

# 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

### **Kalbsfilet-Tataki im Estragonmantel**

mit Papayasud, Gurkengel und Estragonöl

siebenundzwanzig Franken

### **Allerlei von der Aubergine** ✓

Ravioli, Praline und Chip mit Koriander, Pitabrot und Pecorinosauce

einundzwanzig Franken

### **Sommerlicher Blattsalat** ✓

griechische Art

achtzehn Franken

## Suppen

### **Gelbe Tomatenkaltschale** ✓

mit Oliven, Ricottaglace und Dörraprikosengel

siebzehn Franken

### **Zitronengras-Schaumsuppe**

mit gedämpftem Dim Sum

sechszehn Franken

## HAUPTGERICHTE

### **Fregola Sarda** ✓

mit Ratatouille, Artischocken und Parmesanchips

zweiunddreissig Franken

### **Arancini von Appenzeller Rollgerste mit Käse gefüllt** ✓

mit Lauch und Pilzen

vierunddreissig Franken

### **Knuspriger Schweinebauch mit konfiertem Scampo**

mit Auberginenkaviar, Zitrone und leichter Krustentier-Bisque

achtundvierzig Franken

### **Tagesfisch-Empfehlung**

Champagnersauce, Petersilienkartoffeln und Sommergemüse

neunundvierzig Franken

### **Chueli's Rindssteak vom Grill mit Kräuterrelish und Portweinjus**

Polentakrokette und leichtes Sommergemüse

vierundfünfzig Franken

# 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

### **Sommertraum**

Schokoladen Panna Cotta mit Himbeeren

Waldmeistercreme und Aprikosensorbet

neunzehn Franken

### **Variation von der Kirsche und Passionsfrucht**

Weisses Schokoladenmousse mit Kirsch, Passionsfruchtgel

Kirschenragout und Glace

neunzehn Franken

### **Käsevariation**

Verschiedene Käsesorten vom Buffet

Hausgemachtes Früchte- und Birnenbrot

Erlesene Chutneys- und Senfsorten

siebzehn Franken



Vegetarisch

# 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.

## **Chueli's**

Aufzucht, Mästung und Gewinnung geschieht alles auf demselben Hof. Kein Tiertransport. Es werden alle Stücke des Tieres verarbeitet und verwertet «from nose to tail». Die stressfreie Fleischgewinnung wirkt sich sehr positiv auf die Qualität aus. Chueli's ist ausschliesslich von Appenzeller Rindern von naheliegenden Bauernbetrieben und wird uns von der Metzgerei Sturzenegger in Schwellbrunn geliefert.

## **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 möchte 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.