



*Blaue Krone*  
*Hotel-Restaurant*

*Herzlich*  
*Willkommen!*

*Speisen und Getränke*



## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl	6.80
Gerstensuppe	7.80
Tagessuppe	6.80

## *Vorspeisen*

Vogerlsalat* mit Grammeln, Croutons und Kürbiskernöl	12.50
Grüner Salatteller mit frischen Kräutern	7.50
Gemischter Salatteller garniert	8.50
Steirischer Bauernsalat mit Erdäpfel, Speck und Kürbiskernöl	9.50

## *Kleine Gerichte*

Steirisches Saures Rindfleisch	16.50
Wurst-Käsesalat (Lumpensalat), fein garniert	15.50
Brotzeitteller, reichhaltig garniert	19.50
Gesottene Hauswürstel mit Senf und Kren	11.50
Tiroler Speckbrettl fein garniert	17.50
Wiener Rindersaftgulasch mit Gebäck	16.50

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive

! \*Gewöhnlicher Feldsalat (*Valerianella locusta*), österreichisch Vogerlsalat, schweizerisch Nüsslisalat, ist auch als „König der Salate“ bekannt. Er besticht durch sein leicht würziges und nussiges Aroma und ist einer der bekömmlichsten Salate überhaupt. Er ist besonders bei Feinschmeckern als Vorspeise oder Beilage beliebt und überzeugt durch seine gesunden Inhaltsstoffe.



## Hauptgerichte



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterrösti und Gemüse der Saison	36.50
Cordon Bleu vom Schweinsnierstück mit Schinken und Appenzeller Käse, gefüllt mit Pommes und Gemüse	28.50
Appenzeller Siedwurst, Chähörnli, Zwiebelschweisse und Apfelmus	23.50



Alt Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsaucе, dazu Röst-Erdäpfel und Rahmspinat	29.50
Schweinsschnitzel «Figlmüller»* mit Erdäpfelsalat	18.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Röst-Erdäpfel	36.50
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte an Zweigelt sauce, dazu Spätzle und glasierte Bohnen	32.50



Bayerischer Krustenbraten an Dunkelbiersauce mit Kroketten und Speckkrautsalat	21.50
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat	18.60
Tegernseer Bachsaiblingsfilet «Müllerin Art» mit Petersilienerdäpfeln und Rahmgurkensalat	32.60
Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln	21.50

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive



\*Eines der berühmtesten Schnitzel der Welt, erfunden von Hans Figlmüller (\*16.05.1943) in Wien und mit mindestens 250 Gramm ein echtes Schwergewicht. Sein unbestrittener Kultstatus führte zu zahlreichen Wiener-Figlmüller-Wochen auch in anderen Metropolen und allein in den Figlmüller-Häusern selbst geniessen 250.000 Gäste pro Jahr diese Spezialität.

## *Auf Vorbestellung*

Ofenfrische Bauernente auf Orangenjus mit Blaukraut und Semmelknödeln für 2 Pers.	54.00
Schweinshaxen im Reindl serviert, mit Knödeln und Bayrischkraut für 2 Pers.	38.00

## *Für kleine Geniesser*

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Gemüse	10.50
Spätzli mit Rahmsauce	8.50

## *Desserts\**

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers	11.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster im Pfandl serviert	16.50
Walnussparfait mit Schokoladeneis	12.50
Palatschinken mit hausgemachter Marmelade (2 Stk.)	12.50
Wiener Eiskaffee Vanilleeis, Mocca, Schlagobers	9.50
Coup Dänemark	9.50
Krone Eisbecher: Erdbeereis, Zitronensorbet und Birnensorbet, mit Früchten und Rahm garniert	10.50
Zitronensorbet mit Wodka	10.50

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive

! \* Unsere Vorstellung von Nachtisch oder Dessert entwickelt sich erst im 17. Jahrhundert an den Höfen Frankreichs. Vorher isst man in gehobenen Kreisen Europas noch „Buffet-Stil“: Alles kommt auf einmal auf den Tisch, süß und salzig werden nicht getrennt. Ein Grossteil der Buffets ist ohnehin gesüsst, denn Zucker gilt als gesund. Man süsste auch Taubenragout, Nieren-Pudding, Austern oder Fisch.



