

Gasthaus Hof



Hausgemachte Suppen

Käsesuppe	Fr. 9.—
Appenzeller Kümmelsuppe (mit in Knoblauch gerösteten Brotwürfeln)	Fr. 9.—
Bouillon nature	Fr. 6.—
Bouillon mit Ei	Fr. 8.—
Tagessuppe (Teller)	Fr. 6.—
Tagessuppe (Vorspeise)	Fr. 5.—
Gulaschsuppe	Fr. 10.—

Für den kleinen Hunger

Kuttelplätz rassig überlieferte Appenzeller-Spezialität	Fr. 8.—
Rollmops an sämigem Hausdressing	Fr. 8.—
Rauchlachsteller 1/2 Portion	Fr. 22.— Fr. 15.—
Appenzeller Mostbröckli 1/2 Portion	Fr. 22.— Fr. 14.—
Appenzeller-Käse 1/2 Portion	Fr. 12.— Fr. 7.50
Hofteller (Aufschnitt, Trockenfleisch, Käse)	Fr. 20.—
Appenzeller-Vesperteller (Käse gemischt, Mostbröckli, Pantli, Coppa, Schinken und Butter)	Fr. 22.—
Wurstsalat nature	Fr. 10.—
Wurstsalat garniert	Fr. 18.—
Thonsalat garniert Buuresalat (Wurst, Käse)	Fr. 18.— Fr. 15.—
Buuresalat garniert	Fr. 19.—
Käsesalat nature	Fr. 14.—
Käsesalat garniert	Fr. 19.—
Käsesalat «Hof»	Fr. 16.—
Kutteln an Tomatensauce (mit Brot und Reibkäse)	Fr. 19.—
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr. 12.—
Kalbsbratwurst mit Pommes frites	Fr. 16.—
Fleischkäse heiss	Fr. 8.—
Fleischkäse mit Pommes frites	Fr. 15.—
Appenzeller-Siedwurst (1 Paar)	Fr. 14.—
Schinken mit Ei	Fr. 10.—
Schinken-Omelette	Fr. 14.—

Omelette nature	Fr. 12.—
Omelette mit Kräutern	Fr. 14.—
Omelette mit Pilzen und Gemüsegarntur mit Käsegratin	Fr. 22.— Fr. 26.—
2 Spiegeleier jedes weitere Ei dazu	Fr. 8.— Fr. 2.—
Portion Pommes Frites	Fr. 8.—
Portion Butternudeln	Fr. 8.—
Portion Spätzli	Fr. 9.—

Zuschläge:

Rahmsauce	Fr. 2.—
Zwiebelsauce	Fr. 2.—
Tartarsauce	Fr. 2.—
Hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 2.—

Appenzeller-Käseschnitten

Käseschnitte nature	Fr. 16.—
Käseschnitte mit Ei	Fr. 18.—
Käseschnitte mit Schinken	Fr. 20.—
Käseschnitte «Hof» (mit Mostbröckli)	Fr. 22.—
Käseschnitte «Hawaii»	Fr. 21.—

Spghetteria

Spaghetti «Napoli» mit Reibkäse	Fr. 18.—
Spaghetti «Al pesto» (mit Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl)	Fr. 21.—
Spaghetti «Florentiner-Art» (mit Knoblauchspinat, gratiniert mit Appenzeller-Käse, dazu ein Spiegelei)	Fr. 22.—
Spaghetti «Bolognese»	Fr. 20.—
Spaghetti «Hof» (Spaghetti mit Kutteln an Tomatensauce, gratiniert mit Appenzeller-Käse)	Fr. 22.—

Röstizeria

Butterrösti, Portion mit Ei	Fr. 13.— Fr. 16.—
Sennerrösti (Rösti mit Schinken mit Käse überbacken und Spiegelei)	Fr. 24.—
Försterrösti (Champignon mit frischen Bergkräutern, Rösti)	Fr. 25.—
Jägerrösti (Zartes Wildgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen, Rösti)	Fr. 27.—
Vitaminrösti (Kalbsleber mit frischen Kräutern, Rösti)	Fr. 30.—
Zürcherrösti (Geschnetzeltes Kalbfleisch, Rösti)	Fr. 35.—
Rösti «Hof» (Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignon an frischer Käserahmsauce, Rösti, grüner Salat)	Fr. 35.—

