



Herzlich Willkommen

Unsere Philosophie

„Regionalität mit Platz für ehrliche Produkte aus Nah und Fern.“
„Wir bieten nicht alles, dafür alles mit Qualität.“

Unsere Öffnungszeiten

Montag	08.30-24.00 Uhr	Küche: 11.30-13.00/17.00-21.00 Uhr
Dienstag	08.30-14.00 Uhr	Küche: 11.30-13.00 Uhr
Mittwoch	Ganzer Tag geschlossen	
Donnerstag	08.30-24.00 Uhr	Küche: 11.30-13.00/17.00-21.00 Uhr
Freitag	08.30-24.00 Uhr	Küche: 11.30-13.00/17.00-21.00 Uhr
Samstag	16.00-24.00 Uhr	Küche: 17.00-21.00 Uhr
Sonntag	10.00-22.00 Uhr	Küche: 11.30-20.00 Uhr

**Unser Restaurant bleibt jedes dritte Wochenende im Monat geschlossen.
Jeden ersten Dienstag im Monat ganzer Tag geöffnet.**

Für Vereine auf Voranmeldung, kochen wir gerne
auch noch zu einem späteren Zeitpunkt!

Ab 20 Personen öffnen wir unser Restaurant jederzeit sehr gerne für Sie.

Allgemeine Informationen finden sie unter www.engel.rest

Mit unseren Events wollen wir Leben ins Restaurant bringen
und verschiedenste Gästegruppen ansprechen!

Unter **Aktuelles** finden sie wechselnde, saisonale Gerichte und Getränke
für Herz und Gaumen.

Kalte Küche

Bunter Blattsalat klein/gross	6.50/8.50
Gemischter Salat klein/gross	8.50/10.50
Cherrytomatensalat mit Mozzarellakügeli fein mariniert	9.50
Salatteller mit Ei	16.00
Wurstsalat einfach/garniert	12.00/18.50
Wurst-Käsesalat einfach/garniert	14.00/19.50
Siedfleischsalat einfach/garniert	14.00/19.50
Portion Appenzellerkäse	12.00
Appenzeller Knoblauchpantli	12.00

Eingeklemmtes

Fleischkäse, Vorderschinken, Salami, Käse	6.00
Mostbröckli	7.50

Aufgelegtes

Fleischkäse, Vorderschinken, Salami, Käse	5.00
Mostbröckli	6.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Brotcroûtons	8.50
Frische Siedfleischsuppe mit Gemüse	8.50
Tagessuppe auf Anfrage	7.50

Fleischgerichte

Panierte Schweinsschnitzel «Engel Art» mit geräuchertem Schlosspeck in Hausbrotpanade	16.00
Schweins Cordon-Bleu «Classic» mit Schinken und mildem Appenzellerkäse in Hausbrotpanade	22.00
Schweins Cordon-Bleu «Piccante» mit scharfer Salami, würzigem Käse und Knoblauchflocken in Hausbrotpanade	22.00
Metzgerkotelette auf Rotweinsauce 350 gr	21.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter 200 gr	19.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 180gr/250 gr	26.00/34.00
CH-Pouletbrüstli «Mediterran» gefüllt mit Dörrtomaten und Mozzarella in Hausbrotpanade mit Kräutern	20.00
Lammnierstück (NZL), rosa gebraten an pikanter Knoblauchmarinde auf Rotweinsauce	26.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	16.00

Vegetarisch

«Feine Käsespätzli» mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21.00
«Gemüseomelette» aus frischen Schweizer Bio-Eiern und feinem Gemüse	16.00

Die **Beilagen** finden sie auf der nächsten Seite.

Beilagen

Pommes Frites	Beilage	5.50
	Portion	7.50
Röstikroketten		6.50
Spätzli «Hausart»		6.50
Teigwaren		5.50
Butterreis		5.50
Gemüse garnitur mit 6 Sorten		7.50
Salat garniture «Fitness»		10.50

Wir beziehen unsere Frischprodukte aus der Region.

Unsere Speisen werden, wenn nicht anders deklariert, aus Schweizer Fleisch zubereitet!

Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten können sich gerne an das Personal wenden, um entsprechende Informationen zu erhalten.

Für unsere kleinen Gäste

5 Stuck Poulet Nuggets mit Pommes frites	12.50
1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	12.50
Teigwaren an Pilzrahmsauce	9.50

Fondue Chinoise und Fondue Bourguignonne

ab 2 Personen, bitte 2 Tage im Voraus reservieren!

