

MIT IHNEN UND IHREN FREUNDEN WOLLEN WIR BRÜCKEN BAUEN
UND VERBINDUNGEN SCHAFFEN,
EINEN WEG VOM HOF SPEICHER ZU IHNEN!

EIN BAUSTEIN DAZU IST UNSER RISTORANTE AGLIO E OLIO!

LASSEN SIE SICH VON EINEM EINZIGARTIGEN GASTRONOMISCHEN KONZEPT MITTEN IM
APPENZELLERLAND VERZAUBERN.

IM HOF SPEICHER WURDE DAS ZWEITE AGLIO E OLIO NEBEN DEM SCHON
BESTEHENDEN A & O IN KREUZLINGEN ERÖFFNET.

OB CANDLE-LIGHT-DINNER AM KAMIN, COCKTAIL AN DER BAR ODER DIE ZIGARRE IN
DER STIMMUNGSVOLLEN LOUNGE, RUNDEN DAS SINNLICHE ERLEBNIS AB!
TRENDS WERDEN GESETZT, INDEM MAN EIN ZENTRUM ERSCHAFFEN HAT AUS MUSEUM,
RESIDENZ UND RESTAURATION.

KÜCHEN PHILOSOPHIE:

UNSER KULINARISCHES KONZEPT SOLL EIN BREITES PUBLIKUM ANSPRECHEN.
PHANTASTISCHE, GRENZENLOSE, UNGESCHMINKTE, NATÜRLICHE UND MODERNE KÜCHE,
DIE SIE ÜBERRASCHEN UND BEGEISTERN WIRD.
PASSION MIT TRADITION VERBINDEN UND DABEI DAS WESENTLICHE
AM ESSEN BETONEN - DEN GESCHMACK.
MEDITERRANE UND ASIATISCHE KÜCHE KÖNNEN DABEI GENAUSO MITEINANDER VERWOBEN
WERDEN WIE LÄNGST VERGESSENES MIT MODERNEM.
SINNLICHKEIT DES ERLEBNISSES „ESSEN“ STEHT AN ERSTER STELLE.
DUFT, GESCHMACK UND SICHTBARE QUALITÄT DER SPEISEN SIND
DAS MARKENZEICHEN VOM **AGLIO E OLIO**.

MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN IHR KÜCHENCHEF
MICHAEL-CHRISTIAN METTAL UND TEAM

ABENDMENÜ

MIT EINEM GLAS PROSECCO ZUM APERITIF ODER DESSERT

CARPACCIO DAL FILETTO DI MANZO

Carpaccio vom Rindsfilet, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan
an winterlichem Salatbouquet in feinem Balsamicodressing



CREMA DI ERBA CITRONATA

Zitronengras-Currysüppchen mit gebratenen Riesencrevetten
in Korianderschaum



RAVIOLI ALLA "CAPRESE"

Ravioli „alla Caprese“ in leichter Rahmsauce
mit sautierten Steinpilzen und Basilikum



ROMBO CHIODATO ARROSTITO

Kross gebratener Steinbutt mit Jakobsmuscheln in leichtem
Safranschaum mit jungem Blattspinat und violetten Kartoffeln

ODER

STEAK DI VITELLO AI FUNGHI

Kalbssteak auf sautierten Kräutersaitlingen an Jus
mit violetten Trüffelkartoffeln und Gemüse der Saison



VARIAZIONE DI FORMAGGI

Variation von erlesenen Käsesorten

ODER

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse au chocolat mit Marc de Champagne und Löffelbisquit

4 GÄNGE

ZWEIUNDACHTZIG

5 GÄNGE

VIERUNDNEUNZIG

SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

GESCHNETZELTES VOM RINDSFILET AN STEINPILZRAHMSAUCE
MIT TAGLIERINI UND BROCCOLI

neununddreissig

GEBRATENE FASANENBRUST MIT SPECK BADIERT
AUF CHAMPAGNERKRAUT UND VIOLETTEN KARTOFFELN
DAZU TRÜFFELJUS

neunundzwanzig

GEBRATENE LACHSTRANCHE AN ROTWEINBUTTER
MIT BLATTSPINAT UND VENERE REIS

achtundzwanzig

ANTIPASTI – VORSPEISEN

SALMONE BALIK CON CAVIALE



Balıklachs mit Crème-Fraîche und Osietra-Kaviar
wahlweise mit Toast und Butter oder Pellkartoffeln und Butter

einundvierzig

CARPACCIO DAL FILETTO DI MANZO

Carpaccio vom Rindsfilet, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan
an winterlichem Salatbouquet in feinem Balsamicodressing

sechszwanzig

TATARE DI MANZO

Rindstatar mit Zwiebeln, Gurken, Kapern und Cognac
serviert mit Toast und Butter

siebenundzwanzig

neunzehnfünfzig

INSALATA INVERNALE



Winterliche Blattsalate in pikantem Himbeerdressing
mit sautierten Pouletstreifen und Feigen in Orangensauce

vierundzwanzig



DIESE SPEISEN WURDEN SPEZIELL FÜR SIE MIT LIMITIERTEN ANTEILEN VON
KALORIEN UND FETT ZUSAMMENGESTELLT.

