

Adlerkeller



Fondue- und Raclettekarte



@adlerappenzell

Weissbadstrasse 2, 9050 Appenzell

www.adlerhotel.ch



Auf Vorbestellung, maximal 14 Personen

Appenzeller Käse Raclette

300 Gramm pro Person CHF 29.00

mit „Gschwöllti“ (Kartoffeln) und Essiggemüse

Avec pommes de terre et «mixed-pickles»

With potatoes and «mixed-pickles»



Vorspeisen

Grüner Salat (hausgemachte italienische Sauce)	7.50
Gemischter Salat	8.50
Insalata Little Italy (getrocknete Tomaten, Mozzarella, Rucola & Balsamico)	11.50
Mostbröckli Teller	24.80

Fondue

Appenzeller Käsefondue, 300 Gramm pro Person *
Fondue Appenzelloise, 300 gramm par personne *
Appenzeller cheese fondue, 300 gramm per person *

eine Auswahl ab 2 Personen	pro Person
Appenzeller Käsefondue, Standard – ganz schön aromatisch würzig	27.00
mit Chili, sehr scharf - au Chili (très piquante) - with Chili (very hot)	29.00
mit Kräutern - aux herbes - with herbs	29.00
mit Tomaten - aux tomates - with tomatoes	29.00
mit Appenzeller Starkbier - à la bière forte - with strong beer	29.00
mit Steinpilz - aux Champignons - with mushrooms	29.00
mit Sântis Malt Edition Sigel Appenzell – with Swiss Alpine Whisky	34.00
mit Champagner - avec la champagne - with champagne	34.00

Weitere Käsefondues auf Vorbestellung - More fondue upon pre order

Moitié-Moitié – fondue doux et souple - mild and soft fondue	27.00
Thurgauer Käsefondue mit Saft vom Fass	29.00
Walliser Fondue	29.00

Beilagen zum Fondue

Brot und Kartoffeln à discretion sind im Preis inbegriffen	inkl.
Kleines Caquelon mit Appenzeller Speck - du lard - bacon	4.00
Kleines Caquelon mit Steinpilzen - des champignons – mushrooms	4.00
Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen - mixed-pickles	12.00
Das beliebte Ei zum Schluss - un oeuf - one egg	2.00
Ananas und Birne - ananas et poire - pineapple and pear	9.00
Mini-Caquelon Chili (sehr scharf) - petit-caquelon au chili (très piquante) chili (very hot)	3.00

* Unsere Käsefonduemischungen beziehen wir von Rahel Manser, Chäslade in der Hauptgasse in Appenzell

Alternativen zu Käsespezialitäten
Instead of cheese

Siehe Speisekarte vom Little Italy



Desserts

Tiramisù	7.50
Crèmeschnitte	7.50
Fruchttörtchen	7.50
Schokoladentörtchen	7.50
Eclair Vaniglia e Caramello	7.50
Cannolo Siciliano (gefüllt mit Frischkäse und kandierten Früchten)	7.50
Affogato (Kaffee mit Vanille-Glace)	7.20
Eiskaffee (2 x Mokka-Glace mit Rahm)	7.80