## *Alkoholfreie Getränke, offen*

Appenzell Mineral Laut	3.20 (20 cl)	4.20 (30 cl)	5.20 (50 cl)
Goba Cola	3.20 (20 cl)	4.20 (30 cl)	5.20 (50 cl)
Goba Citro	3.20 (20 cl)	4.20 (30 cl)	5.20 (50 cl)
Goba Orange	3.20 (20 cl)	4.20 (30 cl)	5.20 (50 cl)
Flauder Iisfee (Bio-Eistee mit Grünteeextrakt)	3.20 (20 cl)	4.20 (30 cl)	5.20 (50 cl)
Shorley Möhl	3.20 (20 cl)	4.20 (30 cl)	5.20 (50 cl)

## *Alkoholfreie Getränke, Flasche*

Appenzell Mineral Laut / Still	5.50 (50 cl)	9.00 (100 cl)
Goba Cola / Cola Zero		4.70 (33 cl)
Goba Citro		4.70 (33 cl)
Goba Orange		4.70 (33 cl)
Goba Grape		4.70 (33 cl)
Flauder Original		4.70 (33 cl)
Rivella* Rot / Blau		4.20 (33 cl)
Shorley Möhl		4.70 (33 cl)
Tonic Flauder Gents		5.50 (20 cl)
Traubensaft Rot (Michel)		5.50 (20 cl)
Tomatensaft (Michel)		5.50 (20 cl)
Orangensaft Fair Trade (Michel)		5.50 (20 cl)
Schweizer Apfelsaft Möhl		4.70 (33 cl)

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive



\* Rivella ist Kult in der Schweiz. Das Getränk, das 35 Prozent Milchserum enthält, gehört zu den fünf beliebtesten inländischen Marken. Und so nennt sich das Traditionshaus, das auf eine über sechzigjährige Geschichte zurückblickt, auch selbstsicher «offizieller Durstlöcher der Schweiz». Der Name kommt übrigens vom italienischen «rivellazione», was so viel wie «Offenbarung» bedeutet.

## Weisswein, offen



Fendant „Du Ravin“ AOC Valais (2017)      5.50 (10 cl)    11.00 (20 cl)    23.50 (50 cl)



Weinrieder „Alte Rebe“ (2017)      5.50 (10 cl)    11.00 (20 cl)    23.50 (50 cl)

## Weisswein, Flasche



Balgach Müller Thurgau AOC (2016)      42.00 (75 cl)

Fendant „Du Ravin“ AOC Valais (2017)      31.50 (75 cl)

Ticino Bianco „Pra Bianco“ DOC (2017)      39.00 (75 cl)



Weinrieder Grüner Veltliner Klassik (2016)      31.50 (75 cl)

Weinrieder „Alte Reben“ (2017)      42.00 (75 cl)

Weinviertel Riesling „Kugler“ (2015)      44.00 (75 cl)



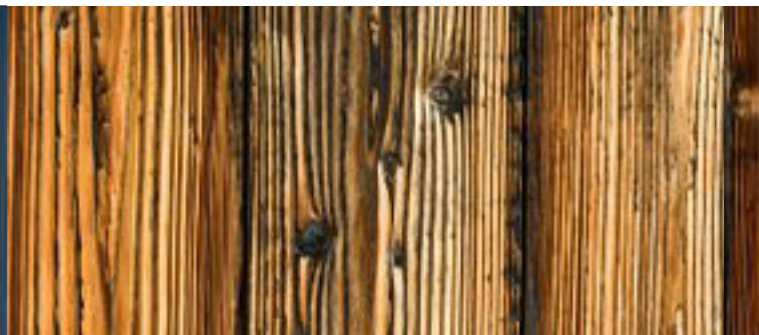
Pinot Grigio „Sasso al Vento“ IGT (2017)      33.00 (75 cl)

Bianco Trevenie „Borelli“ IGT (2017)      35.00 (75 cl)

Lugana „Terre Lunghe“ DOC (2017)      38.00 (75 cl)

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive

! Bis in das 14. Jahrhundert hinein war es in Wien üblich, vor dem Kirchgang eine Karaffe Wein und ein halbes Brathuhn zu verspeisen, „damit sich Kopf und Magen wohler fühlen“. Mit der Gegenreformation in der Barockzeit war dann Schluss damit. Die strengen Sitten verlangten nun einen nüchternen Magen im Gottesdienst. Hendl und Wein gab es erst danach.



