

Lunch-Vorschläge für Reisegruppen ab 20 Personen (Bestellung 2 Tage im Voraus)

Tagessuppe	Fr. 4.—	Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce, Butterrösti, Salat	Fr. 27.—
Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat	Fr. 16.—	Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock, Gemüse, Salat	Fr. 28.—
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Butterrösti	Fr. 22.—	Currygeschnetzeltes Trockenreis, Salat	Fr. 28.—
Fleischkäse aus dem Backofen mit verschiedenen Salaten	Fr. 22.—	Schweinspfeffer hausgemachte Spätzli	Fr. 25.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 28.—	Appenzeller Käsehörnli Siedwurst, Apfelmus	Fr. 26.—
Schweinsrahmschnitzel Butternüdeli, Gemüse, Salat	Fr. 28.—		
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 30.—		



SCHÖNE KEGELBAHNEN

Sie wollen sportliches mit geselligem verbinden?

Kein Problem. Unsere 3 vollautomatischen Kegelbahnen laden jung und alt zum Verweilen ein. Ob Vereins-, Firmen-, Gruppen- oder Familienanlässe. Bei einer gemütlichen Kegelparty können Sie als Anfänger, Fortgeschrittener oder sogar Kegel-Profi, Ihr Können unter Beweis stellen.

- 3 vollautomatische Kegelbahnen
- Rustikales Restaurant mit 70 Sitzplätzen

Reservationen nehmen wir gerne unter folgender Telefon-Nummer entgegen: +41 71 787 22 10

Menü-Vorschläge für Gesellschaften ab 20 Personen (Bestellung 2 Tage im Voraus)

SUPPEN

Bouillon mit Einlagen Gemüse, Flädli, Royal	Fr. 5.—
Steinpilzcrème	Fr. 7.—
Tomatencreme	Fr. 7.—

VOM KALB

Kalbsfilet vom Grill mit Trüffelcognacsauce, Kroquetten oder Reis, Gemüse, Salat	Fr. 52.—
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Kroquetten, Gemüse, Salat	Fr. 48.—
Rahmschnitzel Nudeln, Gemüse, Salat	Fr. 34.—
Wienerschnitzel Kroquetten, Gemüse, Salat	Fr. 33.—
Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 36.—
Geschnetzeltes «Zürcher-Art» Butterrösti, Salat	Fr. 36.—
Kalbspiccata Tomatenspaghetti, Gemüse, Salat	Fr. 36.—
Kalbs- und Schweinsbraten Kartoffelstock, Gemüse, Salat	Fr. 34.—

FISCH

Eglifilets in Butter knusprig gebraten, Salzkartoffeln, Gemüse	Fr. 30.—
Fischknusperli auf Blattsalaten, mit italienischem Dressing	Fr. 25.—

VOM RIND

Rindsfilet vom Grill	Fr. 48.—
Kroquetten und Reis, Gemüse, gemischter Salat	Fr. 48.—
Filet gemischt (Rind, Kalb, Schwein) Williamskartoffeln oder Reis, Gemüse, gemischter Salat	Fr. 52.—
Entrécôte Kroquetten, Gemüse, gemischter Salat	Fr. 42.—
Rindsgulasch «Stroganoff» Spätzli, gemischter Salat	Fr. 36.—
Rindsaft-Plätzchen Kartoffelstock, Gemüse, Salat	Fr. 28.—

VOM SCHWEIN

Schweinssteak an Sauce Bernaise, Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 32.—
Schweinsbraten glaciert Kartoffelstock, Gemüse, Salat	Fr. 27.—
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce, Butternüdeli, Gemüse, Salat	Fr. 28.—
Schweinsvoressen «Hausart» Kartoffelstock, Gemüse, Salat	Fr. 27.—
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 30.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 28.—
Appenzeller-Schnitzel Schweinschnitzel mit frischen Kräutern und Mostbröckli gefüllt, Kroquetten, Gemüse, Salat	Fr. 35.—

KÄSEGERICHTE

Appenzeller Käsehörnli- oder Knöpfli mit Siedwurst und Apfelmus	Fr. 26.—
Appenzeller Sennerösti	Fr. 24.—
Appenzeller Fondue	Fr. 24.—
Tessiner Fondue	Fr. 27.—

