

Vorspeisen

Bruschetta mit Appenzeller Käsespänen

3 Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch ,

Schweizer Käsesüppchen

mit Paprikaeinlage, Hackfleischbällchen, Champignons und Lauch

Kleiner Salatteller

Salatarrangement mit hausgemachtem Quarkdressing

3 kleine Röstitaler mit Räucherlachs und Sour Creme

Hauptspeisen Matterhorn Klassiker

Appenzeller Herrenschnitte

*Schweinelachs auf Graubrot mit Appenzeller Käse überbacken und
gebratenen Champignons*

Käsefondue Matterhorn

pro Person

Grau.- Weißbrot, Grillwürstchen, Birne, Drillinge, Salatgurke (enthält Alkohol)

Käsenüdeli „Roberto“

*Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce
mit Schweinefiletstreifen*

Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons

*naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken
dazu Pommes*

Steakpfanne

*2 Schweinelachssteaks auf Rahmchampignons mit hausgemachter
Kräuterbutter und Sahnemeerrettich dazu Pommes*

Vegetarisches Nüdeli

Nüdeli im Pfännli mit frischem Gemüse überbacken mit Käse

Paniertes Schnitzel mit Pommes

Salate

Großer Salat mit hausgemachtem Quarkdressing

- mit Hähnchenbrust

- mit Black Tiger Garnelen

Burger und Steak

Appenzeller Burger

200g Angus Rind, mit Appenzeller Käse, Birne, Bacon und hausgemachter

Preiselbeer-Joghurtcreme im rustikalen Sauerteig Bun

Cheese Burger

200g Angus Rind, mit Emmentaler Käse im rustikalen Sauerteig Bun

Emmentaler Burger

200g Angus Rind, mit Emmentaler Käse, im Laugen Bun mit Spiegelei und Bacon

Rumpsteak (250 gr. Rohgewicht)

Pfeffersauce

Hausgemachte Kräuterbutter

Prinzessbohnen

Pfannengemüse

Pommes

Drillinge

Süßkartoffel Pommes

Sour Creme

Gorgonzolasauce

Fischaerichte

Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal (Regional)

mit Drillingen, Salatecke und ausgelassener Butter

Gebratenes Lachsfilet auf Gorgonzola-Blattspinat

dazu bunte Tagliatelle

Mittagskarte

von 11:00 – 14:00 Uhr

Vorspeisen

Kleiner Salatteller

Arrangement verschiedener Salate mit hausgemachten Quarkdressing

Schweizer Käsesüppchen

mit Hackfleischbällchen, Champignons und Paprikaeinlage

Hauptspeisen

Schweinebraten mit Specksauerkraut

und Thüringer Klößen

Hirschbraten mit Rahmchampignons, Preiselbeersahne

und Thüringer Klößen

Rinderroulade mit Apfelrotkohl

und Thüringer Klößen

Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl

und Thüringer Klößen

Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons

naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken dazu Pommes

Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal

mit zerlassener Butter, Zitrone, Salat und Drillingen

Käsenüdeli „Roberto“

Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce

mit Schweinefiletstreifen

Vegetarisches Nüdeli

Nüdeli mit frischen Gemüse und Appenzeller Käse überbacken

Wildgulasch mit Preiselbeersahne und Thüringer Klößen