Standard pro Person	39.50
---------------------	-------

Im Preis inbegriffen sind...

ein kleiner gemischter Salat, Pommes-Frites, Reis, Gemüse, Früchte,
Schweine-, Poulet-, Rind- und Kalbfleisch mit feinen Saucen

Aufschlag für zusätzliches Fleisch (z. B. Lamm, Pferd, Crevetten...)	4.00
--	------

Getränkekarte

Unsere Lieferanten:

- Schützengarten Getränkeservice Herisau
- Getränkehandel Schweizer Mogelsberg
- Caffè Don George Untervaz
- Tee von Kuster Sirocco AG Schmerikon
- Vino Casa AG & Karrer Getränke GmbH
- Bio-Weingut Lenz Iselisberg

Minerale

Offenausschank

Goba Mineral leise und still	2.0 dl	2.70
Goba Citro	3.0 dl	3.80
Coca-cola, Coca-cola Zero	5.0 dl	5.20
Fifty Fifty	1.5 lt	12.50
Rivella rot, Shorley, Flauder, Yolo		
Hahnenwasserpauschale		1.00
Hausgemachter Eis-Tee Alpenkräuter oder Hibiskus Münze		5.50

Flaschen

Rivella blau	3.0 dl	4.20
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	4.20
Schweppes Tonic	2.0 dl	4.20
Michel Orangensaft	2.0 dl	4.20

Saft und Bier

Möhl Bügelsaft mit und ohne Alkohol klar und trüeb	5.0 dl	5.40
Schützengarten vom Fass	2.0 dl	3.50
	3.0 dl	4.00
	5.0 dl	5.20
Schützengarten Lager	5.0 dl	5.40
Schützengarten alkoholfrei	5.0 dl	5.40
Schützengarten Lager Spezli	3.3 dl	4.40
Schützengarten Spezli alkoholfrei	3.3 dl	4.40
Schützengarten Gapefruit Spezli	3.3 dl	4.40
Schwarzer Bär Dunkelbier	3.3 dl	5.00
Weisser Engel Hefeweizenbier	5.0 dl	5.80
Schützengarten Klosterbräu	5.0 dl	5.80

Aperitive

	Vol.%		4 cl
Cynar	16.50		6.00
Martini weiss	15.00		6.00
Campari	23.00		6.00
Appenzeller	29.00		6.00
Aperol Spritz mit Weisswein oder Schaumwein	15.50	2 dl	8.50
Lillet Berry	17.00		8.50
Prosecco		1 dl	7.50
Gespritzter Weisswein (Hauswein)		2 dl	6.00

Aperitive alkoholfrei

Manzoni (Beerengeschmack)			6.50
Amicero (Ingwer)			6.50

Mixgetränke

	Vol.%		4 cl
Campari Orange	23.00		7.00
Sunneshy (Eiercognac mit Orangenjus)	15.00		7.00
Gin Tonic	40.00		9.50
Whisky Cola	40.00		9.50

Liköre

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Eiercognac	20.00		6.00
Baileys Irish cream	17.00		6.00
Röteli	22.00		6.00
Berliner Luft	18.00		6.00

Gin

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Appenzell Dry Gin 27	43.0	5.50	8.00

Spirituosen

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Kernobst	40.0	2.60	4.30
Kräuter	41.0	2.60	4.30
Kirsch	40.0	3.60	5.30
Williams	40.0	3.60	5.30
Zwetschgen	40.0	3.60	5.30
Thurgados	40.0	5.50	8.50
Cognac Hennessy „Fine de Cognac“	40.0	5.50	8.50
Vieille Prune	40.0	4.50	7.50
Vieille Poire	38.0	4.50	7.50

Grappa

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Grappa Pinot Grigio	40.0	4.00	5.60
Grappa Aquavite «Rovere» (Eichenholzlagerung)	42.0	5.50	8.00
Grappa Bottega Fumé	38.0	4.50	7.50

Rum

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Don Papa Rum	40.0	5.50	9.00

Whisky

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Ledaig 10 Years (Single Malt Scotch Whisky)	46.3	6.00	9.50
Old Pulteney 12 Years (Single Malt Scotch Whisky)	40.0	6.00	9.50