Gasthaus Hof

Appenzeller Gourmet-Post



Das Traditions-Gasthaus im Herzen von Appenzell

*Der «Hof» mit seinen rustikalen
und gemütlichen Räumlichkeiten, mitten im Dorfkern
von Appenzell, lädt jung und alt
zum Verweilen ein.*

*Unsere heimeligen Hotelzimmer sowie die reichhaltige Menükarte
lassen Ihren Aufenthalt zum Genuss werden.*

Alles inklusive im Appenzellerland

*Als Feriengast in unserem gemütlichen Hotel dürfen Sie sich auf
viele freuen. Wer drei Nächte oder länger bei uns übernachtet,
bekommt zusätzlich zur «Appenzeller Ferienkarte» die An- sowie
Abreise (ÖV, 2. Klasse) ab Ihrem Schweizer Wohnort bis zum
ersten Grenzbahnhof kostenlos dazu geschenkt.*

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Käsesuppe	Fr. 9.—
Appenzeller Kümmelsuppe	Fr. 9.—
Bouillon mit Ei	Fr. 8.—
Tagessuppe	Fr. 6.—

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Appenzeller Mostbröckli	Fr. 22.—
Appenzeller-Vesperteller Käse gemischt, Mostbröckli, Pantli, Coppa, Schinken und Butter	Fr. 22.—
Wurstsalat	Fr. 18.—
Thonsalat	Fr. 18.—
Buuresalat	Fr. 19.—
Fleischkäse mit Pommes frites	Fr. 15.—
Appenzeller Siedwurst (1 Paar)	Fr. 14.—
Schinken-Omelette	Fr. 14.—
Omelette mit Kräutern	Fr. 14.—

Beilagen / Zuschläge

Portion Pommes frites	Fr. 8.—
Portion Butternudeln	Fr. 8.—
Portion Spätzli	Fr. 9.—
Rahmsauce	Fr. 2.—
Zwiebelsauce	Fr. 2.—
Tartarsauce	Fr. 2.—
Hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 2.—

APPENZELLER KÄSESCHNITTEN

Käseschnitte mit Ei	Fr. 18.—
Käseschnitte mit Schinken	Fr. 20.—
Käseschnitte «Hof» mit Mostbröckli	Fr. 22.—

SPAGHETTERIA

Spaghetti «Napoli»	Fr. 18.—
Spaghetti «Bolognese»	Fr. 20.—
Spaghetti «Hof» Spaghetti mit Kutteln an Tomatensauce, überbacken mit Appenzeller-Käse	Fr. 22.—

RÖSTIZERIA

Butterrösti, Portion mit Ei	Fr. 13.— Fr. 16.—
«Sennenrösti» Rösti mit Schinken, Käse überbacken und Spiegelei	Fr. 24.—
«Försterrösti» Champignon mit frischen Kräutern	Fr. 25.—
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Rösti	Fr. 30.—
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art» mit Rösti	Fr. 35.—
Rösti «Hof» Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignon, an frischer Käserahmsauce	Fr. 35.—

FISCHE

Rauchlachsteller	Fr. 22.—
Thonsalat	Fr. 18.—
Fischknusperli an Sauce Tartare, auf Salatteller	Fr. 25.—
Zanderfilet in Kräuterkruste mit Ravioli	Fr. 24.—
Eglifilet im Butter knusprig gebraten, Salzkartoffeln, Gemüse	Fr. 30.—

VITAMIN-ECKE

Grüner Salat	Fr. 8.—
Salat gemischt, klein	Fr. 10.—
Salat gemischt, gross	Fr. 18.—
Käsekroquetten mit gemischtem Salat	Fr. 24.—
Knuspriges Käsesteak auf Salatteller	Fr. 22.—
Alpensteak zartes Rindssteak, mariniert mit frischen Kräutern, auf Salatteller	Fr. 34.—
Energieteller Kalbsschnitzel vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter, auf Salatteller	Fr. 34.—
Reichhaltiger Gemüseteller	Fr. 24.—
Schweinschnitzel paniert auf Salatteller	Fr. 22.—
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, auf Salatteller	Fr. 28.—

Salatdressing nach Ihrer Wahl	
Bärlauchdressing	
Hausdressing (Französisch)	
Italienisches Dressing	

