



Speisekarte

Grüezi Mitenand

Hohe Kochkunst, gemütliches Ambiente und herzliche Gastfreundschaft sind die prägenden Elemente in dieser warmen Stube.

Unser Küchenchef Antonio Dioguardi [@essen_koch](#) stimmt saisonale Zutaten und heimische Produkte mit viel Fingerspitzengefühl aufeinander ab.

Im wunderbaren Säali vereinen sich die über 100-jährige Geschichte des Hotel Restaurant Hammer mit zeitgenössischer Küche, Kreativität und Eigenthaler Charme.

Schön, sind Sie da.

Hotel Restaurant Hammer





Bunter Blattsalat mit Kräutern, Kernen und Haus-Dressing 

9^{CHF}

Tomaten-Crèmesuppe 

mit Mango-Glace

12^{CHF}

Rinds-Tatar Classic

Scharf oder mild mit Toast und Butter

25^{CHF VSP 70 g} | 39^{CHF HG 140 g}

Gratinierte Artischocke mit sautierten Jakobsmuscheln Nord-Ost-Atlantik

Zucchetti-Pesto

24^{CHF}

Avocado-Mousse mit Pita-Brot 

und knackigem Gemüse

18^{CHF}

Mediterranes Gemüse-Soufflé 

mit Fondue-Sauce

18^{CHF}

Caprese mit Büffel-Mozzarella und bunten Cherry-Tomaten 

Basilikum-Öl und Balsamico-Perlen

18^{CHF}

Vesper-Platte

Bündner Salsiz und Bio-Alpkäse

24^{CHF}

Gluschtig



Gnocchi mit Zucchini-Pesto 
und Gorgonzola
28 CHF

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbei-Sauce 
28 CHF

Gebackene Auberginen Parmigiana mit Cherry-Tomaten 
und Gruyère-Sauce
29 CHF

Weizen und Gemüse Bowl mit gebratenem weissem Cicorino 
und Joghurt-Sauce
29 CHF

Hammer Cordon bleu ^{CH}
vom Schwein mit Hinterschinken, Raclette-Käse,
Gemüse und Pommes frites
38 CHF

Fischfilet vom Eigenthal ^{Fischzucht Josef Burri}
Gebratenes Saibling-Filet mit Markt-Gemüse-Weizen und Sauce Tartar
38 CHF

Grilliertes Weiderind-Entrecôte mit Rotwein-Jus
Marktgemüse und Kartoffelpurée
46 CHF

Hammer Fondue Classic ^(ab 2 Personen) 
mit rustikalem Würfel-Brot, Apfel und Kirsch
pro Person ^{220g}
29 CHF

Zünftig



Jungle-Schnippo

Poulet-Schnitzel mit Pommes frites
15 CHF

Chicken Nuggets

mit Pommes frites
15 CHF

Pasta Pomodoro

14 CHF

Portion Pommes frites

9 CHF

.....

Dino Tasse

Vanille-Glacé mit Schokoladensauce in der Sammeltasse
6.5^{CHF}

Twitty

Panna-Glacé in der Spielfigur
5.5^{CHF}

Winnetou Wasserglacé

3^{CHF}

Stracciatella Cornet

4^{CHF}

Kinder Menu



Panna Cotta mit Minze, Waldbeeren und Streusel

10^{CHF}

Schokoladen-Küchlein mit Birnen-Sorbet

12^{CHF}

Coupe Hammer

Beschwipste Zwetschgen mit Whiskey-Glacé, Meringue und Nidle

12^{CHF} / 9^{CHF}

Coupe Dänemark

Vanille Glacé und Schokoladensauce

12^{CHF} / 9^{CHF}

Eiskaffee

Mocca Glacé mit Espresso

12^{CHF} / 9^{CHF}

Coupe Sennä Bueb

Vanilleglace, Haselnussglacé und Appenzeller Rahmlikör

14^{CHF} / 10^{CHF}

Coupe Alpöhi

Yoghurtglacé mit Naturjoghurt und Alpenkräuter

12^{CHF} / 9^{CHF}

Sorbet Zwetschge

Mit Vieille Prune

14^{CHF} / 10^{CHF}

Glacé 3.50 CHF pro Kugel

Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Chocolatglacé, Säntis Malt-Whiskey-Glacé
Moccaglacé, Caramelglacé, Haselnussglacé, Joghurtglacé