INSALATE – SALATE

INSALATA VERDE

Bunte Blattsalate mit Orangen und Feigen zehnfünfzig

INSALATA MISTA

Variation vom Gartensalat mit Gemüse dazu Crôutons und Kräuter elf

Wir servieren Ihnen wahlweise Haus-, French- und Italiandressing

VALERIANA TRADIZIONALE CON PANCETTA E UOVA

Nüsslisalat mit kross gebratenem Speck und Ei
in würziger Frenchdressing zwölf

MONATSSALAT – INSALATA DEL MESE

Bunter Salat von Castelfranco Rosso und Nüsslisalat
mit sautierten Apfelspalten und Papaya in pikantem Apfelmöstdressing dreizehnfünfzig

ZUPPE - SUPPEN

ZUPPETTA DI VINO E FORMAGGIO APPENZELLESE

Appenzeller Käsesüppchen mit Riesling-Sylvaner
und feinen Buttercroûtons elf

CREMA DI ERBA CITRONATA

Zitronengras-Currysüppchen mit gebratenen Riesencrevetten
in Korianderschaum vierzehn

CONSOMME DI MANZO

 Rinderconsommé mit Gemüse und Ei neunfünfzig

CREMA DI LENTICCHIE

Crèmesüppchen von Linsen mit gebratener Wachtelbrust vierzehn

TAGESSUPPE – ZUPPA DEL GIORNO

Fragen Sie unseren Service! neunfünfzig

PASTA – UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

RAVIOLI FRESCHI DI RICOTTA E SPINACI

Frische Ravioli mit Ricotta, Spinat und Kalbfleischfüllung
an Tomatencoulis

einundzwanzigfünfzig
fünfzehn

RAVIOLI ALLA „CAPRESE“

Ravioli „alla Caprese“ in leichter Rahmsauce
mit sautierten Steinpilzen und Basilikum


vierundzwanzig
siebzehn

PAPPARDELLE CON SPINACI E RICOTTA

Pappardelle mit Spinat und Ricotta
dazu sautierte Rindsfiletstreifen in feinem Korianderschaum

achtundzwanzig
neunzehn

TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO

 Safrantagliatelle mit gebratenen grünen Muscheln aus Neuseeland
parfümiert mit Knoblauch und mediterranen Kräutern

sechszwanzig
achtzehn

SPAGHETTI „AGLIO E OLIO“

Spaghetti „AGLIO E OLIO“ mit sautierten Kalbsfiletstreifen

neunundzwanzig
neunzehn

Zu allen Pastagerichten servieren wir Ihnen Grana Padano
aus der Region Emilia Romagna.

SPECIALITÀ DI PESCE – FISCHSPEZIALITÄTEN

GAMBERONI REALI ALLA PIASTRA

Gebratene Riesengarnelen „Provençale“ auf Curryreis
und mediterranem Gemüse aus dem Schmortopf

neununddreissig

ROMBO CHIODATO ARROSTITO

🌱 Kross gebratener Steinbutt mit Jakobsmuscheln in leichtem
Safranschaum mit jungem Blattspinat und violetten Kartoffeln

sechsenddreissig

LUCIO PERSICO AVOLTO CON SPECK

Badiertes Zanderfilet mit Speck in Noilly-Pratsauce
auf geschmortem Weisskohl mit Kräutern und Thymiankartoffeln

neunundzwanzig

SILURO AFFOGATO

🌱 Pochierter Waller in Buttersauce
auf getrüffeltem Kartoffel-Lauchragout

achtundzwanzig

AB 2 PERSONEN

FISCHPLATTE “AGLIO E OLIO” – VASSOIO DI PESCE “AGLIO E OLIO”

Mit grosser Auswahl von Süss- und Meeresfischen in feinem Olivenöl gebraten.
Dazu servieren wir Ihnen wahlweise Venere Reis oder Tagliatelle,
eingelegter Fenchel oder Blattspinat.

dreiundvierzig
PRO PERSON

SPECIALITÀ DI CARNE – FLEISCHSPEZIALITÄTEN

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

23	US – Rindsfilet vom Grill serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	180 GR.	fünfundfünfzig
		200 GR.	sechshundfünfzig
	mit rassisger Pfeffersauce oder Champignonrahmsauce	300 GR.	dreiundsechzig

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

US – Rindsfilet alla Rossini mit frischem Perigord Trüffel und Tagliatelle dazu buntes Gemüse	180 GR.	zweiundsechzig
---	---------	----------------

MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO

Médaille vom Kalbsfilet mit sautierten Scampi in Pesto und Hummerbisque mit Safrantagliatelle und Blattspinat		einundvierzig
--	--	---------------

STEAK DI VITELLO AI FUNGHI

23	Kalbssteak auf sautierten Kräutersaitlingen an Jus mit violetten Trüffelkartoffeln und Gemüse der Saison		zweiunddreissig
----	---	--	-----------------

