



CAFE RESTAURANT ADLER · APPENZELL



# SPEISEKARTE

CAFE RESTAURANT ADLER · APPENZELL

---

*Herzlich willkommen — wir wünschen guten Appetit*

*„Menahe Gäste bttlnreä die Saktpiesere wie ein atles Bcuh vleoler Rteäsl. Wer dseieen Tcet lseen knan, hat bweiesn, dsas sien Gherin auf Hdchohteruon läuft. Aebr Vsiocrhgt, wer ihn bis zum Edne lseen knan, msus die nähchte Rdnue am Tscih ofeirfreen!“*



# SPEISEKARTE

Frisch zubereitet · Regionale Zutaten · Mit Leidenschaft gekocht

## STARTER PLATTEN & ZWISCHEN DURCH

### Adler Platte (2 Personen) CHF 38.00

Plateau Adler · Adler Platter

Appenzeller Käse-Variation · Appenzeller Mostbröckli · Geräucherter Schinken · Galizien Melonen · Appenzeller Käse Fladen · grüne Oliven

### Appenzeller Käse Fladen CHF 9.50

Fladen au fromage d'Appenzell · Appenzell Cheese Fladen

Mit Tomatenwürfeln und frischem Basilikum Pesto

### Chicken Nuggets CHF 18.50

Nuggets de poulet · Chicken Nuggets

Serviert mit Pommes frites

### Portion Pommes frites CHF 9.00

Portion de frites · Portion of French Fries

## VORSPEISEN & SUPPEN

### Tagessuppe CHF 11.50

Soupe du jour · Soup of the Day

Unsere täglich wechselnde Kreation aus frischen Marktzutaten

### Rüebli-Kokosnuss-Ingwer-Suppe CHF 14.50

Soupe carotte-coco-gingembre · Carrot Coconut Ginger Soup

Aus regionalen Karotten, mit leichter Ingwerschärfe und Schnittlauch

### Grüner Salat CHF 8.50

Salade verte · Green Salad

Frische Blattsalate mit unserer Haussauce

### Gemischter Salat CHF 12.50

Salade mixte · Mixed Salad

Knackige Blattsalate und Saisonale Rohkost, serviert an unserer Haussauce

### Tatar vom Schweizer Rind (CH) – 70g CHF 24.50

Tartare de bœuf suisse · Swiss Beef Tartare

Mit Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter

### Wurstsalat CHF 14.50

Salade de saucisse · Sausage Salad

### Wurstkäsesalat CHF 22.50

Salade saucisse-fromage · Sausage Cheese Salad

### Hausgemachter Käsezwiebel Kuchen mit gemischtem Salat CHF 16.50

Tarte au fromage-oignon maison · Homemade Cheese Onion Cake

## ● HAUPTGÄNGE

Alle Hauptgänge werden mit Saisonalem Gemüse serviert

### FISCH

#### Eglifilets im Backteig CHF 32.00

*Filets de perche en friture · Perch Fillets in Batter*

Mit Pommes frites, Saisonalem Gemüse, Sauce Tartar und Zitrone

#### Gebratenes Forellefilet (CH) CHF 38.00

*Filet de truite poêlé · Pan-fried Trout Fillet*

An Petersilien-Kräutersauce mit neuen Kartoffeln und Saisonalem Gemüse

### POULET

#### Maiz Poularde (CH) CHF 32.00

*Poularde de maïs · Corn-fed Poularde*

Zart gegarte Pouletbrust an kräftigem Jus mit hausgemachten Spätzli und Saisonalem Gemüse