KÄSE- SPEZIALITÄTEN

Portion Appenzeller-Käse Käsesalat	Fr. 12.— Fr. 19.—
Appenzeller Käsehörnli oder Käseknöpfli mit grünem Salat oder Apfelmus (ab 2 Personen)	Fr. 19.—
Käsekroquetten mit gemischtem Salat	Fr. 24.—
Knuspriges Käsesteak mit grossem Salatteller	Fr. 22.—
Appenzeller-Raclette mit frischen Kräutern, Geschwellten	Fr. 30.—
Appenzeller-Fondue mit frischen Kräutern	Fr. 24.—
Tessiner-Fondue mit Steinpilzen	Fr. 27.—

HAUS- SPEZIALITÄTEN

Zartes Rindsfiletsteak vom Grill hausgemachte Kräuterbutter Pommes frites, Gemüse	Fr. 38.—
Entrecôte Bergkräuterbutter, Kroquetten, Gemüse	Fr. 35.—
Rindsfilet-Stroganoff hausgemachte Spätzli	Fr. 34.—
Wienerschnitzel Kalbsschnitzel, Kroquetten, Gemüse, Salat	Fr. 32.—
Rahmschnitzel Kalbsschnitzel, Butternudeln, Gemüse, Salat	Fr. 32.—
Kalbspiccata Tomatenspaghetti, Gemüse, Salat	Fr. 35.—
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 30.—
Appenzeller-Schnitzel Schweinschnitzel mariniert mit frischen Kräutern, gefüllt mit Mostbröckli, Kroquetten, Gemüse, Salat	Fr. 35.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 28.—
Schweinspfeffer hausgemachte Spätzli	Fr. 25.—
Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Reibkäse	Fr. 19.—

PILZGERICHTE

Champignon paniert, Sauce Tartare	Fr. 22.—
Omelette mit Pilzen und Gemüse	Fr. 22.—

KLEINE PORTIONEN

Schweinschnitzel vom Grill Champignonrahmsauce, Butternudeln, Gemüse	Fr. 18.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	Fr. 18.—
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Butterrösti	Fr. 18.—

KINDER-TELLER (bis 12 Jahre)

«Bärli-Teller» Schnitzel vom Grill, Champignonrahmsauce, Butternudeln, Gemüse	Fr. 12.—
«Rittergolhaust» paniertes Schnitzel, Pommes frites, Gemüse	Fr. 12.—
Spaghetti Bolognese / Napoli	Fr. 12.—
Portion Spätzli mit Rahmsauce	Fr. 12.—

DESSERT

Meringues mit Rahm 1/2 Portion	Fr. 8.—
Meringues-Glacé mit Rahm 1/2 Portion	Fr. 6.— Fr. 10.—
Apfelstrudel mit Rahm	Fr. 7.— Fr. 8.—
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 6.—
Coupe Jacques 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 7.—
Coupe Dänemark 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 7.—
Engadiner Nuss-Coupe 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 7.—
Caféglace	Fr. 7.—
Appenzeller Eiscafé	Fr. 9.—
1 Kugel Glacé (diverse Aroma)	Fr. 3.—
Zuschlag mit Rahm	Fr. 1.—
Appenzeller-Träumli Zimtglacé mit Alpenbitterschaum und Meringues 1/2 Portion	Fr. 12.— Fr. 8.—
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 5.50 Fr. 6.50
mit Früchten und Rahm	Fr. 10.—
Bananensplit 1/2 Portion	Fr. 11.— Fr. 8.—
Sorbet Wodka	Fr. 10.—
Apfelsorbet Calvados	Fr. 10.—
Frappés (Vanille, Erdbeer, Mocca und weitere) 3 dl	Fr. 5.50
5 dl	Fr. 7.—

Unsere feinen Haus-Spezialitäten für jeden Geschmack



Knuspriges Käsesteak
auf Salatteller
Fr. 22.—



Paniertes Schweinschnitzel
auf Salatteller
Fr. 22.—



Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter
auf Salatteller
Fr. 34.—



Käsekroquetten
auf Salatteller
Fr. 24.—



«Alpensteak» Rindssteak vom Grill
mit frischen Kräutern mariniert,
auf Salatteller
Fr. 34.—



Fischknusperli
an Sauce Tartare,
auf Salatteller
Fr. 25.—

Fleischdeklaration:

Das Kalbfleisch, Schweinefleisch und die Würste beziehen wir von unseren heimischen Produzenten.
Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz und aus Südamerika.
Das Lammfleisch stammt aus der Schweiz und aus Neuseeland.

Zweites Gedeck für eine Portion Fr. 3.—,
Kinder bis 10 Jahre frei.