SMINUZZATO DI POLLAME ALLA CREMA DI MORCHOLE

Geschnetzeltes von der Maispoularde in Morchelrahmsauce mit Venere Reis und glacierten Möhren		achtundzwanzig
--	--	----------------

SMINUZZATO ALLA ZURIGHESE

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		achtunddreissig
----------------------------------	--	-----------------

MANZO ALLA STROGANOFF

Boeuf „Stroganoff“ in pikanter Sauce mit Champignons und Cornichons dazu servieren wir Butterreis und Gemüse der Saison		sechshunddreissig
--	--	-------------------

SALSICCIA GRIGLIATA DI VITELLO

Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti von der Appenzeller Metzgerei „Frohsinn“		sechzehnundfünfzig
---	--	--------------------

AB 2 PERSONEN AM TISCH FÜR SIE TRANCHIERT

CHATEAU BRIAND

Château Briand vom US-Beef oder Charolais mit frischen Steinpilzen dazu Kartoffelgratin und Gemüse der Saison		zweiundfünfzig PRO PERSON
---	--	------------------------------

PIZZE – PIZZA

MARGHERITA D.O.C

Tomaten, Mozzarella Buffalo, Parmesan und Basilikum

neunzehnfünzig

VALENTINO

Tomaten, Mozzarella, Kräuterfrischkäse, Zucchini,
frische Tomaten, Schnittlauch und Parmesan

einundzwanzig

MARI E MONTI

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Schinken
Salsiccia piccante und Zucchini

einundzwanzig

PARMA

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola

dreiundzwanzig

ITALIA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Auberginen, frische Tomaten,
Champignons, Spinat, Grana Padano und Rucola

vierundzwanzig

CARPACCIO

Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet, Olivenöl, Zitronensaft,
Rucola, Grana Padano und Basilikum

achtundzwanzig

AGLIO E OLIO

Frische Tomaten, Mozzarella, Cocktailcrevetten,
Riesencrevetten, Petersilie und Knoblauch

siebenundzwanzig

DOLCI – SÜSSSPEISEN

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse au chocolat mit Marc de Champagne und Löffelbisquit


zwölf

PARFAIT DI NOCCIOLINE CON FLAN AL CIOCCOLATO

Halbgefrorenes von Haselnüssen auf
Schokoladenflan mit Nougatschaum

vierzehn

PIATTO DI SORBETTO AL HOF SPEICHER

 Variation von saisonalen Früchten und einer Triologie von
hausgemachten Sorbets in der Florentiner Hippe

sechzehn

UNSERE FRIANDIES UND PRALINEN SIND AUS DER HAUSEIGENEN CONFISERIE.

Für Ihre besonderen Anlässe können Sie Kuchen und Torten vorbestellen. Besprechen Sie Ihre Wünsche mit unserer Confiserie - Chefin Severine Lambert.

FORMAGGIO – KÄSE

VARIAZIONE DI FORMAGGI

Variation von erlesenen Käsesorten
aus der Region Schweiz, Italien und Frankreich
dazu servieren wir Feigen- und Orangensenf

klein

zwölf

gross

achtzehn

Unseren Käse beziehen wir aus der Chäslaube Kündig in Rorschach.

GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE WÜNSCHE IN ABSPRACHE MIT UNSEREM

KÜCHENCHEF MICHAEL-CHRISTIAN METTAL.

SEHR GEEHRTER GAST, UNSERE KÜCHE IST MARKTFRISCH. SOLLTEN WIR IHNEN EIN GERICHT ODER EINE ZUTAT NICHT ANBIETEN KÖNNEN, SO HABEN WIR DIE GEWÜNSCHTE QUALITÄT DER LEBENSMITTEL NICHT FRISCH VOM MARKT BEKOMMEN. WIR BITTEN SIE UM VERSTÄNDNIS.

DEKLARATION

KALBFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH	CH
RINDFLEISCH	USA*/CH
GEFLÜGEL	CH/FRANKREICH

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BIO-OLIVENÖL AUS DER REGION MURCIA SPANIEN.

UNSERE LIEFERANTEN IM HOF SPEICHER

BIO LANDWIRT CHRISTOPH NEFF	BRÜLISAU	BIO KALB- UND RINDFLEISCH
TRAITAFINA AG	LENZBURG	FLEISCH / SWISS PRIM
COMESTIBLES ZELLWEGER	STAAD	FISCH
BERNER	ST. GALLEN	FRÜCHTE / GEMÜSE
MOLKEREI FORSTER	HERISAU	MOLKEREIPRODUKTE
FREDY'S BACKWAREN AG	BADEN	BROT
METZGEREI FROHSINN	SPEICHER	BRATWURST/ APPENZELLER FLEISCH
BÄCKEREI BÖHLI	APPENZELL	BROT

*KANN MIT HORMONEN UND/ODER ANDEREN LEISTUNGSFÖRDERNDEN MITTELN UND/ODER MIT ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN.

PREISE IN CHF / INKL. 7,6 % MWST.