## Unsere Weissweine



### Balgach Müller Thurgau AOC (2016)

Traubensorte: Müller-Thurgau. Brillantes, helles Strohgelb. In der Nase duftig und dezente Aromatik nach Steinobst, florale Noten. Im Gaumen feingewichtig mit ausgewogener Struktur, harmonisch und erfrischend.

### Fendant „Du Ravin“ AOC Valais (2017)

Traubensorte: Chasselas. Brillantes Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase dezente Aromatik mit floralen und mineralischen Noten. Im Gaumen leicht und erfrischend zurückhaltende Säure. Ausgewogen und elegant.

### Ticino Bianco „Pra Bianco“ DOC (2017)

Traubensorten: Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon. Brillantes, klares Zitronengelb. In der Nase dezente aber vielschichtige Aromatik, mit floralen und fruchtigen Noten. Im Gaumen feine und elegante Struktur, ausgewogen und harmonisch.



### Weinrieder Grüner Veltliner Klassik (2016)

Traubensorte: Grüner Veltliner. Helles Strohgelb. Dezent, aromatische Nase nach Zitrusfrüchten, Pfirsich, dezent würzige Note. Im Gaumen elegante Struktur mit erfrischender, aber ausgewogener Säure. Süffiger, angenehmer Wein.

### Weinrieder „Alte Reben“ (2017)

Mittleres, brillantes Strohgelb. Aromatische Nase mit Aromen von sehr reifen Pfirsichen, florale und pfeffrig-würzige Noten. Im Gaumen dichte und ausgewogene Struktur, mit erfrischender Säure. Viel Schmelz und Fülle. Langanhaltender Abgang.

### Weinviertel Riesling „Kugler“ (2015)

Traubensorte: Riesling. Brillantes zitronengelb. In der Nase ausdrucksvoll und sehr aromatisch. Noten nach Zitrusfrüchten, reifen Pfirsichen, Kräuterwürzigkeit und Mineralität. Im Gaumen sehr intensives Säurespiel mit balancierender Fruchtsüsse. Ausgewogen und mit vielschichtiger Aromatik. Elegant, faszinierend und langanhaltend.



### Pinot Grigio „Sasso al Vento“ IGT (2017)

Traubensorte: Pinot Grigio. Brillantes, helles Strohgelb. In der Nase aromatisch, mit Aromen von reifen Äpfeln und Zitrus. Im Gaumen ausgewogen und erfrischend, mittelgewichtig und voller Fruchtcharakter.

### Bianco Trevenie „Borelli“ IGT (2017)

Traubensorten: Chardonnay, Trebbiano. Brillantes, helles Strohgelb. In der Nase aromatisch, mit Aromen von Pfirsich, Zitrus, etwas Kernobst. Im Gaumen ausgewogen und angenehmes Fruchtsüsse-Spiel, mittelgewichtig, saftig und erfrischend.

### Lugana „Terre Lunghe“ DOC (2017)

Traubensorte: Trebbiano di Lugana (Turbiana). Brillantes, helles Strohgelb. In der Nase aromatisch, florale Noten, reife Steinfrüchte, vor allem Pfirsich. Im Gaumen ausgewogene Säure, balanciert, mittelgewichtiger Körper. Mittellanger Abgang mit feiner Bittermandelaromatik.



Rebflächen Weisswein in CH 2017:	6'320 h
Rebflächen Weisswein in AT 2017:	30'501 h
Produktion Weisswein in CH 2017:	402'070 hl
Produktion Weisswein in AT 2017:	1'650'000 hl

## *Rotwein, offen*



Zweigelt „Classic“ Hundsdorfer (2015)

5.50 (10 cl) 11.00 (20 cl) 23.50 (50 cl)



Primitivo „Sasso al Vento“ IGT (2016)

5.50 (10 cl) 11.00 (20 cl) 23.50 (50 cl)

## *Rotwein, Flasche*



Balgach Schlossberg Pinot Noir AOC (2016)

48.00 (75 cl)

Balgach Cuvée Rhine Valley AOC (2015)

59.00 (75 cl)



Zweigelt „Classic“ Hundsdorfer (2015)

31.50 (75 cl)

Burgenland „Cuvée Canis“ Reserve (2015)

49.00 (75 cl)



Primitivo „Sasso al Vento“ IGT (2016)

31.50 (75 cl)

Barbera d'Asti superiore „Menego“ DOCG

43.00 (75 cl)

