

# Menuvorschläge Sommer

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

- Sommersalat mit Gartenkräutern, Zitronenfrischkäse und konfierten Strauchtomaten CHF 18.00
- Gebratenes Wachtelbrüstchen mit Wachtelei und mediterranem Gemüse CHF 23.00
- Sauerrahmmousse mit Kalbstatar, Kartoffelmikado und Avocado-creme CHF 24.00
- Tranche vom Orkney-Lachs mit Erbsenschnitte und Sauternes-Gelee CHF 25.00

## Suppen

- Geeiste Gurkensuppe mit Meerrettich-Joghurtflan CHF 10.00
- Leichtes Riesling&Silvanersüppchen, Zitronenverveine aus unserem Garten CHF 10.00
- Kresseschaumsuppe mit Sesammousse und Crostini CHF 12.00
- Sommerliche Tomatensuppe mit Mozzarella und Olivenölglace CHF 12.00

## Warme Vorspeisen

- Hausgemachte Rucola-Ravioli mit rotem Pesto und gehobeltem Parmesan CHF 21.00
- Kaninchenfilet sweet&sour mit glasierten Pfirsichschnitzen CHF 23.00
- Gratinierte Jakobsmuschel mit Kräuter-Crumble und Beerenchutney CHF 25.00
- Steinbuttfilet mit Gemüsestreifen begleitet von Zitronencreme CHF 26.00

## Sorbets

- Beeren-Granité CHF 7.00
- Grapefruitsorbet CHF 7.00

## Hauptgerichte

- Pouletspiess und Pouletschnitzel auf Sommergemüse-Ragout mit Duftreis CHF 40.00
- Schweinsfilet am Stück gegart mit Gemüse-rahuten und Cremolata, Hausgemachte Nudeln CHF 42.00
- Meerwolffilet auf mediterraner Tomatensalsa und Carnaroli-Risotto CHF 44.00
- Lammkarree mit Zitronenpfefferjus und Thymiankartoffeln CHF 45.00
- Knochengereiftes Roastbeef mit Senf-Hollandaise und Kartoffel-Lauchcharlotte CHF 47.00
- Kalbsfiletmedaillons mit Eierschwämmli und Basilikum-Taglierini CHF 49.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen ein Bukett von Saisongemüse

## Vegetarische Hauptgerichte

- Gefüllte Krautstielwickel in der Samtsauce mit gebratenen Polenta-Ecken CHF 28.00
- Sommerliche Kartoffelgnocchi-Pfanne mit Eierschwämmli und Kräuter-Smoothie CHF 29.00

## Dessert

- Schokoladen-Aprikosen-Parfait mit Aprikosenkompott CHF 16.00
- Melonen-Mosaik mit Melonensorbet und kaltgeschlagenem Champagner-Sabayon CHF 16.00
- Sommerliches Vacherin-Törtchen mit frischem Beeren-Potpourri CHF 16.00
- Komposition von Prosecco und Pfirsich (Mousse/Gelee/Sorbet) CHF 16.00