



## Besenbeiz-Seehalde

|   |           |
|---|-----------|
| Feiner Buureschinken serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin         | Fr. 22.50 |
| Heisser Hüttwiler-Schüblig serviert mit Kartoffelgratin ( ca.15 Min. )  | Fr. 21.00 |
| "Chäshörnli mit Öpfelmues" Zwiebeln, Rahm und Appenzellerchäs           | Fr. 17.00 |
| Tranche Fleischkäse gebraten serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin | Fr. 18.50 |
| "Z'Vieriplättli Seehalde" mit Speck, Rohschinken und Appenzellerchäs    | Fr. 19.50 |

### Fondue Zyt i de Seehalde

|   |           |
|---|-----------|
| Fondue moitié-moitié                      | Fr. 28.00 |
| mit Gruyère AOP & Freiburger Vacherin AOP |           |

### Immer beliebt

|   |           |
|---|-----------|
| Feiner Wurst-Salat                              | Fr. 13.50 |
| Feiner Wurst-Käse-Salat                         | Fr. 17.00 |
| Feiner Thon-Salat                               | Fr. 17.50 |
| Feiner Käse-Salat mit würzigem Appenzeller-Käse | Fr. 17.50 |
| Kleiner Salat als Beilage                       | Fr. 9.50  |

Zu allen Gerichten servieren wir unser hausgemachtes Brot aus dem Steinofen

### Laufend wechselndes Angebot

### Dessert

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Vermicelles mit Meringues und Rahm | Fr. 9.50 |
| Feiner Schoggi-Chueche mit Rahm    | Fr. 6.00 |
| Rüebli-Chueche                     | Fr. 6.50 |
| Feines Caramel-Chöppli mit Rahm    | Fr. 6.50 |
| Affogato al caffè                  | Fr. 6.00 |

Fleisch-Deklaration: Regionale Anbieter und 100% Schweizerfleisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.