

# Menuvorschläge typisch Appenzell

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

- Mostbröckli-Pastete mit Apfelsalat und kleinem Kräutersalatbukett CHF 21.00
- Variation vom Saibling (Tatar/Mousse/geräuchertes Filet) CHF 20.00
- Hausgeräuchertes Forellenfilet mit feingehobeltem Fenchelsalat und Orangenbrioche CHF 22.00
- Appenzeller Mostbröckli-Variation (Tatar/Mousse/Süppchen) CHF 24.00

## Suppen

- Sametsuppe mit Schnittlauch CHF 10.00
- Appenzeller Hochzeitssuppe CHF 11.00
- Appenzeller Käsesuppe mit Balsamicoglace und Chääs-Tschoope CHF 12.00

## Warme Vorspeisen

- Spinatknödel mit Hof Weissbad-Käse überbacken CHF 18.00
- Appenzeller Capuns mit Siedwurst und Käsewürfelchen CHF 21.00
- Kaninchenfilet mit Rauchspeckmantel auf Riebelmais CHF 22.00
- Appenzeller Ziegenkäse-Cannelloni mit Nüssen und Pantlischlaufe CHF 22.00

## Sorbets

- Appenzeller Flaudersorbet CHF 7.00
- Appenzeller Marc-Granité CHF 7.00

## Hauptgerichte

- Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli und Apfelmus CHF 26.00
- Appenzeller Chemibraten mit Röstiauflauf CHF 36.00
- Forellenduett mit gebratenem Filet und frittiertem Bällchen auf Sauerampfersauce CHF 36.00
- Appenzeller Rindfleischvögel mit Stampfkartoffeln CHF 38.00
- Appenzeller Läcklerli Schmorbraten mit Kartoffelstock CHF 38.00
- Appenzeller Filetbraten mit Spätzli CHF 39.00
- Appenzeller Milchbraten und hausgemachte Nudeln CHF 40.00

Zu den Hauptgerichten (ausser Siedwurst), servieren wir Ihnen ein Bukett von Saisongemüse

## Vegetarische Hauptgerichte

- Appenzeller Ravioli mit Rotweinbutter und Birnenschnitzen CHF 26.00
- Weissweinsrisotto mit Käsebonbon und Kräuterpesto CHF 26.00

## Dessert

- Appenzeller Rahmlikörparfait mit Gewürz-Zwetschgen Tarte Tatin CHF 16.00
- Biberlimousse zwischen Honighippen mit Weinorangen CHF 16.00
- Schokoladen-Biberfladenauflauf mit Säntis-Cream-Süppchen CHF 16.00
- Schlorzifladen mit Caramelglace und halbgeschlagenem Sauerrahm CHF 16.00