### FLEISCH

#### Gebratenes Kalbshohrückensteak (CH) CHF 42.00

*Entrecôte de veau rôtie · Roasted Veal Rib Steak*

Mit hausgemachten Spätzli und Saisonalem Gemüse an Morchelrahmsauce

#### Züri Geschnetzeltes (CH) CHF 36.50

*Émincé à la zurichoise · Zurich-style Veal Strips*

Zartes Kalbsfleisch in feiner Rahmsauce mit Champignons, dazu Rösti

#### Kalbsbratwurst mit Rösti (CH) CHF 24.50

*Bratwurst de veau avec rösti · Veal Bratwurst with Rösti*

Grillierte Kalbsbratwurst auf knuspriger Rösti, dazu Apfelmus und Zwiebelconfit

#### Schweinschnitzel mit Pommes frites (CH) CHF 29.00

*Schnitzel avec frites · Schnitzel with Fries*

Schweinschnitzel, serviert mit Pommes frites und Saisonalem Gemüse

#### Tatar vom Schweizer Rind (CH) – 140g CHF 34.50

*Tartare de bœuf suisse · Swiss Beef Tartare*

Mit Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter

#### Rindsfilet (Angus) (CH) CHF 48.00

*Filet de bœuf (Angus) · Beef Fillet (Angus)*

Mit Pommes frites, Pfeffersauce und Saisonalem Gemüse

### VEGETARISCH

#### Gebackene Randen-Falafel CHF 33.00

*Falafel de betterave rôtie · Baked Beetroot Falafel*

Auf Randen-Couscous mit Datteln, Cashewkernen und Granatapfel, verfeinert mit frischer Minze, Joghurt und Zitronenöl

#### Käsespätzli CHF 24.50

*Spätzli au fromage · Cheese Spätzli*

Hausgemachte Spätzli mit cremigem Appenzeller Käse und knusprigen Röstzwiebeln, dazu Apfelmus

## ● SALAT-FITNESSTELLER

Frische Blattsalate mit Haussauce – wählen Sie Ihren Belag

**Forellefilet an Petersilien-Kräutersauce (CH)** CHF 33.00  
*Filet de truite aux herbes · Trout Fillet with Herb Sauce*

**Kalbssteak mit Kräuterbutter (CH)** CHF 41.00  
*Steak de veau au beurre aux herbes · Veal Steak with Herb Butter*

**Maiz Poularde mit Kräuterbutter (CH)** CHF 28.50  
*Poularde de maïs au beurre aux herbes · Corn-fed Poularde with Herb Butter*


## ● BURGER AUSWAHL

Alle Burger werden mit Pommes frites serviert

**Classic Burger** CHF 26.50  
*Burger classique · Classic Burger*  
Beef (CH), Haussauce, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salat

**Cheeseburger** CHF 29.50  
*Cheeseburger · Cheeseburger*  
Beef (CH), Appenzeller Käse, Haussauce, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salat

**El Gaucho** CHF 33.50  
*El Gaucho · El Gaucho*  
Beef (CH), Appenzeller Käse, knusprige Mostbröckli-Scheiben, Chimichurri-Sauce, Tomate, Zwiebeln und Salat

**Vegi Burger**  CHF 28.50  
*Burger végétarien · Veggie Burger*  
Plant-based Patty, Haussauce, Guacamole, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und Salat

## ● DESSERTS

Unsere Hausglacé – nach Originalrezept von Konditormeister Hans Leu, ohne Chemie & Farbstoffe, hergestellt wie in den «1960er Jahren»

### Coupe «Dänemark» CHF 13.80

*Coupe Danemark · Denmark Sundae*

3 Kugeln Vanilleglacé & Rahm mit warmer Chocosauce

### Bananensplit CHF 14.80

*Banana Split · Banana Split*

3 Kugeln Vanille, Choco & Banane mit Rahm, einer Banane und warmer Chocosauce

### Coupe Romanoff CHF 14.80

*Coupe Romanoff · Romanoff Sundae*

3 Kugeln Vanille, Erdbeer & Rahm mit Van-Erdbeer, frischen Erdbeeren und Topping

### Meringues-Glacé CHF 11.80

*Meringue glacée · Meringue with Ice Cream*

Je eine Kugel Vanille und Erdbeer

### Wiener-Kaffee CHF 9.00

*Café viennois · Viennese Coffee*

Mit Espresso und 2 Kugeln Vanilleglacé

### Eiscafé CHF 8.00

*Café glacé · Iced Coffee*

2½ Kugeln Mocca-Glacé

### Frappé CHF 9.50

*Frappé · Frappé*

5 dl Milchmix mit 2 Kugeln Glacé nach Wahl

### Kugel Glacé nach Wahl CHF 3.50

*Boule de glace au choix · Scoop of Ice Cream*

Vanille · Choco · Mocca · Erdbeer · Banane · Zitrone

### Rahm Zuschlag CHF 1.50

*Supplément crème · Cream Supplement*

### Portion Meringues CHF 6.80

*Portion de meringues · Portion of Meringues*

### Coupe Alexander CHF 13.80

*Coupe Alexander · Alexander Sundae*

1½ Kugeln Vanille & 1½ Kugeln Haselnuss mit Karamel-Topping

### Kindertraum CHF 6.80

*Rêve d'enfant · Children's Dream*

½ Kugel Schokolade & ½ Kugel Vanille mit Schoko-Topping – serviert mit einer Spielzeugfigur