Warme Getränke

Kaffee Crème		4.10
Espresso		4.10
Doppelter Espresso		6.50
Milchkaffee		4.30
Cappucino		4.30
Latte Macchiato		4.80
	Vol.%	
Kaffee Fertig mit Kernobst, Kräuter, Kirsch	40.00	5.80
Kaffee Luz mit Zwetschgen, Pflümli, Kräuter, Kernobst	40.00	5.80
Hauskaffee Engel (mit Schlagrahmhaube)	40.00	6.80
Goretto Grappa		6.80
Tee Rum	37.50	5.80
Tee nature, citron oder crème		4.10
Niederwiler, Fröschli		5.80
Punch: Ingwer, Orangen, Rum, Apfel		4.10
Diverse Tee's Fragen Sie nach unserer Karte		4.10
Ovomaltine und Caotina heiss	2.0 dl	4.10
Ovomaltine und Caotina kalt	3.0 dl	4.30
	5.0 dl	5.80

Weinkarte

Hausweine «Engel»

Weisswein

Cabernet blanc

7.5 dl 34.00

Bio-Weingut Lenz Iselisberg

1.0 dl 4.80

100% Cabernet blanc

Herrlich duftend, von Exotisch über Minze bis Brennessel,
im Gaumen toll ausbalanciert

Rotwein

Sélection Engel rot

7.5 dl 34.00

Bio-Weingut Lenz Iselisberg

1.0 dl 4.80

Maréchal Foch, Léon Millot, Regent und Siramé

Purpurrot, reife Waldbeeren, feines Tannin mit feinem schmelz

Weissweine aus der Schweiz

St-Saphorin

5.0 dl 22.00

Fonjallaz S.A. Epresses

1.0 dl 4.80

Duett weiss

7.5 dl 42.00

Bio-Weingut Lenz Iselisberg

aus der Steillage Stegeler Berneck

Johanniter und Rheinriesling

Erfrischender und vielseitiger Weisswein

Handwerk weiss

7.5 dl 48.00

Bio-Weingut Lenz Iselisberg

Souvignier gris und Johanniter

Goldgelb und ausdruckstark, reife gelbe Früchte
mit dezente Röstaromen.

Roséwein

Federleicht rosé	5.0 dl 22.00
Bio-Weingut Lenz Iselisberg	1.0 dl 4.80
100% Muscat bleu	
Noten von Himbeeren und Erdbeeren, Sweet & Sour im Gaumen	

Schaumwein

Prosecco	7.5 dl 55.00
NANI RIZZI	1.0 dl 8.50
VALDOBBIADENE DOCG -EXTRA DRY-	

Tschumpeli und Römer

Kalterersee	Tschumpeli 3.00
Arnold Graf AG Gams/SG	Römer 5.00

Rotweine aus der Schweiz

Jeninser rot	5.0 dl 20.00
Jürg Obrecht Weine, Jenins	1.0 dl 4.50
Satin Noir	5.0 dl 24.00
Bio-Weingut Lenz Iselisberg 100% Satin Noir Reiffruchtige Noten nach Zwetschgen und Pflaumen	
Laurot	5.0 dl 26.00
Bio-Weingut Lenz Iselisberg 100% Laurot Würzig mit schwarzen Kirschen, elegant und nachhaltig	
Terzet	7.5 dl 48.00
Bio-Weingut Lenz Iselisberg aus der Steillage Stegeler Berneck Diolinoir, Merlot und Cabernet Cortis Rubinrot, Noten von Erdbeerkompott, Lakritze und Waldbeeren	
Ancora	7.5 dl 48.00
Cave de Jolimont SA, 1185 Mont-sur-Rolle	1.0 dl 7.00
Galotta-Merlot Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeeren) und Gewürzen (Nelken)	Magnum 94.00

Rotwein aus Österreich

Phoenix 7.5 dl 48.00
Weingut Reumann
Cuvée: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah
Beeren mit Schoko vollfruchtig und vollmundig

Rotweine aus Italien

Masso Antico «Primitivo Salento » 7.5 dl 39.00
Cantine di Ora 1.0 dl 5.80
Feine Aromen von reifen Früchten bis würzigen Noten **Magnum 78.00**

Chianti Classico Guado Alto 7.5 dl 44.00
Castello Vicchiomaggio Greve in Chianti
Sangiovese DOC
Beerenfrüchte, Tabakblätter und ein würziger Hauch von Nelken

Susumaniello 7.5 dl 43.00
Carlo Sani
100% Susumaniello
Reife Früchte, Schokolade, Kaffee und Vanille

Rotweine aus Spanien

Berola Bodegas Borsao 7.5 dl 44.00
Campo de Borja DO 1.0 dl 6.50
Syrah, Garnacha
Schwarze Früchte, feine Röstaromen

Cruz Alba Crianza Bio 7.5 dl 48.00
Ribera del Duero DO
Tempranillo
Waldbeeren, Röstaromen und reifen Tanninen