

Gourmet Menu Vegetarisch

Rotkraut-Parfait im Pistazienmantel mit Hibiskusbirnen
Belper Knolle – Mayonnaise, Reischip und Kresse

Marronicremesuppe mit Sellerie-Raviolo
und eingemachten Preiselbeeren

Frittierter Burrata mit Kürbis-Olivenragout
konfiertem Lauch und Kürbissud

Wirsing-Pilzroulade mit konfierten Kartoffeln
Kräuterbrösel und Beurre-Blancsauce

Auserlesene Käsevariation
mit Appenzeller Birnenbrot

Wald-Symphonie mit Orange und Schokolade
Rum Panna Cotta, Orangen-Schwamm und Creme, Brownie

CHF 136.00

Gourmet Menu Fleisch

Carpaccio vom hausgeräuchtem Saibling
mit Bohnensülzchen, Meerrettichschaum und gepickelten Apfelperlen

Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Vanille
Fingerlimes und Carasau-Brot

Appenzeller Entenbrust mit leichter Entenjus
konfiertem Lauch, Polentakrokettchen, Senf-Mayonnaise und Kräutersalat

Rindsentrecôte mit gebackener Rindfleischpraline
mit Nussbutter-Beurre Blanc, Kartoffel-Teigtasche und Wirsing-Pilzroulade

Auserlesene Käsevariation
mit Appenzeller Birnenbrot

Allerlei von der Zwetschge
Cremeux, Parfait und Schwamm von der Zwetschge

CHF 154.00