

Stubete-Schiff Appenzell Music Cruise

Vorspeisen Starters

Kopfsalat mit Speck und Brotcrôutons ^A Lettuce with bacon and croutons	12.50
Kleiner Bauerteller mit geräuchertem Speck, Salsiz, Schinken, Fleischkäse und Käse aus dem Appenzellerland ^{OLG} Small farmhouse platter with smoked bacon, Salsiz (speciality from Canton Grisons), ham, meat loaf and cheese from the Appenzell region	21.50

Hauptspeisen Main courses

Appenzeller Siedwurst (Södwerscht) mit «Chähörkli» ^{AG} Boiled sausage from Appenzell with cheese macaroni	28.50
Appenzeller Sennenrösti mit Raclettekäse überbacken ^{AG} Hash browns (farmhouse style) from Appenzell baked with raclette cheese	25.00
Appenzeller «Chähörkli» mit Zwiebeln, Rahm und Käse, serviert mit Apfelmus ^{ACG} Cheese macaroni from Appenzell with onions, cream and cheese served with apple puree	26.50
Schweinhalsbraten mit Jus, Kartoffelstock, Erbsli und Rüepli ^{MG} Roast pork neck with gravy, mashed potatoes, peas and carrots	30.50

Desserts Desserts

Lassen Sie sich überraschen! Wir servieren Ihnen verschiedene Desserts in kleinen Gläsern Sweet surprise! Choose from our selection of delicious dessert	Stück piece	4.50
--	-------------	-------------

Getränke-Empfehlungen Beverage recommendations

Weissweine White wine

Räuschling Burghalde-Riesbach Landolt Weine, Zürich	75cl	52.00
Petite Arvine du Valais AOC, Héritage Frédéric Varone Vins, Wallis	75cl	57.00

Rotweine Red wine

Pinot Noir Barrique N°574/575, Ostschweiz Weinkellerei Zweifel, Höngg	75cl	55.00
«Hauswein» Rioja Eridano Selección Especial DOCa Bodegas Puente del Ea, Spanien	75cl	52.00
Mythos roter Assemblage Landolt Weine, Zürich	50cl	27.00

Bier Beer

Appenzeller Quöllfrisch	Dose 50cl	6.80
-------------------------	-----------	-------------

Shot Shot

Appenzeller Alpenbitter Digestif from Appenzell	4cl	8.50
---	-----	-------------

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.
Allergenic information – see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Prices in Swiss Francs, VAT included