

# Menu Vorschläge Sommer

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

Babylattichsalat mit Strauchtomaten  
Croutons, und Kräuter dressing  
\*\*\*

Schweinesteak mit Speck-Schalotten Sauce  
Spätzli und Saisongemüse  
\*\*\*

Aprikosen-Tiramisu  
im Glas geschichtet

## Goldene Mitte

CHF 68.00

Tomatencremesuppe  
mit Oliven-Crostini  
\*\*\*

Rinds-Tagliata (Entrecôte dünn geschnitten) mit Rucola, Parmesan und Peperonata  
Rosmarinkartoffeln und Ratatouille  
\*\*\*

Erdbeer-Cheesecake mit marinierten Erdbeeren

## Exklusiv

CHF 76.00

Kalte Peperoni-Tomatensuppe (Gazpacho) mit Gemüsetatar und Frischkäsepraline  
\*\*\*

Duo vom Kalb, Filet und Haxe mit kräftiger Portweinsauce  
Rheintaler Ribelmais und allerlei vom Wurzelgemüse  
\*\*\*

Vacherintörtchen mit Nektarinenallerlei und Granola

## Sommerlich, typische Appenzeller Spezialität

CHF 68.00

Most-Sametsuppe  
mit Schinkenbonbon  
\*\*\*

Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmli und Pantli  
Chäässchoopegratin und Saisongemüse  
\*\*\*

Schmunzel-Minzsorbet mit Flauder-Proseccosüppchen

## Fleischlos

CHF 55.00

Tomaten- Mozzarella Salat (Museggkäse, Tomaten und Basilikumpesto)  
\*\*\*

Gnocchifanne mit buntem Saisongemüse und Spinatsauce  
\*\*\*

Zitronenmousse mit exotischem Fruchtsalat