

# 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 Gemüsebukett

\*\*\*

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