00

Panierte Schweinsschnitzel
mit Salatteller
CHF 23.00

Lamm

Lammrücken
am Stück gebraten
an Knoblauchjus
Röstikroketten
Gemüsegar­niture
CHF 37.00

Appenzeller Spezialitäten

Rose Cordon Bleu
vom Schwein
(mit Speck, Mostbröckli und Appenzeller Käse)
Pommes frites
Gemüsegar­niture
CHF 33.00

Siedwurst
mit Käsehörnli
Zwiebeln und Apfelmus
CHF 24.00

Käse- Zwiebelfladen
auf Salatteller
CHF 22.00

Appenzeller Steak
vom Schwein
mit Käse überbacken
Pommes frites
Gemüsegar­niture
CHF 30.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
an Zitronenrahmsauce
Salzkartoffeln
Gemüsegar­niture
CHF 35.00

Menu 1

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Pouletbrust
an Kräuterrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 36.00

Menu 3

Gemüse cremesuppe

Gemischter Salat

Gespickter Rindsbraten
an seiner Bratensauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
CHF 37.00

Menu 5

Haus Gerstensuppe

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel
an Waldpilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur
CHF 35.00

Hauptgerichte
Inklusive
Nachservice
Ab 10 Personen

Menu 2

Bouillon mit Flädli

Grüner Salat

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Gemüse garnitur
CHF 32.00

Menu 4

Gemüse cremesuppe

Grüner Salat

Hackbraten
an seiner Bratensauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 28.00

Menu 6

Haus Gerstensuppe

Gemischter Salat

Schweinscarreebraten
an Cognacrahmsauce
Spätzli
Gemüse garnitur
CHF 35.00

Appenzeller Menu

Innerrhodersuppe
(leichte Gemüse-Hafersuppe)

Bunter Blattsalat
mit Apfelspalten
Honig-Senfdressing

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

Pommes frites
Gemüsegar nitur
CHF 44.00

Silber Menu

Randen- Apfelcremesuppe

Rohschinken
mit Melonensalat
im Weckglas

Roastbeef
an Butter-Senfsauce
Röstikroketten
Gemüsegar nitur

Argentinisches Angus
CHF 59.00
Dry Aged Appenzeller Rind
CHF 66.00

Inklusive
Nachservice
ab 10 Personen

Menu Änderung
nur gegen
Aufpreis

Hit Menu

Bouillon mit Flädli

Saison Blattsalat

Schweinsfilet
an Apfel- Calvadossauce
Spätzli
Gemüsegar nitur
CHF 44.00

Gold Menu

Süsskartoffelcremesuppe
mit Curry
dazu Crevetten
und Mango-Salsa

Tatar vom Appenzeller Rind
mit Salatbouquet

Irish Black Angusfilet
am Stück gebraten
mit App. Bio Kräuterjus
Röstikroketten
Gemüsegar nitur
CHF 75.00

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 51.00

Vegetarisch

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Röstikroketten
CHF 25.00

Früchtecurry
im Kokosreisring
CHF 23.00

Appenzeller Käsehörnli
mit Zwiebeln und Apfelmus
CHF 21.00

Gefüllte Strudelteigtaschen
mit Süsskartoffeln,
Dörrtomaten und Sesam
auf Spinat
und Kichererbsen- Salsa
CHF 27.00

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 41.00

Fondue Bourignonne
CHF 44.00

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

Appenzeller Fondue
dazu servieren wir
Bauernbrot, Kartoffeln
und Essiggemüse
CHF 30.00