

Menu Vorschläge Winter

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

Rindskraftbrühe mit Buchweizenflädli

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Salbei und Marsalajus
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Mandarinen-Joghurtcreme mit Cantuccini

Goldene Mitte

CHF 72.00

Nüsslisalat mit Wachtelei und Speckpflaumen an Orangenvinaigrette

Kalbsnuss am Stück gegart mit Thymianjus
Baumnussrisotto und Speckbohnen

Zimtparfait mit Zwetschgenkompott und Lebkuchencrumble

Exklusiv

CHF 80.00

Entenlebertörtchen mit schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und hausgemachtes Brioche

Rindsfiletmedaillon mit Kartoffel-Trüffelhaube
Hausgemachte Kartoffelkroketten und Wurzelgemüse

Limetten-Ingwervariation mit Glühweinschwamm

Winterlich, typische Appenzeller Spezialität

CHF 72.00

Siedfleischsalat mit Bschorlebalsam und frischem Meerrettich

Milchbraten vom Kalb mit Kräuterrahmsauce
Eiernudeln und Wintergemüse

Biberfladenparfait mit Rotweinzwetschgen und Zuckermandeln

Fleischlos

CHF 59.00

Lauwarmer Linsensalat mit gebackenem Ei im Gemüsenest und Kräuterdip

Offenes Raviolo mit Pilzen und Spinat

Schokoladenbrownie mit Baumüssen und Doppelcreme