Fleischdeklaration:

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

Vitamin-Ecke

Grüner Salat	Fr. 8.—
Salatteller gemischt, klein	Fr. 10.—
Salatteller gemischt, gross	Fr. 18.—
Blattsalate an sämigem Bergkräuter- dressing und Fischknusperli	Fr. 25.—
Käsekroketten knusprig gebacken mit gemischtem Salat	Fr. 24.—
mit Tomatensauce	Fr. 18.—
Knuspriges Käsesteak mit grossem Salatteller	Fr. 16.— Fr. 22.—
Alpensteak (Zartes Rindssteak, mariniert mit frischen Kräutern, mit diversen Salaten garniert)	Fr. 34.—
Energieteller (Kalbspaillard vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter auf grossem Salatteller)	Fr. 34.—
Reichhaltiger Gemüseteller mit frischen Gemüsen	Fr. 24.— Fr. 28.—
mit Käsegratin	Fr. 28.—
Schweinschnitzel paniert mit gemischtem Salat	Fr. 22.—

Salatdressing's nach Ihrer Wahl:

Bärlauchdressing
Hausdressing (French)
Basilikumdressing
Italienische Sauce

Feinschmecker-Toast's

Toast «Maria Stuart» (Zarte Lammfiletwürfel an irländischer Wacholdersauce)	Fr. 20.—
«Fitness-Toast» (Broccoli und Champignon napiert mit Kräutersauce, garniert mit Rauchlachsstreifen)	Fr. 22.—

Fische

Rollmops (an sämigem Hausdressing)	Fr. 8.—
Rauchlachsteller 1/2 Portion	Fr. 22.— Fr. 15.—
Thonsalat garniert	Fr. 18.—
Zarte Fischknusperli (fritiert) an Sauce Tartare	Fr. 19.—
Zarte Fischknusperli an Blattsalaten mit sämigem Bergkräuterdressing	Fr. 25.—
Eglifilet (im Butter knusprig gebraten, Salzkartoffeln, Blattspinat)	Fr. 30.—

Kinderteller (bis 12 Jahre)

Bärli-Teller Schnitzel vom Grill, Champignonrahmsauce, Butternudeln, Dessert	Fr. 12.—
Rittergolhaust Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Dessert	Fr. 12.—
Spaghetti Bolognese mit Reibkäse und Dessert	Fr. 12.—
Portion Spätzli mit Rahmsauce und Dessert	Fr. 12.—

Käse-Spezialitäten

Appenzeller-Käse 1/2 Portion	Fr. 12.— Fr. 7.50
Käsesalat nature (Hausdressing)	Fr. 14.—
Käsesalat garniert	Fr. 19.—
Käsesalat «Hof» (Rotwein Vinaigrette)	Fr. 16.—
Appenzeller Käsehörnli oder Käseknöpfli mit grünem Salat oder Apfelmus (2 Personen)	Fr. 38.—
Käsekroketten knusprig gebacken mit gemischtem Salat	Fr. 24.—
mit Tomatensauce	Fr. 18.—
Knuspriges Käsesteak mit grossem Salatteller	Fr. 16.— Fr. 22.—
Raclette à discretion mit Geschwellten und Essigfrüchten	Fr. 28.—
Würziges Appenzeller-Raclette à discretion, mit frischen Kräutern, Geschwellte	Fr. 30.—
Appenzeller-Fondue mit frischen Kräutern (mit Alkohol)	Fr. 24.—
Neuenburger-Fondue (mit Alkohol)	Fr. 23.—
Tessiner-Fondue mit Steinpilzen (mit Alkohol)	Fr. 27.—
Emmentaler-Fondue (ohne Alkohol)	Fr. 22.—

Haus-Spezialitäten

Zartes Rindsfiletsteak vom Grill hausgemachte Kräuterbutter auf reichhaltigem Gemüseteller, Pommes frites	Fr. 38.—
Entrecôte Bergkräuterbutter, Kroketten, Gemüse garnitur	Fr. 35.—
Alpensteak zartes Rindssteak, mariniert mit frischen Kräutern, mit diversen Salaten garniert	Fr. 34.—
Farmersteak (Rindschutt) mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	Fr. 34.—
Rindsfilet-Stroganoff Hausgemachte Spätzli	Fr. 34.—

