Menüvorschläge Berggasthaus

Oben Ruhe,
unten Action

Viel Holz, viel Gemütlichkeit und der Duft von frisch gekochten Köstlichkeiten aus der Region – so fühlen sich genussvolle Stunden im Berggasthaus an.

Frühstück, Aperitif und Vorspeisen

Frühstück

Kleines Frühstück von Montag bis Freitag mit 1 Heissgetränk, 1 Gipfeli, 2 Portionen Butter, 1 Konfitüre, Brot, 1 Joghurt, Birchermüesli		17.—
Aufpreis für Käse und Fleisch		+ 9.—
Frühstück à discrétion mit regionalen, kalten und warmen Spezialitäten; ab 20 Personen mit dem legendären Schoggibrunnen		35.—

Aperitif

Knabberei mit Chips, Nüssli und Salzstängeli		3.—
Schinkengipfeli und Chääs-Chüechli (2 Stk. p.P.)		6.—
Assortiertes Apérogebäck mit Fleisch und vegetarischen Häppchen (3 Stk. p.P.)		8.50
Appenzeller Chääs-Zwiebelflade, aufgeschnitten		9.—

Suppen

Saisonale Suppe		7.50
Gontner Brotsuppe		7.50
Haferflockensuppe mit Appenzeller Käse		7.50
«Kronberg Gerstensuppe» mit Speck		8.—

Salate

Kleiner bunter Blattsalat		7.—
Kleiner gemischter Salat		8.50
«Kronberg Salat» – kleiner bunter Blattsalat mit Appenzeller Mostbröckli, Buureschöblig und Appenzeller Käse		16.—

Aus dem Appenzellerland Vegetarische Speisen

Hauptgänge mit Beilagen nach Wahl

Rind und Kalb

Rinds-Fleischvogel mit Appenzeller Biersauce	28.–
Rinds-Schulterbraten mit Schmorsauce	33.–
Rindsvoressen mit Paprika und Zwiebeln	28.–
Kalbskotelett 280 g mit Alpenkräuterbutter	39.–
Hackbraten mit Rotweinsauce	26.–

Wähle dazu 1 Beilage und 1 Gemüse

Schwein und Geflügel

Gebratene Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce	29.–
Schweinebraten im Speckmantel mit Portweinsauce	30.–
Schweinehalsbraten aus dem Ofen mit Calvados Reduktion	29.–
Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff»	32.–
Poulethackbraten mit Gemüsewürfeln und Rotweinsauce	26.–

Beilagen

Pommes frites	inklusive
Trockenreis mit Butter	inklusive
Teigwaren	inklusive
Kartoffelstock passt zu allen Schmorgerichten	inklusive
Reis mit Gemüsewürfeln und Linsen	+ 2.–
Kartoffelgratin	+ 4.–
Hausgemachte Spätzli	+ 4.–
Chääshörnli mit Apfelmus zuckerfrei	+ 8.–

Gemüse

Buntes Mischgemüse nach Saison	inklusive
Buntes Ofengemüse mit Honig und Rosmarin	+ 3.–
Glasierte Karotten	+ 3.–
Zweierlei Karottengemüse mit Olivenöl und Basilikum	+ 3.–
Bohnen mit gehackten Zwiebeln und Bohnenkraut	+ 3.–
Geröstetes Wurzelgemüse	+ 3.–

Hauptgänge komplett

Spezialitäten

«Kronberg Plättli» mit heissen Kartoffeln, eingelegtem Gemüse, Käseauswahl, Speck, Salametti, Mostbröckli, Buureschöblig und Butter		24.—
«Kronberg Schweinsrollbraten» mit Bergkräutersauce, Kartoffelstock und buntem Gemüse	HIT	26.—
Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		26.50
«Kronberg Hauswurst» rassig, Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		28.50
Schüblig mit Kartoffelsalat und Senf		24.—
Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und Senf		24.—
Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		25.—
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus zuckerfrei	HIT	20.—

Das Besondere

Fondue mit Appenzeller Käsemischung und Hausbrot (Oktober - April)		29.50
Spaghetti-Plausch (Buffet im Bistro ab 20 Personen) mit Rindfleisch-Bolognese, Tomatensauce, Speckrahmsauce und Reibkäse		32.50
• mit einem kleinen bunten Blattsalat und Hausbrot		+ 7.—
• mit einer Tagessuppe		+ 6.—

Vegetarische Hauptgänge

Appenzeller Chääshörnli und Apfelmus zuckerfrei		19.50
Chääs-Risotto mit frischen Kräutern und Gemüsewürfel		21.50
Gemüsebratlinge mit Sellerie, Karotten, Lauch, Mais, Paprika, Broccoli und Erbsen, dazu buntes Gemüse und Bergkräutersauce		21.50

Desserts

Hausdessert «Häselbei-Zonne» Heisse Heidelbeeren mit Vanilleglacé	8.50
«Coupe Kronberg» mit Fruchtsalat, Vanilleglacé und Rahm	10.50
Kleiner Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm	8.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	9.50
Garnierte Käseplatte garniert mit Essiggemüse, Brot und Butter	11.—

Das gewisse Etwas – auf Wunsch

Menükarte	0.—
Nachservice Beilage	0.—
Nachservice Fleisch	+ 3.50
Nachservice Gemüse	+ 2.50
Weiss gedeckt	+ 3.50

Weine

Prosecco

	7.5 dl
Jeio Extra Dry Prosecco	46.—
Italien · Glera · Bisol, Veneto · spritzig	

Weissweine

	5 dl	7.5 dl
Kronberg Huus-Wy weiss, Berneck, Schweiz	21.50	
Féchy, Schweiz	21.50	
Château Thieuley blanc Bordeaux AC		39.50
Frankreich · Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris · Familie Courselle · feine Würze, tiefe Fruchtigkeit		
«naked white» Bio Naturwein		42.—
Österreich · Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Neuburger, Muscat Ottonel, Grüner Veltiner · Weingut Heinrich · spritzig, fruchtig		
Weissburgunder Terlaner DOC		42.50
Italien · Weissburgunder · Kellerei Muri-Gries · weich, voll, harmonisch		
Riesling SL Mosel		45.—
Deutschland · Riesling · Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag · leicht, frisch-fruchtig		
Riesling-Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC		62.—
Schweiz · Riesling-Sylvaner · Roman Rutishauser · leicht, weich, seidig		

Weine

Rotweine

	5 dl	7.5 dl
Kronberg Huus-Wy rot, Berneck, Schweiz	21.50	
«naked red» Bio Naturwein Österreich · Blaufränkisch, Zweigelt, St.Laurent · Weingut Heinrich · samtig, frisch und lebhaft		42.—
Fläscher Pinot Noir Schweiz · Pinot Noir · Daniel Marugg, Fläsch · Beerenbouquet, saftig		49.—
La Massa Toscana Italien · Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet · La Massa, Toscana · Blaubeere, feine Tannine		50.—
Les Grandes Carelles Frankreich · Pinot Noir · Bourgogne rouge AC · dicht, elegant, pure Frucht		51.—
Château Moncets Lalande de Pomerol AC Frankreich · Merlot, Cabernet Franc · Chateau Moncets · Vanille und Zimtnoten		59.—
Cortes de Cima Tinto Vinho Regional Alentejano Portugal · Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon · Cortes de Cima · dicht, elegant, pure Frucht		54.—
Roda Uno Rioja Reserva DOC Spanien · Tempranillo, Graciano · Bodegas Roda · elegant, tieffarben		129.—

Naturwein
anders als gewohnt, naturbelassen, keinerlei Zusätze, bio + Demeter