

Menuvorschläge Herbst

hofweissbad

— APPENZEL UND GESUNDHEIT —

Diese Menuvorschläge werden für Gruppen ab 10 Personen zubereitet (auf Vorbestellung). Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus (allenfalls mit einer vegetarischen Variante). Besten Dank für Ihr Verständnis.

Kalte Vorspeisen

- Herbstsalat mit Eierschwämmli, Feigen, Birnen und Marroni CHF 18.00
- Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Gurkenröllchen und Senfcreme CHF 21.00
- Moderne Kalbs-Pastete mit Johannisbeergelee und Kürbisflan CHF 23.00
- Törtchen vom Reh mit Entenleber, umgeben von Steinpilzen und mariniertem Weisskabis CHF 25.00

Suppen

- Rindskraftbrühe mit Rindfleischstreifen begleitet von Gemüsesülzchen CHF 10.00
- Vanillierte Fenchelsuppe mit Rauchmandeln CHF 10.00
- Kürbisschaumsuppe mit Ingwer und Zitronengras begleitet von Kürbis-Chutney im Wontong CHF 12.00
- Wildrahmsuppe mit Kräuter-Nusspesto-Crostini CHF 12.00

Warme Vorspeisen

- Älpler-Gnocchi: Kartoffel-Kräutergnocchi mit Rauchspeckstreifen und Apfelschnitzen und Seealp-Bergkäse überbacken CHF 21.00
- Würfel vom Wildhasenfilet auf mediterranem Aquarello-Risotto CHF 24.00
- Seeteufelmedaillon mit rassisger Piperade und Kartoffotto CHF 24.00
- Südafrikanische Scampi-Stücke auf feinen Nudeln mit Champagner-Orangensauce CHF 26.00

Sorbets

- Zwetschgensorbet CHF 7.00
- Tannenhonig-Glace CHF 7.00

Hauptgerichte

- Schweinsfilet auf herbstlichem Sauerkraut mit Apfelweinsauce und Bratkartoffeln CHF 42.00
- Hirschentrecote am Stück gebraten mit Jägersauce und Schupfnudeln CHF 46.00
- Rosa gebratenes Kalbssteak mit Grappasauce und Serviettenknödel CHF 47.00
- Rindfiletmedaillon mit Zwiebel-Senfkruste und hausgemachte Nudeln CHF 47.00
- Tranche vom Steinbutt mit Zitronencreme und Gemüsestreifen, Wildreis CHF 48.00
- Rehrückenfilet mit Ingwersauce und Cassisapfel und Eierspätzli CHF 48.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen ein Bukett von Saisongemüse

Vegetarische Hauptgerichte

- Kastanien-Risotto mit Trauben und Frischkäsenocken CHF 26.00
- Kartoffelblinis mit Steinpilzen und herbstlichem Gemüse CHF 28.00

Dessert

- Allerlei von Waldbeeren (Gratin/Mousse/Küchlein/Sorbet) CHF 16.00
- Beschwipstes Zwetschgensüppchen mit Zimtglace und Streuselküchlein CHF 16.00
- Williamsmousse und Sorbet begleitet von Zartbitter-Schokoladen-Mille feuille CHF 16.00
- Variation von Caramel und Orange (Auflauf/Glace/Köpflin) CHF 16.00