Energieteller

Kalbspaillard vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter, auf grossem Salatteller	Fr. 34.—
Wienerschnitzel (Kalb) Kroketten, Gemüse, Salat	Fr. 32.—
Rahmschnitzel (Kalb) Butternudeln, Gemüse, Salat	Fr. 32.—
Kalbspiccata Tomatenspaghetti, Gemüse, Salat	Fr. 35.—
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 30.—
Eglifilet in Butter knusprig gebraten, Salzkartoffeln, Blattspinat	Fr. 30.—
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art» Butterrösti	Fr. 35.—
Kalbsleber mit frischen Kräutern, Butterrösti	Fr. 30.—
Lammfilet provençale Kroketten, Broccoli, Grilltomate	Fr. 35.—
Appenzeller-Schnitzel Schweinscarréschnitzel mariniert, mit frischen Kräutern, gefüllt mit Mostbröckli, Kroketten, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 35.—
Schweinssteak vom Grill mit Bergkräuterbutter, auf gemischtem Salatteller	Fr. 28.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 28.—
Zarter Schweinspfeffer mit hausgemachten Spätzli	Fr. 25.—

Pilze

Waldfrüchteteller Waldchampignon pochiert an lauwarmer Vinaigrette-Sauce	Fr. 20.—
Champignon paniert, Sauce Tartare 1/2 Portion	Fr. 22.— Fr. 14.—
Omelette mit Pilzen und Gemüse garnitur mit Käsegratin	Fr. 22.— Fr. 26.—

Desserts

Meringues mit Rahm 1/2 Portion	Fr. 8.— Fr. 6.—
Meringues-Glacé mit Rahm 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 7.—
Apfelstrudel mit Rahm	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) mit Rahm Zuschlag	Fr. 3.— Fr. 1.—
Appenzeller-Träumli Zimtglacé mit Alpenbitterschaum und Meringue 1/2 Portion	Fr. 12.— Fr. 8.—
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 5.50 Fr. 6.50
Bananensplit 1/2 Portion	Fr. 11.— Fr. 8.—
Sorbet Wodka	Fr. 10.—
Apfelsorbet Calvados	Fr. 10.—
Frappés Vanille, Erdbeer, Mocca & weitere 3 dl	Fr. 5.50
5 dl	Fr. 7.—

Zuschläge:

Zweites Gedeck für eine Portion (Kinder bis 10 Jahre frei)	Fr. 3.—
---	---------



Lunch-Vorschläge für Reisegruppen ab 20 Personen

Einheitsmenu, Vorbestellung 2 Tage, Mindestbestellung 10 gleiche Menus

Tagessuppe	Fr. 4.—	Schweins-Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse, Saisonsalat	Fr. 30.—	Schweinspfeffer Hausgemachte Spätzli	Fr. 25.—
Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat	Fr. 16.—	Schweinsfleisch-Plätzchen an Dunkelbiersauce Kartoffelstock, Gemüse, Salat	Fr. 28.—	Rindsgulasch «Ungarischer-Art» Hausgemachte Spätzli, Salat	Fr. 30.—
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Butterrösti, Grüner Salat	Fr. 22.—	Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce, Butterrösti, Saisonsalat	Fr. 27.—	Rindfleisch-Vogel Kroketten, Gemüse, Salat	Fr. 27.—
Fleischkäse aus dem Backofen garniert mit diversen frischen Salaten	Fr. 22.—	Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 28.—	Trutenschnitzel vom Grill mit Champignonrahmsauce, Butternudeln, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 30.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse, Salat	Fr. 28.—	Currygeschnetzeltes (vom Schwein) Trockenreis, Saisonsalat	Fr. 28.—	Appenzeller Käsehörnli Siedwurst, Apfelmus	Fr. 26.—
Schweinsrahmschnitzel Butternudeli, Gemüse, Salat	Fr. 28.—				



Grosser knackiger Salatteller
mit Schweinssteak an Kräuterbutter
Fr. 28.—



Grosser knackiger Salatteller
mit Alpensteak (Rindssteak vom Grill
mit frischen Kräutern mariniert)
Fr. 34.—



