



Herzlich willkommen in einer der ältesten Wirtschaften im Appenzellerland. Das Restaurant Mineralbad gilt als eine der Wiegen des Appenzeller Kurtourismus. Bereits im Jahre 1463 wurde die Heilquelle Unterrechstein erstmals erwähnt. Als Badeort diente eine überaus einfache Behausung, die im Verlaufe der Jahrhunderte zum eigentlichen Gasthaus mit Wannenbädern im Untergeschoss ausgebaut wurde.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden bei uns.

Ihr Restaurant Mineralbad-Team

<b>Vorspeisen</b>	<b>CHF</b>
Hausgemachte Tagessuppe	9.50
Gemischter Salat	11.50
Bunter Blattsalat	8.50

Wir arbeiten nur mit Fleisch aus der Schweiz.

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

## Hauptspeisen

Albert's Kalbsleberli mit Rösti 100g / 200g 27.50 / 32.50

Albert's Kalbsleberli mit Brot 100g / 200g 21.50 / 27.50

Hausgemachter Käsefladen mit Blattsalat 18.50

Beachten Sie zusätzlich unsere **Schiefertafel** mit unserem gluschtigen Tagesangebot

## Unsere aktuelle Weinempfehlung aus der 7dl Flasche

### Weissweine

**Tobias Rivaner** AOC 2023 St.Gallen, Tobias Schmid 1 dl 5.50  
Traubensorten: Riesling-Sylvaner mit Stahltankausbau  
Fruchtig würziger Duft, trocken ausgebaut

**Quinta do Couquinho Branco Sup.** DO 2019, Douro Portugal 1 dl 6.00  
Traubensorten: Rabigado, Vishino, Gouveio  
Frisch, fruchtig, leichte angenehme Säure

### Rotweine

**tobias Pinot Noir** G3 AOC 2020 St.Gallen, Tobias Schmid 1 dl 6.50  
Traubensorte: Pinot Noir mit Ausbau in grossen Holzfässern  
Sauberes Blauburgunderbouquet, reife, fruchtbetonte Aromen

**Quinta do Couquinho Colheita** DO 2020, Douro Portugal 1 dl 6.50  
Traubensorten: Merlot, Carmenère, Cabernet Franc, Cabernet Sauv.  
Ausbau in französischer Eiche  
Aromatisch, leicht zugänglich, weicher, fruchtiger Abgang

alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt