

Menuvorschläge Winter

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

- Wintersalat mit Nüsslisalat, gebratenen Milken, Selleriepüree und Dörripflaumen CHF 18.00
- Rundum den Tafelspitz CHF 22.00
- Variation vom Thunfisch mit Tatar Tataki und Wasabi CHF 24.00
- Entenleberterrinen mit einem Hauch Zartbitter-Schokolade und Kumquat-Konfit CHF 25.00

Suppen

- Schwarzwurzelcremesuppe mit Alpsteinbröckli und Feigen CHF 10.00
- Kräuteresenz und gefülltem Windbeutel mit Frischkäse CHF 12.00
- Baumnusscremesuppe mit gefüllten Alpsteinröllchen CHF 12.00
- Hummerbisque mit Cognac CHF 14.00

Warme Vorspeisen

- Aufgespiesstes Forellenfilet nach Müllerin Art mit Kartoffelstock CHF 23.00
- Kaninchenfilet auf Sauerkraut-Champagner-Risotto CHF 24.00
- Streifen von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust mit gebackenem Kürbis und Honig-Rahmsauce CHF 24.00
- Rosa gebratene Kalbsfiletscheiben mit Rucola, Oliven, milden Peperonischoten und Nudelteigflecken CHF 25.00

Sorbets

- Geeister Apfelsaft CHF 7.00
- Ananassorbet mit einem Hauch grünem Pfeffer CHF 7.00

Hauptgerichte

- Duo vom Hausschweinrücken und geschmortem Kopfbäggli vom Wildschwein mit Stampfkartoffeln CHF 44.00
- Seeteufelfilet mit roter Gemüse-Currysauce und Basmatireis CHF 46.00
- Rosa gebratene Kalbsnuss mit Erdnussbittersauce und Taglierini CHF 46.00
- Gratiniertes Lammkarreebraten mit Whiskyjus und Zwiebelkonfit mit Kartoffel-Speckroulade CHF 47.00
- Hirschentrecote mit Orangensauce, Dörräpfeln und Kartoffelecken mit Nüssen CHF 48.00
- Kanadisches Bisonfilet am Stück gebraten auf Steinpilzsauce Hausgemachte Nudeln CHF 49.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen ein Bukett von Saisongemüse

Vegetarische Hauptgerichte

- Wirsing-Ravioli auf rassigem Linsenragout mit Pastinaken und Kürbissstengel CHF 26.00
- Kastaniengnocchi mit Pilzen und gefüllte Randen mit Meerrettich-Sauerrahm CHF 28.00

Dessert

- Variation von Mango, Banane und Kokos (Küchlein/Mousse/Gelee) CHF 16.00
- Lauwarmes Schokoladenküchlein mit geschmorten Feigen CHF 16.00
- Moderne Birne Helene: pochierter Weissweinstein mit Schokoladen Mille-feuille CHF 16.00
- Kreation vom Lebkuchen (Glace/Mousse/Orangen) CHF 16.00