

# Menuvorschläge Frühling

hofweissbad

— APPENZEL UND GESUNDHEIT —

## Kalte Vorspeisen

- Frühlingsalat mit Spargeln, Jakobsmuscheln und Erdbeer-Pfeffer-Crostini CHF 20.00
- Mille feuille von Rohschinkenmousse mit Kräuterseitlingen und hausgemachtem Nusspesto CHF 22.00
- Vitello-tonnato einmal anders; Kresse und Kalbsmousse auf Thunfisch mit Kapern CHF 23.00
- Hausgeräuchertes Lachstatar im bunten Kartoffel-Bohnen-Nest mit Bärlauchpesto und Dill-Focaccia CHF 24.00

## Suppen

- Spargelcremesuppe begleitet von Joghurtglace CHF 10.00
- Frühlingszwiebelsuppe mit kleinem Käsetoast CHF 10.00
- Morchelschaumsuppe begleitet von einer kleinen Milkenlasagne CHF 12.00
- Bundrüeblikrautschaumsuppe mit Frühlingsröllchen CHF 12.00

## Warme Vorspeisen

- Spargelrisotto mit Perlhuhn-Tempura und Ziegenfrischkäse CHF 23.00
- Lammfilet auf Beluga-Linsen mit gefüllten Bärlauchpesto-Kartoffeln CHF 24.00
- Pot auf Feu von der Wachtel mit Nudelteigtaschen und Frühlingsgemüse CHF 25.00
- Südafrikanischer Scampo auf Venere Reis mit Safransauce und Blattspinat CHF 26.00

## Sorbets

- Rhabarbersorbet mit seinem Ragout und Lillet CHF 7.00
- Holunderblüten- und Melissensorbet CHF 7.00

## Hauptgerichte

- Schweinsfilet im Speckmantel mit Erdbeerrisotto CHF 42.00
- Glasierter hiesiger Gitzirrollbraten mit frischen Kräutern und Kressespätzli CHF 43.00
- Stell dich ein vom Zander- und Saiblingsfilet auf bunten Gemüseecken umgeben von weisser Portweinsauce und Dampfkartoffeln CHF 44.00
- Kaninchenfilet mit Salbei im Rohschinkenmantel, Marsalajus und Carnaroli-Risotto CHF 44.00
- Entrecote vom Swiss prime Rind am Stück gebraten mit Frühlingszwiebel-Meerrettichkruste und neue Bratkartoffeln CHF 47.00
- Kalbsfilet mit Morchel-Hollandaise und feine Nudeln CHF 49.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen ein Bukett von Saisongemüse

## Vegetarische-Hauptgänge

- Gebackene Frühkartoffeln mit Oliven, Peperoni und Artischocken-Shot CHF 27.00
- Frischkäse-Cannelloni auf buntem Spargelragout und Kresseschaum CHF 28.00

## Dessert

- Edles Gran Cru Schokoladen-Panna cotta mit Erdbeersorbet und Erdbeerminz-Ragout CHF 16.00
- Sauerrahmmousse mit konfierten Rhabarberstangen und Mango-Bananenschaum CHF 16.00
- Kombination von Praline und geschichtetem Ofenapfelmus (Parfait/Praline/Apfel-Trifflé) CHF 16.00
- Haselnusstörtchen mit Krokant und weissem Kaffeeglace CHF 16.00