



## Besenbeiz-Seehalde

Feiner Buureschinken serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin	Fr. 22.50
Heisser Hüttwiler-Schüblig serviert mit Chäschörnli ( ca.15 Min. )	Fr. 21.00
"Chäschörnli 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
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

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.