

# SÖND WÖLLKOMM

---

Lieber Gast

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Restaurant Landgasthaus Neues Bild, wo Sie bereits von der vierten Generation der Familie Haas verwöhnt werden. Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu begrüßen. Gerne servieren wir Ihnen unsere feinen Köstlichkeiten. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt.

Unsere Lebensmittel stammen aus folgenden Ländern:

Backwaren	Appenzell, Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Uruguay
Lamm	Neuseeland, Australien
Wurstwaren	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz, EU
Krevetten	Vietnam
Wild	Österreich, Neuseeland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen auf Nachfrage gerne.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr "Bild-Team"  
Corinne und Erich Haas  
mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter  
[www.neuesbild.ch](http://www.neuesbild.ch)

# VORSPEISEN

---

<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>8.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>10.50</b>
<b>Grüne Spargeln mit Salatbouquet</b> an Balsamico-Vinaigrette	<b>15.50</b>
<b>Frittierte Crevetten mit süss-sauer Sauce</b> und Blattsalat	<b>16.50</b>
<b>Rindsbouillon</b> mit Flädli	<b>8.50</b>
<b>Tagessuppe</b>	<b>8.50</b>

# SPARGELGERICHTE

---

1/2    1/1

**Zu folgenden Gerichten servieren wir grüne Spargeln  
an Sauce Béarnaise**

<b>Forellenfilets “meunière”</b>	<b>29.50 / 34.50</b>
mit in Butter gerösteten Mandeln und Trockenreis	
<b>Zanderknusperli im Appenzeller Bierteig</b>	<b>27.50 / 32.50</b>
mit Tartarsauce und Trockenreis	
<b>Rindsentrecôte</b>	<b>42.50</b>
mit Kräuterbutter und Pommes Frites	
<b>Kalbsschnitzel</b>	<b>34.50 / 39.50</b>
serviert mit Pommes Frites	
<b>Gebratene Pouletbrust</b>	<b>31.50</b>
mit Kräuterbutter und Pommes Frites	

# FISCHGERICHTE

---

1/2 1/1

**Zanderknusperli im Appenzeller Bierteig** 24.50 / 29.50  
mit Tartarsauce, Blattspinat und Trockenreis

**Frittierte Crevetten im Panko Mantel** 28.50  
garniert mit assortiertem Gemüse

**Reichhaltiger Fitnessteller** 23.50 / 28.50  
mit Zanderknusperli im Appenzeller Bierteig  
und Tartarsauce

# VEGETARISCHE GERICHTE

---

**Tagliatelle mit grünen Spargeln** 21.50  
an Zitronen-Pfeffersauce

**Rotes Gemüse Thai-Curry** 20.50  
im Reisring serviert

**Quorn Stroganoff** 24.50  
mit Butternudeln und Gemüse garnitur

**Gemüseteller** 24.50  
mit Pommes Frites

**Gemüseteller** 21.50

## IMMER WIEDER GUT

---

1/2 1/1

<b>Kalbsschnitzel mit Zitronen-Kräuterbrösel</b> mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	<b>32.50 / 37.50</b>
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce</b> mit Butternudeln und Gemüse garnitur	<b>22.50 / 28.50</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	<b>22.50 / 28.50</b>
<b>Reichhaltiger Fitnesssteller</b> mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter	<b>27.50</b>
<b>Reichhaltiger Fitnesssteller</b> mit Schweinsschnitzel paniert	<b>21.50 / 26.50</b>

## UNSERE KLASSIKER

---

<b>Appenzeller Steak vom Schwein</b> mit Mostbröckli und Appenzellerkäse überbacken dazu Gemüse garnitur	<b>36.50</b>
<b>*Appenzeller Cordon bleu</b> Cordon bleu vom Kalb, gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse Gemüse garnitur	<b>42.50</b>
<b>*Schweins Cordon bleu</b> mit Gemüse garnitur	<b>35.50</b>

\*Sonntags servieren wir Cordon bleu nur am Abend, ab 17.00 Uhr.

**Als Beilage zu den Klassikern servieren wir Ihnen Butternudeln,  
Pommes Frites, Trockenreis oder Fähnern Frites (frittierte  
Kartoffelspalten mit Knoblauch)**

# FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

---

<b>“Haasen” – Teller</b>	<b>15.50</b>
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>Pingu – Teller</b>	<b>15.50</b>
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	
<b>Globi – Teller</b>	<b>15.50</b>
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>Nemo – Teller</b>	<b>15.50</b>
Zanderknusperli mit Tartarsauce Pommes Frites und Gemüse	