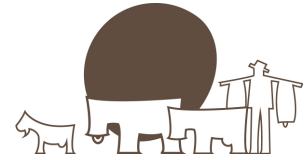


Feines aus dem Appenzellerland —
das heisst mit frischen und natürlichen
Zutaten aus der unmittelbaren Umge-
bung zubereitet. Küchenchef Kurt Kuhn
verarbeitet dabei nur das Beste aus
regionalen und saisonalen Produkten.
Er und sein Team sind der Garant für Ihre
Gaumenfreuden. Ob feines Frühstück,
abwechslungsreiche Mittagsmenus oder
der kulinarische Höhenflug am Abend —
entdecken Sie das Restaurant MOO und
lassen Sie sich genussreich verzaubern.

SPEISEKARTE

MOO's Frühlingskarte



Vorspeisen

Löwenzahnsalat nach Bauern Art mit Gewürzspeck, Wachtelei, Walnüssen und Croûtons	12.50
Marinierter schottischer „Orkney“-Lachs auf „Graved- Lachs- Art“ mit Kräuter- Nüsslisalat	15.50
Rucolasalat und Bärlauch mit gebratenen Riesencrevetten und jungem Knoblauch	16.50
Weisser Spargel mit Eiervinaigrette und Mostbröckli	15.00
Spinatknödel mit Alpkäse und Morchel- Spargelragout	16.00
Gratin von weissem Spargel mit geschmolzenen Tomaten	14.50

Suppen

Bärlauchsuppe mit Blätterteigflöte	8.50
Weisse Spargelschaumsuppe mit Vanille	8.50
Grüne Spargelsuppe mit Morcheln	9.50

Hauptgerichte

Bodensee- Felchenfilets mit Kerbelbutter, Frühkartoffeln und Frühlingsspinat	29.50
Bodensee- Eglifilets mit lauwarmen marinierten Spargeln und Frühkartoffeln	37.00
Ostschweizer Ribelmais- Pouletbrust an Estragonsauce mit Basmati- Reis und Spargeln	29.50
Kalbsleber, geschnetzelt, mit Schalotten und frischen Kräutern Rösti und Frühlingsgemüse	33.00
Toggenburger Lammrücken mit Bärlauch Frühkartoffeln und Frühlingsgemüse	41.00

Süsses Finale

Vanille Panna cotta mit Rhabarber und Erdbeeren	10.00
Weisses Kaffee- Eis mit Kahlua, weissem Rum und Espresso	12.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Sämereien	8.00
Knackiger Rohkostsalat mit Sprossen	9.20
Ziegenfrischkäse im Nussmantel mit Randen, Apfel und Estragon	13.50
Appenzeller Mostbröckli-Carpaccio an Trüffelvinaigrette mit Rucola und Parmesanspänen	15.50
Rassig gewürztes Rindfleisch- Tatar „Provençale“ mit geröstetem Landbrot	18.00
Appenzeller Chäsflade mit Salatbouquet	12.50

Suppen

Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry oder Markbein	8.50
Zwiebel- Vollmoobier- Suppe mit Käse überbacken	9.50
Tagessuppe- natürlich hausgemacht	6.50

Vegetarische Hauptgerichte

Rösti mit einem feinen Pilzragout und Kräutern	24.50
Grüne Lasagne auf die leichte Art mit Rahmspinat und Parmesan	22.50

Fisch Hauptgerichte

Riesencrevetten mit rotem Curry Basmati-Reis und sautiertem Gemüse	37.50
---	-------

Weitere Frischfisch- Gerichte aus dem Tagesangebot erfahren Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

Fleisch Hauptgerichte

Appenzeller Rösti mit Zwiebeln, Gewürzspeck und Käse	23.50
St.Galler „Olma“- Bratwurst mit gerösteten Zwiebeln und knuspriger Rösti	21.50
Cordon bleu vom Schweinsbäggli mit Pommes allumettes und Marktgemüse	29.50
Médailles vom Schweinsfilet an Thurgadossauce mit Äpfeln und Walnüssen, Tagliatelle und feinem Gemüse	35.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit Rösti und Marktgemüse	36.50
Rindsfilet vom Alpstein mit Markkruste und Rotweinsauce Gratinierter Ribelmals- Polenta und Marktgemüse	45.00
Rassig gewürztes Rindfleisch- Tatar „Provençale“ mit geröstetem Landbrot	28.00

Käse

Eine feine Auswahl von ausgereiften Rohmilchkäsen aus der Region	14.50
---	-------

Hausgemachte Dessert- Spezialitäten

Fruchtsalat aus frischen Saisonfrüchten mit Pfefferminze	9.00
Crème brûlée mit Saisonfrüchten	10.00
Prosecco- Sabayon mit Holunderblüten und Orangen- Apfelmacédoine	10.50
Gefrorenes Appenzeller Biberfladen Parfait	11.50
Appenzell „9050“, Vanilleglacé aus Eigenproduktion, Appenzeller Rahmlikör und Espresso	11.00

Für den kleinen Hunger

Baguette Sandwiches	7.50	
Laugenbrezel mit Rauchlachs	14.50	
Crostini mit Olivenöl, Tomaten und Parmesan	8.50	
Wurstsalat im Glas	15.00	
Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli	19.50	
Reichhaltiger Salatteller mit Ei, Croûtons und Kernen	16.50	
Appenzeller Vesperteller mit Schinken, Speck, Pantli, Mostbröckli und Käse	19.50	
Appenzeller Chäsflade mit Salatbouquet	15.50	
Croque Monsieur mit Salatbouquet	15.50	
MOO's Fitnessteller		
vom Grill	- Riesencrevetten	34.00
mit knackigen	- Maispoulardenbrust	26.50
Salaten und	- Schweinsschnitzel	25.00
Kräuterbutter	- Kalbschnitzel	35.00
	- Rindsfilet	38.00
Birchermüesli	9.50	

Wo nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch
Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.

