

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

Hausgebeizter Lachs und Steinbutt im Noriblatt

mit Ingwerglace, Limettengel und gepickelte Lotuswurzel
sechszwanzig Franken

Frischer Kräutersalat mit Blüten

Blutorangenvinaigrette, Maispralinen und Mangowürfel
neunzehn Franken

Brunnenkresse Cremesuppe

mit Poulet-Sot-l'y-laisse, Pilzduxelles und Rapssamen
sechszehn Franken

HAUPTGERICHTE

Manicotti mit Pistazien-Frischkäsefüllung

gebackenes Ei, Spargel-Beurre Blanc, Erdbeerchutney
grillierter Spargelsalat
vierunddreissig Franken

Schweizer Kalbsfilet

Tranchiertes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Knackiges Gemüse und Beilage nach Wahl
sechszwanzig Franken

Duett vom Emmentaler Milchlamm

geschmortes Kopfbäggli und rosa gebratenes Nierstück
Zitronenkonifure & Melisse, Frühlingsgemüse und Beilage nach Wahl
sechszwanzig Franken

Mörschwiler Pouletbrust im Rohschinken-Bärlauchmantel

mit Portweinjus, frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl
neunundvierzig Franken

Tagesfisch-Empfehlung

Champagnersauce und Gemüse, Beilage nach Wahl
fünfzig Franken

Beilagen

Mascarpone-Weissweinsrisotto
hausgemachte Butternudeln mit Brösel
Petersilienkartoffeln
Kartoffel-Knödel mit Schmorfleischfüllung

SPEISEKARTE

KÄTHI'S KLASSIKER

Geschnetzelte Appenzeller Kalbsleber

mit frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten

knusprige Rösti

zweiundvierzig Franken

Appenzeller Siedwurst

mit Chässpätzli und Apfelmus

dreissig Franken

DESSERTS

Kleine Frühlingsversuchung

Kleines Dessertgläsli mit Erdbeeren, Limetten

Rhabarber und Schokolade

zwölf Franken

Blühender Frühling

Kreationen aus Beeren, Holunder und Sauerrahm

siebzehn Franken

Käsevariation

Verschiedene Käsesorten vom Buffet

Hausgemachtes Früchte- und Birnenbrot

Erlesene Chutneys- und Senfsorten

siebzehn Franken

Herkunft unserer Frischprodukte

Kalbfleisch/Schweinefleisch

Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich vom hiesigen Metzger. Dieser garantiert uns allerbeste Qualität von Kälbern und Schweinen aus der Region Appenzell, kennt die Produzenten und kann sich auf eine artgerechte Haltung verlassen.

Rindfleisch

Beim Rindfleisch bieten wir nebst hiesigem auch Swiss Prim Beef® an, welches sozusagen von der Heugabel bis zur Essgabel lückenlos kontrolliert und artgerecht gehalten und geschlachtet wurde. Verlangen Sie unsere Spezialbroschüre! Als Ergänzung bieten wir hin und wieder Rindfleisch aus Irland an, welches ebenfalls von ausgezeichneter Qualität ist.

Kabier®

„Es het so lang's het.“ Probieren Sie das ganz spezielle Rindfleisch von einem innovativen Appenzeller Jungbauern. Eine ausgewogene Fütterung mit Biertreber aus unserer Appenzeller Brauerei und zwei Handmassagen täglich machen das Fleisch dieser Tiere besonders zart und geschmackvoll. Neugierig? Der Musterbetrieb kann auch gerne besichtigt werden.

Lammfleisch

Unser Lammgigot stammt immer aus der Region Appenzell. Das übrige Lamm beziehen wir von einem zertifizierten Comestibelgeschäft, welches wiederum nur erste Qualität aus Neuseeland, Australien und Irland einkauft. Das Lammfleisch aus Übersee kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Geflügel und Kaninchen

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Pouletfleisch. Spezialgeflügel und Kaninchen beziehen wir aus Frankreich und Ungarn (Relax Rabbit®, Vorzeigebetrieb unter Schweizer Führung). Unser Händler garantiert für eine artgerechte Haltung und eine saubere Verarbeitung.

Wild

Wildfleisch kommt aus Bayern und Österreich, Wildgeflügel und Wildhase aus Italien. Bekanntlich unterliegt das Wildfleisch einer besonders strengen Einfuhrkontrolle. Unser Lieferant garantiert auch hier für saubere Ware und beste Qualität.

Fische

Süsswasserfische kommen wenn immer möglich frisch vom Bodensee oder aus kontrollierter Zucht; Meerfische und Krustentiere kommen auf kürzestem Weg aus aller Herren Meeren, hier halten wir uns an die Empfehlungen des WWF. Speziell beim Lachs zu erwähnen: Dieser kommt aus tierfreundlichen, kontrollierten Aquazuchten bei Sutherland, im Nordwesten Schottlands Inseln und wird nicht mit wachstumsfördernden Mitteln aufgezogen.

Eier

Ich möcht ich wär ein Huhn.....unsere Frühstückseier werden von glücklichen Appenzeller Hühnern gelegt. Im Sommer dürfen diese an der Höhenluft im Freien spazieren und in der kälteren Jahreszeit findet man sie im Wintergarten nach getaner Arbeit hoch über Appenzell faulenzend beim Rütihofbauern ob Haslen. Für unsere Desserts und Teigwaren verwenden wir ausschliesslich pasteurisierte Eierprodukte aus der Schweiz.

Brot

Wir beziehen unsere Brötchen, die Gipfeli und das feine Brot täglich ofenfrisch von unseren Dorfbäckern.

Allergene

Folgende Lebensmittel gehören gemäss Schweizer Lebensmittelrecht zur Allergengruppe: Sesam, Erdnüsse, glutenhaltige Getreide, Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Milch, Fische, Weichtiere, Krebstiere, Eier, Lupine, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite. Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.