

# Menu Vorschläge Herbst

Diese Gerichte bereiten wir für Gruppen ab 10 Personen speziell zu. Einzelne Gänge können ausgetauscht werden, jedoch gibt es für alle das gleiche Menu. Möchten Sie einen zusätzlichen Gang geniessen? Gerne machen wir Ihnen individuelle Vorschläge. Vegetarische Alternativen (für Einzelpersonen) werden direkt vor Ort besprochen und angeboten.

## **Einsteiger**

**CHF 62.00**

Kürbiscremesuppe  
mit seinen Kernen und Kernöl  
\*\*\*

Im Rotwein geschmorte Poularde (Coq o vin)  
Cremige Bramata Polenta und herbstliches Gemüse  
\*\*\*

Warmer Apfelkuchen  
mit Vanilleglace im Glas serviert

## **Goldene Mitte**

**CHF 68.00**

Zupfsalat mit sautierten Pilzen, Baumnüssen und Feigen  
an Traubendressing  
\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Rohschinken-Salbeijus  
Kürbisrisotto und buntem Wurzelgemüse  
\*\*\*

Schokoladen-Baumnußkuchen  
mit Joghurt-Honigglace

## **Exklusiv**

**CHF 76.00**

Hausgeräuchertes vom Saibling mit Birne, Sellerie und Joghurt  
\*\*\*

Hirschentrecôte mit Preiselbeerjus  
Serviettenknödel, Schwarzwurzel im Maronikleid und Kürbiscreme  
\*\*\*

Rosinenmilchglace  
auf Schokoladenbiskuit mit Zartbittermousse

## **Herbstlich, typische Appenzeller Spezialität**

**CHF 68.00**

Schinkensalat mit Lauch, Kraut und Allerlei von der Haselnuss  
\*\*\*

Grossis Hackbraten mit Kräuterrahmsauce  
Kürbis-Kartoffelstock und herbstlichem Gemüse  
\*\*\*

Schlorziflade mit Rahmlikörglace, Birnenkompott

## **Fleischlos**

**CHF 55.00**

Gemüsetatar auf süss-saurem Kürbis mit Petersilien-Nuss Focaccia und sautierten Pilzen  
\*\*\*

Herbstpfanne (Schupfnudeln, Maroni, Rosenkohl und Rotkraut)  
\*\*\*

Maronikuchen mit Orangensorbet und Florentinergebäck