## *Schaumwein*

Prosecco spumante „Villa Danzia“

9.50 (10 cl) 47.00 (75 cl)

Champagner Laurent Perrier „La Cuvée“

115.00 (75 cl)

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive

! Wer Wein trinkt, schläft gut,  
Wer gut schläft, sündigt nicht,  
Wer nicht sündigt, wird selig.  
Wer also Wein trinkt, wird selig.  
(Shakespeare)



## Unsere Rotweine



### Balgach Schlossberg Pinot Noir AOC (2016)

Traubensorte: Pinot Noir. Brillantes Rubinrot. In der Nase würzige, dunkle Beerenaromen, vielschichtig und dezent. Eleganter Körper mit gut eingebundener Säure und feinen Gerbstoffen. Schmeckt nach dunklen Beeren und Zwetschgen.

### Balgach Cuvée Rhine Valley AOC (2015)

Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet Dorsa. Dichtes, brillantes Rubinrot. In der Nase würzige, dunkle Beerenaromen und Röstnoten, vielschichtig und dezent. Im Gaumen fülliger, aber eleganter Körper mit gut eingebundener Säure und feinen Gerbstoffen. Schmeckt nach dunklen Beeren und Dörrfrüchten, dezent und harmonisch eingebundene Holznoten.



### Zweigelt „Classic“ Hundsdorfer (2015)

Traubensorte: Zweigelt. Kräftiges, dunkles Rot mit violetterm Rand, sehr gute Geruchsintensität, fruchtige Aromen nach reifen Kirschen und Weichseln im Vordergrund. Im Gaumen ausgewogene Struktur mit weichen Gerbstoffen, mittel wichtiger Körper, harmonisch und schmelzig.

### Burgenland „Cuvée Canis“ Reserve (2015)

Rubinrot mit dunklem Kern und kräftiger Schlierenbildung. In der Nase dunkle Beerenfrucht, dezent Vanille und Edelholz, aber auch Kaffee, Lakritze. Am Gaumen stoffig, reife, rotbeerige Frucht, weiche Tanninstruktur, feine Röstaromen, komplexer harmonischer Wein mit langem Abgang.



### Primitivo „Sasso al Vento“ IGT (2016)

Traubensorte: Primitivo. Blickdichtes, intensives Rubinrot. In der Nase aromatisch mit Duft von reifen Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Gaumen weiche Gerbstoffe, fülliger Körper und schmelziger, langanhaltender Abgang.

### Barbera d'Asti superiore „Menego“ DOCG

Traubensorte: Barbera. Tiefes, dichtes Rubinrot mit Purpur-Reflexen. In der Nase Aromen von reifen, roten und schwarzen Beeren, aber auch Kirschen, würzige Noten, ergänzt durch Röstnoten. Im Gaumen samtene Gerbstoffe, viel Kraft und Dichte. Vielschichtig und elegant.

## Unsere Schaumweine

### Prosecco spumante „Villa Danzia“

Traubensorte: Prosecco brut. Helles Zitronengelb, feine, anhaltende Perlage. Frisch-fruchtiges Aroma nach Zitrusfrüchten, Steinobst, kombiniert mit floralen Noten. Im Gaumen sehr fruchtig, erfrischende Säure, leichter Körper. Sehr ausgewogen und harmonisch.

### Champagner Laurent Perrier „La Cuvée“

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Blassgoldene Farbe. Feines und beständiges Perlen. In der Nase delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und weissen Pfirsichen. Geradlinige Struktur, ausgewogen und harmonisch. Ein eleganter und erfrischender Top-Champagner.



Rebflächen Rotwein in CH 2017:	8425 h
Rebflächen Rotwein in AT 2017:	389'720 h
Produktion Rotwein in CH 2017:	14'937 hl
Produktion Rotwein in AT 2017:	850'000 hl

## *Warme Getränke*

Kaffee Creme, Espresso, Schale	4.50
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.20
Warme Schoggi	4.70
Warme Ovi	4.70
Zwetschgen-Lutz* (37.5% vol.)	6.80
Kräuter-Lutz* (40% vol.)	6.80

## *Tee*

Feine Auswahl von Sirocco Bio Tee (Auswahl laut Teekarte)	5.70
--	------

## *Aperitif*

Campari Orange (15% vol.)	9.50
Martini Weiss (15% vol.)	7.50 (4 cl)
Martini Extra Dry (18% vol.)	7.50 (4 cl)
Cynar (16.5% vol.)	7.50 (4 cl)
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive

! \* „Kaffi Lutz“ - schon die Leute im 17. oder im frühen 18. Jahrhundert wussten: Kaffee ist gut, und Schnaps ist gut. So gesehen war Kaffi Lutz nichts weiter als das Wodka Red Bull der frühen Neuzeit. Mit dem Unterschied, dass Kaffee unbestritten gut ist und Red Bull, nun ja: Schauen wir in 300 Jahren, ob die Leute dann noch Wodka Red Bull trinken.



