



hotel restaurant

hammer

## Menu English Français

**...Grüezi...Welcome...Bienvenue...**

At the restaurant „Säali“ we combine the 100-year history of the hotel restaurant Hammer with contemporary cuisine, creativity and original charm.

*Dans le restaurant "Säali" plus de 100 ans d'histoire de l'hôtel-restaurant Hammer se conjuguent avec une cuisine contemporaine, de la créativité et un charme original.*

Hotel Restaurant Hammer





hotel restaurant



# hammer



**Garden salad with herbs** | *Salade mêlée aux herbes du jardin*

8 CHF



**Salad bowl to share** | *Saladier à partager*



Lettuce and seasonal salads from the garden

*Laitue et salades de saison du jardin*

11 (per person | *par personne*)

**Lamb's lettuce salad with grapes, bacon, egg and crouton  
and French dressing**

*Salade de mâche au raisin, lardons, œuf et croutons*

*vinaigrette française*

10 CHF



**Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil  
and roasted pumpkin seeds**

*Soupe de potiron à l'huile de graines de potiron*

*Et graines de citrouille grillées*

9 CHF



**Porcini mushroom tart with fondue sauce**

*Tarte aux cèpes à la sauce fondue*

18 CHF

**Cold cuts with salsiz and organic mountain cheese**

*Assiette de salsiz et fromage de montagne bio*

23 CHF

# Entrée



**Hammer Cordon Bleu (CH)**

**Schnitzel with raclette cheese, bacon, vegetables and French fries**

*Escalope de porc au fromage, jambon, légumes et pommes frites*

38 CHF

**Carnaroli-Risotto with sautéed mushrooms and black truffle**

*Risotto-Carnaroli aux champignons sautés et truffe noire*

35 CHF

**Battered char fillet from Eigenthal , sauce tartar and rice**

*Filet d'omble d'Eigenthal pané, sauce tartare et riz*

38 CHF

**Braised venison with polenta, glazed chestnuts and mint**

*Civet de chevreuil au polenta, marrons et menthe*

42 CHF

**Classic Fondue (for 2 pax) served with rustic bread, apple  
and cherry schnaps**

*Hammer fondue classique (à 2 personnes) servie avec pain, pomme,  
cerise schnaps*

