

SÖND WILLKOMM

Küchenchefin Käthi Fässler hat sich gemeinsam mit ihrer Brigade erneut 16-Gault-Millau-Punkte erkocht. Der renommierte Gastroführer unterstreicht mit dieser Auszeichnung die langjährige Aufbauarbeit von Käthi Fässler, welche seit mehr als 25 Jahren die Geschicke der Hof Weissbad-Küche leitet.

Sie und ihr Team mit 30 Mitarbeitenden binden klassische Appenzeller Spezialitäten mit regionalen Produkten in eine spannende Gourmetküche ein.

Wir wünschen Ihnen «en guete»!



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Sautierte Zimt-Milken mit Kartoffel-Schaum

Portweinfenchel und schwarzem Trüffel
vierundzwanzig Franken

Geeistes Kürbis-Parfait im Hibiskus-Sud

gepickeltem Blumenkohl und Kürbisbrioche
einundzwanzig Franken

Kürbis-Apfelsuppe

begleitet mit Chutney vom Apfel und Herbstfocaccia
fünfzehn Franken

HAUPTGERICHTE

Frischkäsetortellini mit Pilzen, Spitzkohl und Pastinake

im Steinpilzfond
siebenunddreissig Franken

Duett vom Wildschwein mit Kopfbäggli und Filet

Pastinakenpüree, Rotweifeigen und Spitzkohl
siebenundvierzig Franken

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Lauch

Appenzeller Ginjus und Gemüse, Beilage nach Wahl
vierundfünfzig Franken

Appenzeller Kalbssteak mit Apfel-Meerrettichkruste

mit Marsalajus und Gemüse, Beilage nach Wahl
zweiundfünfzig Franken

Tagesfisch- Empfehlung

mit Champagnersauce und Gemüse, Beilage nach Wahl
vierundvierzig Franken

Beilagen

Mascarpone- Weissweinrisotto
hausgemachte Butternudeln mit Brösel
Petersilienkartoffeln
Trockenreis mit schwarzem Sesam

KÄTHI'S KLASSIKER

Geschnetzelte Appenzeller Kalbsleber

mit frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten

knusprige Rösti

einundvierzig Franken

Appenzeller Siedwurst

mit Chässpätzli und Epflmues

dreissig Franken

DESSERTS

Haselnuss-Feigentraum

Schokoladen-Haselnusskrokant mit Nougatcrème

Birnenchips und Feigenglace

siebzehn Franken

Variation von Zitrusfrüchten

Limetten-Quarkmousse mit Limoncello-Espuma

Mandarinen-Cremeux und Grapefruitsorbet

sechzehn Franken