

# Menu Vorschläge Herbst

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

Kürbiscremesuppe  
mit seinen Kernen und Kernöl  
\*\*\*

Im Rotwein geschmorte Poularde (Coq o vin)  
Cremige Bramata Polenta und herbstliches Gemüse  
\*\*\*

Warmer Apfelkuchen  
mit Vanilleglace im Glas serviert

## Goldene Mitte

CHF 74.00

Zupfsalat mit sautierten Pilzen, Baumnüssen und Feigen  
an Traubendressing  
\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Rohschinken-Salbeijus  
Kürbisrisotto und buntem Wurzelgemüse  
\*\*\*

Schokoladen-Baumnusskuchen  
mit Joghurt-Honigglace

## Exklusiv

CHF 80.00

Hausgeräuchertes vom Saibling mit Birne, Sellerie und Joghurt  
\*\*\*

Hirschentrecôte mit Preiselbeerjus  
Serviettenknödel, Schwarzwurzel im Maronikleid und Kürbiscreme  
\*\*\*

Rosinenmilchglace  
auf Schokoladenbiskuit mit Zartbittermousse

## Herbstlich, typische Appenzeller Spezialität

CHF 72.00

Schinkensalat mit Lauch, Kraut und Allerlei von der Haselnuss  
\*\*\*

Grossis Hackbraten mit Kräuterrahmsauce  
Kürbis-Kartoffelstock und herbstlichem Gemüse  
\*\*\*

Schlorziflade mit Rahmlikörglace, Birnenkompott

## Fleischlos

CHF 59.00

Gemüsetatar auf süss-saurem Kürbis mit Petersilien-Nuss Focaccia und sautierten Pilzen  
\*\*\*

Herbstpfanne (Schupfnudeln, Maroni, Rosenkohl und Rotkraut)  
\*\*\*

Maronikuchen mit Orangensorbet und Florentinergebäck