29 CHF 220 g p-P

**Main course**



hotel restaurant

# hammer

## **Jungle Schnippo**

**Chicken schnitzel with French fries** | *Escalope de poulet et pommes frites*

16 CHF

**Chicken Nuggets with French fries** | *Nuggets de poulet et pommes frites*

15 CHF

**Portion of French Fries** | *Portion pommes frites*

9 CHF

.....  
**Ice cream** | *Crème glacée*

**Chocolate, vanilla, strawberry, mocha, caramel, banana, hazelnut, yoghurt**

*Chocolat, vanille, fraise, moka, caramel, banane, noisette, yaourt*

3.50 CHF

**Sorbet**

**Plum, apricot** | *prune, abricot*

3.50 CHF

.....  
**Dino Cup**

**Vanilla ice cream with chocolate sauce in the collection cup**

*Crème glacée à la vanille et sauce au chocolat dans la tasse*

6.50 CHF

**Twitty**

**Panna-ice cream**

*Panna glace*

5.50 CHF

**Wonderbibi**

**Stracciatella ice cream with a surprise**

*Stracciatelle glace avec une surprise*

5.50 CHF



hotel restaurant

# hammer

**Cake of the day | *Gâteau de jour***

9 CHF

**Chocolate cake with whiskey ice cream**

*Soufflé au chocolat au glace de whiskey*

12 CHF

**Nesselrode vanille ice cream, chestnut puree, meringue, cream**

*Nesselrode Glace Vanille, purée de marrons, meringue et crème fouettée*

12 CHF / 9 CHF

**Sundae Denmark | *Coupe Danemark***

**With vanilla ice cream and chocolate sauce**

*Glace à la vanille et sauce au chocolat*

12 CHF / 9 CHF

**Sundae Banana split | *Coupe au bananas***

**Vanilla ice cream, banana ice cream and chocolate sauce**

*Glace vanille, glace banana et sauce au chocolat*

12 CHF / 9 CHF

**Ice coffee | *Café glacé***

**Mocca ice cream with espresso**

*Mocha glace à l'espresso*

12 CHF / 9 CHF

**Sundae Sennä Bueb | *Coupe Sennä Bueb***

**Vanilla ice cream, hazelnut ice cream and Appenzeller cream liqueur**

*Glace vanille, glace noisette et liqueur de crème Appenzeller*

14 CHF / 10 CHF

**Sundae Alpöhi | *Coupe Alpöhi***

**Yoghurt ice cream, yoghurt and alpine herbs**

*Glace au yaourt, yaourt naturel et herbes alpines*

11 CHF / 8 CHF

**Sundae hot berry | *Coupe de baies chaudes***

**Vanilla ice cream with hot berries**

*Glace vanilla aux baies chaudes*

11 CHF / 8 CHF

**Plum sorbet with Vieille Prune | *Sorbet au prune et Vieille Prune***

14 CHF / 10 CHF

**Dessert**



	CL	CHF
<b>Mineral</b>		
Rivella Blau   Rivella Rot	33	5
Coca Cola   Coca Cola Zero	33	5
Apfelschorle Ramseier	33	5
Suure Moscht Ramseier klar	49	6
Suure Moscht Ramseier trüb	49	6
Suure Moscht Ramseier Alkoholfrei	49	6
Sauser Rimuss	49	7
Schweppes Tonic   Bitter Lemon	20	5
Huus-Tee	30	5
Huus-Tee	50	7
Elmer Citro	33	5
Beckenrieder Orangenmost	30	4
Beckenrieder Orangenmost	50	6
Orangensaft	20	5
Tomatensaft Michel	20	5
Quellwasser Nature	30	3.50
Quellwasser Nature	50	5
Quellwasser Nature	100	8
Quellwasser mit Kohlensäure	30	3.50
Quellwasser mit Kohlensäure	50	5
Quellwasser mit Kohlensäure	100	8
<b>«Appenzäller Bier»</b>		
Herrgöttli Quöllfrisch Lager hell	20	3
Stange Quöllfrisch Lager hell	30	4.50
Chöbu Quöllfrisch Lager hell	50	7
Mass Quöllfrisch Lager hell	100	14
Quöllfrisch Naturtrüb	50	7.50
Sonnwendig ohne Alkohol	33	5
Schwarzer Kristall	33	5
Weizenbier	50	6
IPA-India Pale Ale	33	7
<b>«Kaffee &amp; Tee»</b>		
Kaffee Crème   Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Schale		4.50
Cappuccino		5
Latte Macchiato		5
Teeauswahl		5



hotel restaurant

**hammer**



**APPENZELER BIER**



**Lager Hell**

Vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

20 cl - 30 cl - 50 cl -  
100 cl - Offenausschank



**Naturtrüb**

Vollmundig, mild-würzig

50 cl - Bügelflasche



**Schwarzer Kristall**

Vollmundig, Röstaromen (Kaffee), leicht melassig, Lakritze

33 cl - Flasche



**Weizenbier**

Bananen-Nelkenaroma (hefig), würzig, frisch-fruchtig

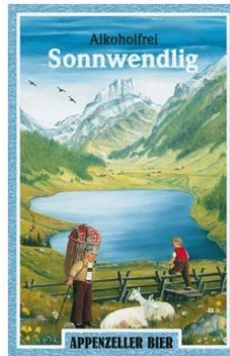
50 cl



**Ginger Beer**

Aromatisch, Ingwergeschmack

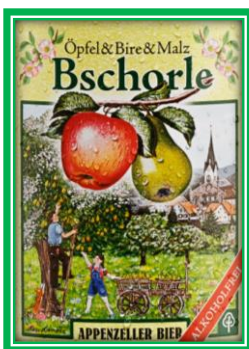
33cl - Flasche



**Alkoholfrei  
Sonnwendlig**

Malzig, süsslich, leicht, alkoholfrei

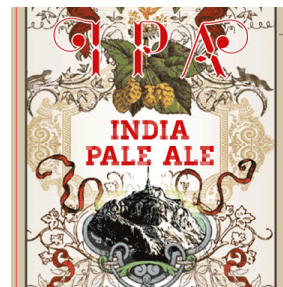
33cl - Flasche



**Bschorle**

Frisch und fruchtig, alkoholfrei

33cl - Flasche



**IPA**

Aromatisches Stark-Bier mit 5 Hopfensorten

33cl - Flasche