## *Appenzeller Bier\* vom Fass*

Lady 0.2 l (4.8% vol.)	3.60
Stange 0.3 l (4.8% vol.)	4.20
Rugeli 0.5 l (4.8% vol.)	5.20

## *Appenzeller Flaschenbier*

Quöllfrisch Lager Hell/ Dunkel 0.5 l (4.8% vol.)	5.80
Quöllfrisch Naturtrüb 0.5 l (4.8% vol.)	5.80
Bschorle 0.33 l (alkoholfrei)	5.20
Sonnwendig Alkoholfrei 0.5 l (alkoholfrei)	5.50
Weizenbier Bio 0.5 l (5.2% vol.)	6.80
Spezial Säntis Kristall 0.33 l (5.2% vol.)	5.20
Saft vom Fass Möhl trüb 0.5 l (4.0% vol.)	5.80
Saft vom Fass Möhl alkoholfrei 0.5 l (alkoholfrei)	5.80

## *Spirituosen*

Appenzeller Alpenbitter (29% vol.)	7.50 (4 cl)
Zwetschgenbrand (37.5% vol.)	9.50 (2 cl)
Williamsbirne (40% vol.)	9.50 (2 cl)
Grappa Riserva braun (42% vol.)	9.50 (2 cl)
Grappa Riserva weiss (40% vol.)	9.50 (2 cl)
Grappa Nardini weiss (50% vol.)	12.50 (2 cl)
Appenzeller Heuschnaps (37% vol.)	12.50 (2 cl)
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva (40% vol.)	12.50 (4 cl)
Vieille Prune (40% vol.)	13.50 (2 cl)
Vieille Poire (40% vol.)	13.50 (2 cl)
Vieille Ponne (30% vol.)	13.50 (2 cl)

Preise verstehen sich in CHF, 7.7% MwSt. inklusive



\* Im Mittelalter wurden Bierkrüge mit grosser Wucht aneinandergestossen, das Bier schwappte von einem in das andere Gefäss, und dann erst wurde der erste Schluck genommen. Damit waren sich die Trinkgenossen sicher: Wer mit seinem Gegenüber anstösst, hatte nicht die Absicht, dieses zu vergiften.



## *Säntis Malt Swiss Alpine Whisky*

Appenzeller Single Malt, Edition Sigel (40% vol.) 9.50 (4 cl)

Matured in small oak casks: Viele Jahre lagerte das Bier in den kleinen Eichenholz fässern, die jetzt ihr unverwechselbares Bukett an den Single Malt Whisky „Edition Sigel“ weitergeben. Jeder Tropfen ist ein Extrakt dieser Vergangenheit.

Appenzeller Single Malt, Edition Himmelberg (43% vol.) 9.50 (4 cl)

„Edition Himmelberg“, ein Single Malt, der eine Vielfalt an würzigen Aromen zu einem einzigartigen Genusserlebnis vereint. Das Geheimnis liegt in der Umlagerung vom Bierfass in verschiedene Weinfässer.

## *Säntis Malt Apricot Malt Liqueur*

Appenzeller Malt & Fruit, Fruit Liqueur Edition (40% vol.) 11.50 (4 cl)

Die Lagerung in alten Bierfässern verleiht dem Säntis Malt seinen unvergleichlichen Charakter. Vermählt mit aromatischen Aprikosen entsteht ein zartreifes Aroma.

## *Säntis Cream Swiss Alpine*

Appenzeller Malt & Cream, Edition Marwees (18% vol.) 9.50 (4 cl)

In Eichenbierfässern reift der kraftvolle Säntis Malt heran. Bis die Zeit kommt, ihn mit Rahm zu vereinen. „Edition Marwees“ - ein süsslicher Tropfen mit Nougat- und Caramelnoten.