Grosser knackiger Salatteller
mit Käsekroketten
Fr. 24.—



Grosser knackiger Salatteller
mit einer Appenzeller Käseschnitte
Fr. 24.—



Grosser knackiger Salatteller mit
Steinpilzen an sämiger Kräutersauce
Fr. 25.—



Grosser knackiger Salatteller
mit Fischknusperli an Sauce Tartare
Fr. 25.—

Menü-Vorschläge für Gesellschaften ab 20 Personen

Einheitsmenu, Vorbestellung 2 Tage, Mindestbestellung 10 gleiche Menus

Suppen

Bouillon mit Einlagen Gemüse, Bergkräuterflädli, Diablotins, Hühnerfleisch und Fideli, Royal	Fr. 5.—
Appenzeller Hafersuppe mit Kartoffeln	Fr. 7.—
Golderbsen	Fr. 7.—
Gerstensuppe	Fr. 7.—
Brottsuppe mit Kümmel	Fr. 7.—
Appenzeller Käsesuppe	Fr. 9.—
Frische Spargelcrème	Fr. 7.—
Frische Steinpilzcrème	Fr. 7.—
Tomatencreme mit Gin	Fr. 7.—

vom Kalb

Kalbsfilet vom Grill mit Trüffelcognacsauce garniert mit frischen Eierschwämmen Mandelkroketten oder Wilder Reis, Gemüse, Gemischter Salat	Fr. 52.—
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Kroketten, Gemüse, Gemischter Salat	Fr. 48.—
Rahmschnitzel (Kalb) Nudeln, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 34.—
Wienerschnitzel (Kalb) Kroketten, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 33.—
Cordon-bleu (Kalb) Pommes frites, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 36.—
Geschnetzeltes «Zürcher-Art» Butterrösti, Gemischter Salat	Fr. 36.—
Kalbspiccata Tomatenspaghetti, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 36.—
Kalbs- und Schweinsbraten Kartoffelstock, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 34.—
Kalbsbrust gefüllt Kroketten, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 30.—

vom Lamm

Lammfilet vom Grill rosa gebraten an sämiger Kräutersauce Kroketten oder Reis, Broccoli, Grilltomate, Gemischter Salat	Fr. 38.—
Lammragout mit Safran Hausgemachte Spätzli, Gemischter Salat	Fr. 30.—

Poulet

Mistkratzerli vom Grill Pommes mignonettes, Grüner Salat	Fr. 26.—
Halbes Poulet «Wiener-Art» Pommes frites, Gemischter Salat	Fr. 27.—

Fisch

Eglifilets in Butter knusprig gebraten, Petersilien- kartoffeln, Blattsalate an Estragondressing	Fr. 33.—
Forellenfilet im Bergkräutermantel, Salzkartoffeln, Gemüse, Gemischter Salat	Fr. 34.—
Lachssteak an Mandelsauce, Kressereis, Grilltomate, Diverse Blattsalate	Fr. 34.—
Bodenseeknusperli Sauce Tartare, garniert mit diversen Salaten	Fr. 25.—

vom Rind

Rindsfilet vom Grill «Helder-Art» Mandelkroketten und Wilder Reis Gemüse, Gemischter Salat	Fr. 48.—
Filet gemischt (Rind, Kalb, Schwein) Williamskartoffeln oder Wilder Reis, Diverse Saucen, Blattspinat, Blumenkohl, Grilltomate, Gemischter Salat	Fr. 52.—
Entrecôte bordelaise oder Café de Paris Kroketten, Gemüse, Gemischter Salat	Fr. 42.—
Rindsgulasch «Stroganoff» Spätzli oder Trockenreis, Gemischter Salat	Fr. 36.—
Rindsbraten gespickt Kartoffelstock, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 32.—
Rindssaft-Plätzchen Kartoffelstock, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 28.—

vom Schwein

Schweinssteak an Sauce Bernaise Pommes frites, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 32.—
Schweinsbraten glaciert Kartoffelstock, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 27.—

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce Butternüdeli, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 28.—
Schweinsvoren «Hausart» Kartoffelstock, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 27.—
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 30.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse, Grüner Salat	Fr. 28.—

