



Menu - Vorschläge

Fam. P. Bischofberger
Dorfstrasse 30
9413 Oberegg / AI

Tel : 071 / 891 16 82
Fax: 071 / 891 58 04

Montag – Ruhetag

Verschiedene Salatkreationen

Blattsalat nach Saison	Fr. 7.50
Gemischter Salat nach Angebot	Fr. 8.50
Mostbröckli Carpaccio mit Salatgarnitur	Fr. 14.50
Saisonale Kreationen:	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Pilzen und Nüssen	
Wintersalat mit Speck und Ei,	
Spargel – Erdbeer Cocktail	

Aus unserem Suppentopf

Bouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Bouillon mit Gemüsejulienne	Fr. 7.50
Consommé Royal (mit Eierstich)	Fr. 7.50
Div. Crèmesuppen	Fr. 7.50
Rüebli-Kokos-, Lauch-, Pilz-, Broccoli-, Kartoffel-, Curry-, Weissweingemüse-, Spargel-, Birnen-Pfefferboursin	
Crèmesuppen im Töpfli	Fr. 9.50
Gerstensuppe im Töpfli	Fr. 10.50
Gulaschsuppe Töpfli	Fr. 10.50

Preise inklusive 7.7% MwSt.

Hauptgerichte *(Tellerservice mit Nachservice)*

Vom Schwein

Schweins Geschnitzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr. 18.50
Schweins Schnitzel paniert oder natur	Fr. 19.50
Schweins Cordon – Bleu	Fr. 24.50
Schweins Steak mit hausgemachtem Kräuterbutter oder Cognac-Pfeffersauce	Fr. 25.50
Schweins Piccata	Fr. 24.50
Schweins Kotelett paniert oder natur	Fr. 22.50
Schweins Bauernkotelett	Fr. 22.50
Schweins Schnitzel an hausgemachter Rahmsauce	Fr. 24.00
Schweins Filetmedaillons an Cognac-Pfeffersauce	Fr. 30.50

Vom Kalb

Kalbs Geschnitzeltes mit weisser Martinisauce	Fr. 27.50
Kalbs Schnitzel paniert oder natur	Fr. 32.50
Kalbs Cordon – Bleu	Fr. 32.50
Kalbs Rahmschnitzel an hausgemachter Rahmsauce	Fr. 33.00
Kalbssteak an hausgemachter Morchelrahmsauce	Fr. 38.00

*** Alle Hauptgänge ergänzen wir mit einem Gemüsebouquet ***

Preise inklusive 7.7% MwSt.

Vom Rind

Rinds Entrecote mit hausgem. Kräuterbutter oder mit feiner Rotwein- Rosmarinsauce	Fr. 36.00
Rindshuft-Steak an rassiger Chianti -Pfeffersauce	Fr. 36.00
Rindshohrücken-Steak	Fr. 34.50
Rinds-Filet mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 42.00
Hausgemachte Rinds Fleischvögel	Fr. 23.50
Geschnetzeltes vom Rind leicht asiatisch	Fr. 25.50
Rindsschnitzel im Saft gegart	Fr. 26.50
Rindsgulasch	Fr. 20.50

Feine Varianten mit Braten (ab 5 Personen)

Schweinebraten	Fr. 22.00
Schweinscaréebraten	Fr. 25.00
Kalbsbraten	Fr. 28.00
Rindsbraten	Fr. 24.50
Gespickter Rindsbraten	Fr. 26.00
Hausgemachter Hackbraten	Fr. 19.50
Filetbraten	Fr. 19.50

Braten Kombinationen:

Kalbs-/ Schweinsbraten	Fr. 25.00
Rinds-/ Schweinsbraten	Fr. 23.50
Kalbs-/ Rindsbraten	Fr. 26.50

*** Alle Hauptgänge ergänzen wir mit einem Gemüsebouquet ***

Preise inklusive 7.7% MwSt.

