

# Gourmet à la Carte

---

## Vorspeisen

### **Variation von der Lachsforelle mit Sauerrahm**

Rüebli und Gurke  
fünfundzwanzig Franken

### **Weisses Tomatenmousse**

mit Gemüse aus dem Schrebergarten  
einundzwanzig Franken



### **Herbstsalat**

mit Feigen, veganer Käse und Baumüssen  
einundzwanzig Franken



### **Appenzeller Entenschenkelragout im Nudelteig**

mit Zwiebel-Allerlei  
dreiundzwanzig Franken

## Suppen

### **Bschorle-Cremesuppe mit Käse-Tuffstein**

und caramalisierter Ziegenkäse  
sechszehn Franken

### **Steinpilzessenz**

mit Waldbodenklösschen  
vierzehn Franken

### **Rotkohlsuppe**

mit Apfelchip  
sechszehn Franken



# Hauptgerichte

## **Tagesfisch auf Wunsch gebraten oder pochiert**

mit Champagnersauce und Gemüse

Beilage nach Wahl

unser Service Mitarbeiter gibt ihnen gerne Auskunft über das Tagesangebot

## **Entrecote vom Hirschkalb**

mit Maggiapfeffer-Sauce

Kartoffel-Käsemedaillons und Marktgemüse

einundfünfzig Franken

## **Erbsen-Pilztasche**

mit eingelegten Shimeji Pilzen

sechsenddreissig Franken



## **Risotto mit Feigen**

und gerösteten Mandeln

einunddreissig Franken



## **Rindstatar**

mit Kernöl und Kürbisketchup, Toastbrot

vierunddreissig Franken

# Dessert

## **Apfel-Caramel Variation**

Bratapfel Panna Cotta

Apfeltatar, Calvados-Gel, Haselnüsse

neunzehn Franken



## **Verkehrte Bergwelt**

Traubenmousse, Portwein und Zwetschgen

neunzehn Franken

## **Auserlesene Käsevariation**

mit Appenzeller Birnenbrot

siebzehn Franken