Sorbet 3.50 CHF pro Kugel

Birnen-Sorbet, Mango-Sorbet, Grapefruit-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet

Dessert & Coupe & Glacé



...Folgen Sie uns...@ Hotel Restaurant Hammer



Fleischdeklaration

Rind

Schweiz

Schwein

Schweiz

Poulet

Schweiz / Brasilien

Fisch

Schweiz / Eigenthal

Jakobsmuscheln

Estland / Nord-Ost-Atlantik FAO-Gebiet Nr. 27



	CL	CHF
Mineral		
Vivi Kola <small>aus der Schweiz</small>	33	5.50
Vivi Kola Zero <small>aus der Schweiz</small>	33	5.50
Zitrone & Ingwer Bio Soda	33	6
Blutorangen & Ingwer Bio Soda	33	6
Rivella Blau Rivella Rot	33	5
Apfelschorle Ramseier	33	5
Suure Moscht Ramseier trüb	49	6
Suure Moscht Ramseier Alkoholfrei	49	6
Sauser Rimuss	49	7
Schweppes Tonic Bitter Lemon	20	5
Huus-Tee Ramseier	30	5
Huus-Tee Ramseier	50	7
Elmer Citro	30	5
Beckenrieder Orangenmost	30	5
Beckenrieder Orangenmost	50	6
Orangensaft	20	5
Tomatensaft Michel	20	5
Quellwasser Nature <small>30cl / 50cl / 100cl</small>		3.50 5 7
Quellwasser mit Kohlensäure <small>30cl / 50cl / 100cl</small>		3.50 5 7
«Appenzeller Bier»		
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
Sonnwendlig ohne Alkohol	33	5
Schwarzer Kristall	33	5
Weizenbier	50	7.50
Ginger Beer	33	5
IPA-India Pale Ale	33	7
Bschorle ohne Alkohol	33	5.50
«Kaffee & Tee»		
Kaffee Crème Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Schale		5
Cappuccino		5
Latte Macchiato		5
Teeauswahl		5



APPENZELER BIER



Lager Hell

Vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

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



Naturtrüb

Vollmundig, mild-würzig

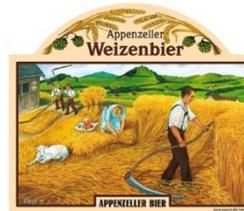
50 cl - Bügelflasche



Schwarzer Kristall

Vollmundig, Röstaromen (Kaffee), leicht melassig, Lakritze

33 cl - Flasche



Weizenbier

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

50 cl



Ginger Beer

Aromatisch, Ingwergeschmack

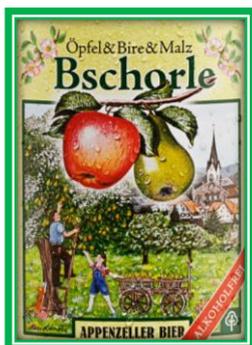
33cl - Flasche



Alkoholfrei Sonnwendlig

Malzig, süsslich, leicht, alkoholfrei

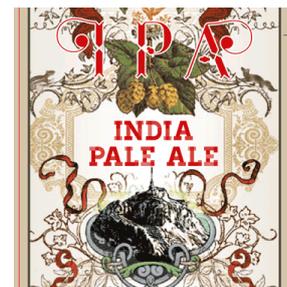
33cl - Flasche



Bschorle

Frisch und fruchtig, alkoholfrei

33cl - Flasche



IPA

Aromatisches Stark-Bier mit 5 Hopfensorten

33cl - Flasche