

Menu Vorschläge Frühling

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 68.00

Schnittsalat mit Spargeln, Erdbeeren und Honigvinaigrette

Pouletspiess mit geräuchertem Tomatendipp
Pommes rissolée und kleinem Salatbukett

Holunderblüten-Kaltschale
mit Erdbeersorbet und Minze

Goldene Mitte

CHF 72.00

Spargelcreme Suppe mit Rohschinkenbrotstange

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Ofenkartoffeln und Saisongemüse

Quarkkuchen mit Honig und Prosecco

Exklusiv

CHF 80.00

Rindfleischtatar mit süss-sauer eingelegtem Gemüse
Kräutersalat und Wachtelei

Duo vom Kalb (Steak und Kalbskopfbäggli) mit Rotweinsauce
Nussbutterstampf und Wurzelgemüse

Frühlingspavlova mit Rosmarin-Panna-Cotta

Frühlingshaft, typische Appenzeller Spezialität

CHF 72.00

Pilztöpfchen mit Pantlichip, Rosmarin-Hefeteigbrot

Filetbraten (Schweinsfilet umhüllt mit Kalbsbrät und Speckmantel) mit Senf-Honigsauce
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

Flauderroulade mit lisseesorbet und Rhabarberkompott

Fleischlos

CHF 59.00

Randencarpaccio mit Nüsslisalat, Frischkäse, Pinien und Zitrusdressing

Bärlauchknödel mit Appenzellerkäse, und Frühlingszwiebeln

Joghurtglace mit Beerenkompott und Knusper