## ● KUCHEN

### Hausgemachte Schwarzwälder & Quarktorte CHF 7.50

*Forêt-Noire & tarte au fromage blanc · Black Forest & Quark Cake*

### Fladen Aprikosen / Zwetschgen CHF 5.00

*Tarte abricots / prunes · Apricot / Plum Tart*

### Käsezwiebel Kuchen CHF 7.50

*Tarte au fromage-oignon · Cheese Onion Cake*

Heiss serviert

### Unsere beliebte Chrempfli zum Mitnehmen CHF 13.50

## ● UNSERE LIEFERANTEN

Wir setzen auf regionale Partner und kurze Lieferwege – für maximale Frische und Qualität auf Ihrem Teller.

<b>Brot</b>	Eigene Hausbäckerei & Bäckerei Schäfli, Steinegg
<b>Fleisch</b>	Metzgerei Wetter & Metzgerei Fässler
<b>Fisch</b>	Bianchi
<b>Gemüse &amp; Früchte</b>	Saviva
<b>Milchprodukte</b>	Molkerei Wetter
<b>Eier</b>	Rütihof – Rolf Inauen
<b>Non Food</b>	Saviva
<b>Getränke</b>	GOBA & Brauerei Locher

## ● ALLERGEN-LEGENDE

Gemäss Lebensmittelinformationsverordnung deklarieren wir die 14 Hauptallergene. Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich.

<b>A</b> Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	<b>B</b> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
<b>C</b> Eier und Eierzeugnisse	<b>D</b> Fisch und Fischerzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<b>F</b> Soja und Sojaerzeugnisse
<b>G</b> Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	<b>H</b> Schalenfrüchte / Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews etc.)
<b>I</b> Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>J</b> Senf und Senferzeugnisse
<b>K</b> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<b>L</b> Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/L)
<b>M</b> Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<b>N</b> Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



## ZUM SCHWARZEN ADLER 1825

Willkommen im historischen Haus «zum Schwarzen Adler». Seit 1825 in Familienbesitz und nun von der 7. Generation geführt. In den letzten 30 Jahren wurde das historische Haus renoviert und ist bei den Hotel- und Restaurantgästen sehr beliebt.

Das Adlerhotel liegt im Dorfzentrum am Fluss Sitter. In unserem charmanten 400-jährigen Haus und im Neubau stehen Ihnen insgesamt 19 gemütlich eingerichtete Zimmer und Suiten zur Auswahl. Alle verfügen über ein eigenes Bad mit Dusche oder Badewanne und einer Toilette. Als Hotelgast profitieren Sie von einer schönen Auswahl an kostenfreien Digital-TV- und Radiokanälen und freiem Internetzugang (WLAN und LAN).

Nach Verfügbarkeit schenken wir Ihnen eine kostenlose Ladung für Ihr Elektroauto.

Ein reichhaltiges Frühstück gehört zu einem gelungenen Tagesstart — egal ob Sie danach per Velo, zu Fuss oder per Seilbahn in den Alpstein aufbrechen. Unser Frühstücksraum ist auch Ihr Aufenthaltsraum und der Rundtisch eignet sich für einen spannenden Jass.

Ab 3 Nächten schenken wir Ihnen die Appenzeller Ferienkarte. Wenn Sie zusätzlich mit dem öffentlichen Verkehr aus der ganzen Schweiz nach Appenzell an- und abreisen möchten, dürfen Sie diese Billette bei Appenzellerland Tourismus bestellen.

Dank der Sanierung der Weissbadstrasse von April bis Mitte Juni 2024 hatten wir ein «Zeitfenster» von 11 Wochen für die Totalerneuerung der Ölheizung. Trotz des grossen finanziellen Aufwandes entschieden wir uns für eine moderne multifunktionale Wärmepumpe mit einem Hybridboiler von 1760 L/Wasser.

Die 3. Ölheizung von 1963 ist somit Geschichte. Da unser Haus unter Denkmal- und Heimatschutz steht, musste die Idee von zusätzlicher Sonnenenergie aufgegeben werden.

Ab dem 1. Januar 2026 konnte durch eine Gesetzesänderung der Kauf von Sonnenenergie direkt von ortsansässigen Produzenten ermöglicht werden. Mit  $\frac{1}{4}$  Strom erzeugen wir nun  $\frac{3}{4}$  thermische Energie und sind das einzige CO<sub>2</sub>-neutrale Hotel in Appenzell.

*„Seit 1825 — Herzlichkeit, die man spürt.“*

