



# MENUKARTE

**IGP-AOP-Tage**  
**31. Januar bis 8. Februar 2026**

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Appenzeller Gerstensuppe mit Mostbröckli   | 12.00 Vorspeise<br>16.00 Hauptgang |
| Toggenburger Bloderkäse im Speckmantel<br>mit Ruccola und getrockneten Tomaten   | 19.50                              |
| Rheintaler-Ribelmais-Wrap mit Poulet, Gemüse<br>und Appenzeller® Kräftig-Würzig<br>sowie mit BBQ-Dip und Guacamole-Dip | 22.50                              |
| St. Galler Bratwurst mit Kartoffelsalat und Brot   | 23.50                              |
| Appenzeller Siedwurst mit Chäshörnli, Zwiebeln<br>und Apfelmus   | 27.00                              |

## Weinempfehlung

Silvesterchlaus-Wy I Schelli-Wyssä  
Riesling-Silvaner Classique, AOC SG  
WeinWerk, Wienacht-Tobel, AR  
1dl 8.00  
5dl 28.00  
7.5dl 46.00

Completer AOC  
Steinböckler  
Rutishauser-DiVino, Malans, Graubünden  
1dl 9.50  
7.5dl 58.00

Bei Bestellung einer Speise dieser Karte erhalten Sie **50% Ermässigung** auf einen Eintritt in unsere Erlebnisausstellung.



**AOP IGP**  
DER RUF DES GESCHMACKS