Käsegerichte

Appenzeller Käseschnitte mit Mostbröckli, Gemischter Salat	Fr. 24.—
Appenzeller Käsehörnli- oder Knöpfli mit Siedwurst und Apfelmus	Fr. 26.—
Appenzeller Sennerösti Gemischter Salat	Fr. 28.—
Fondue nature	Fr. 23.—
Fondue mit frischen Kräutern	Fr. 24.—
Fondue mit frischen Steinpilzen	Fr. 27.—

Appenzeller-Menüs

Kaltes Plättli als Vorspeise (Mostbröckli, Pantli, Käse, Gewürzspeck)	
Fenz (Sennenspeise)	
Linsensuppe	
Käsehörnli oder Käseknöpfli (garniert mit Rindswürsten, Apfelmus)	
Schokoladenmousse mit Alpenrahm	
Biberfladen	Fr. 40.—
Brottsuppe mit Kümmel	
Appenzeller Käsepastetli geräuchertes Rindfleisch, gekochter Buureschinken gelbe Rüben, Salzkartoffeln	
Kabissalat	
Appenzeller Eiscafé	Fr. 42.—
Käsesuppe	
Siedwurst	
Appenzeller-Schnitzel (Schweinscarréeschnitzel mit frischen Kräutern mariniert, mit Mostbröckli gefüllt)	
Kroketten, Gemüse, Gemischter Salat	
Appenzeller-Träumli	Fr. 45.—



Grosser knackiger Salatteller
mit Appenzeller-Raclette

Fr. 24.—



Grosser knackiger Salatteller
mit 2 Spiegeleiern

Fr. 20.—



Grosser knackiger Salatteller
mit einem Käsesteak

Fr. 22.—



Grosser knackiger Salatteller
mit paniertem Schnitzel

Fr. 22.—



Grosser knackiger Salatteller
mit Kalbsschnitzel an Kräuterbutter

Fr. 34.—



Grosser knackiger Salatteller
mit Fleischkäse an brauner Butter

Fr. 22.—

Neu renovierte, rustikale Familien-Zimmer

Unsere heimeligen, neu renovierten Zimmer im typischen Appenzeller-Stil, laden jung und alt zum gemütlichen Verweilen ein. Jedes der Zimmer hat sein «gewisses Etwas» was von unseren Gästen besonders geschätzt wird.

Das wunderschöne Patrizierhaus und Familienhotel Gasthaus Hof, welches im 18. Jahrhundert erbaut wurde liegt mitten im Dorfkern von Appenzell. Das am Landsgemeindeplatz liegende Familienhotel befindet sich in unmittelbarer Nähe der berühmten Hauptgasse von Appenzell. Die farbigen und traditionsreichen Häuser laden jung und alt zum Verweilen und Shoppen ein.



Unser Familienhotel liegt an perfekter Lage um Ausflüge in die berühmten Museen die Pfarrkirche oder zu sonst etwas typisch appenzellischem zu machen.

Käser, Drechsler, Schellensattler, Bibelibeck und Appenzeller Alpenbitter bieten für jeden eine willkommene Abwechslung.

Schöne Kegelbahnen

Was unternehmen bei

- Vereinsanlässen?
- Firmenanlässen?
- Familienanlässen?
- Gruppenanlässen?

Verbringen Sie doch einfach einmal einen gemütlichen Kegelabend oder veranstalten Sie ein kleines Kegeltornier. Sie werden sehen, dieser Anlass findet Anklang bei jung und alt.

Reservationen nehmen wir gerne unter folgender Tel.-Nummer entgegen:

+41 (0)71 787 22 10

Preisliste

Einzelzimmer	Fr. 95.–	pro Person
Einzelbelegung im Doppelzimmer	Fr. 100.–	pro Person
Doppelzimmer	Fr. 75.–	pro Person
Dreibett-Zimmer	Fr. 70.–	pro Person
Vierbett-Zimmer	Fr. 65.–	pro Person
Fünfbett-Zimmer	Fr. 60.–	pro Person

☞ Alle Zimmer sind mit Dusche/WC, Haartrockner, TV/SAT/WLAN ausgestattet.

☞ Die Preise gelten nur bei Vollbelegung der jeweiligen Zimmer!

☞ Nahe zu allen öffentlichen Einrichtungen sowie Shopping.

☞ Gratis Appenzeller-Ferienkarte ab 3 Übernachtungen.