Lieber Gast: wir verwenden regionale und hausgemachte Produkte, ansonsten sind diese Deklariert.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Vegetarische Gerichte

Spätzli-Gemüse-Pfanne	Fr. 18.50
Diverse Ravioli	Fr. 18.50
Appenzeller Käseravioli, Steinpilzravioli, Kürbisravioli	
Teigwaren mit diversen Saucen	Fr. 18.50
Tomatensauce, mediterrane Gemüsesauce, Pilzrahmsauce, Gemüserahmsauce, Zitronenrahmsauce	
Forellenfilet (IT)	Fr. 22.50
Zanderfilet	Fr. 24.50
Hausgemachter Käsefladen	Fr. 10.50

*** Alle Hauptgänge ergänzen wir mit einem Gemüsebouquet ***

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl

Röstikroketten	Gemüsereis
Hausgemachte Spätzli	Teigwaren
Pommes-Frites	Kartoffelgratin
Trockenreis	Kartoffelstock
Diverse Risotto	Rösti

Preise inklusive 7.7% MwSt.

Diverse Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Salaten:

Schweins Schnitzel paniert oder natur	Fr. 19.50
Rosa gebratenes Lamm (NZ)	Fr. 28.00
Poulet-Brüstli	Fr. 22.50
Rindshohrücken	Fr. 28.00
Cordon Bleu	Fr. 22.50
Diverse Grilladen (Saisonal)	

Fitnesssteller mit Gemüse

Schweins Schnitzel paniert oder natur	Fr. 19.50
Rosa gebratenes Lamm (NZ)	Fr. 28.00
Poulet-Brüstli	Fr. 22.50
Rindshohrücken	Fr. 28.00
Cordon Bleu	Fr. 22.50
Diverse Grilladen (Saisonal)	

Kartoffelsalat:

Fleischkäse	Fr. 16.50
Schinken	Fr. 18.00
Original Appenzeller Siedwurst *IGP* (1 Paar)	Fr. 19.50

Preise inklusive 7.7% MwSt.

Etwas für den süßen „Gluscht“

Hausgemachtes Tobleronemousse / Parfait	Fr. 8.50
Hausgemachtes Biberfladenmousse / Parfait	Fr. 8.50
Mascarpone Crème mit Früchten	Fr. 7.50
Heidelbeer-, Mandarinli-, Erdbeeren, je nach Saison	
Dessertvariation klein	Fr. 8.50
Dessertvariation gross	Fr. 11.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Glace / Sorbet	Fr. 10.50
Vacherintorte vom Grütli Beck	Fr. 6.50
Verschiedene Torten nach Wahl auf Vorbestellung	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 6.50
Hausgemachtes Caramelköppli	Fr. 6.50
Kugel Glace nach Wahl mit Rahm	Fr. 5.50
Hot-Berry (Vanille Glace mit heissen Beeren)	Fr. 9.50
Div. saisonale Desserts	

Preise inklusive 7.7% MwSt.

Lieber Gast: wir verwenden regionale und hausgemachte Produkte, ansonsten sind diese Deklariert.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Unsere Weine

Weisswein

50 cl

Bernecker Riesling Silvaner	Fr. 18.50
Bernecker Federweisser	Fr. 21.50
St. Saphorin (La Côte)	Fr. 21.50

75 cl

Grand Ardèche Chardonnay „Louis Latour“ IGP	Fr. 40.50
--	------------------

Rotwein

50 cl

Bernecker Blauburgunder	Fr. 18.50
Jeninser Pinot Noir	Fr. 20.50
Syrah du Valais Barrique	Fr. 28.00
Rioja El Coto	Fr. 22.50

75 cl

Valpolicella classico superiore Ripasso Bure Alto	Fr. 46.20
Gilbert & Gaillard Pour les Amis	Fr. 38.40
Novecento 23 Rosso Veneto IGP	Fr. 42.00
Puglia Rosso Forte Elerone IGT 2016	Fr. 36.60

Preise inklusive 7.7% MwSt.