

# 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 fast 30 Jahren die Geschicke der Hof Weissbad-Küche leitet.

Sie und ihr 30-köpfiges Team vereinen traditionelle Appenzeller Spezialitäten mit erlesenen Spitzenprodukten aus aller Welt und kreieren so eine faszinierende Gourmetküche.

Wir wünschen Ihnen «en Guete»!



# SPEISEKARTE

---

## VORSPEISEN

### **Carpaccio vom hausgeräuchtem Saibling**

mit Bohnensülzchen, Meerrettichschaum und gepickelten Apfelperlen  
siebenundzwanzig Franken

### **Rotkraut-Parfait im Pistazienmantel mit Hibiskusbirnen ✓**

Belper Knolle – Mayonnaise, Reischip und Kresse  
einundzwanzig Franken

### **Herbstsalat ✓**

Nüsslisalat mit Feigen, Jersey Blue, Haselnüssen und Feigendressing  
achtzehn Franken

## Suppen

### **Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Vanille ✓**

Fingerlimes und Carasau-Brot  
siebzehn Franken

### **Marronicremesuppe mit Sellerie-Raviolo ✓**

und eingemachten Preiselbeeren  
sechszehn Franken

## HAUPTGERICHTE

### **Wirsing-Pilzroulade mit konfierten Kartoffeln ✓**

Kräuterbrösel und Beurre-Blancsauce  
zweiunddreissig Franken

### **Frittierter Burrata mit Kürbis-Olivenragout ✓**

konfiertem Lauch und Kürbissud  
vierunddreissig Franken

### **Appenzeller Entenbrust mit leichter Entenjus**

konfiertes Lauch, Polentakroketten, Senf-Mayonnaise und Kräutersalat  
vierundvierzig Franken

### **Tagesfisch-Empfehlung**

Champagnersauce, Teigtaschen und saisonales Gemüse  
neunundvierzig Franken

### **Rindsentrecôte mit gebackener Rindfleischpraline**

mit Nussbutter-Beurre Blanc, Kartoffel-Teigtasche und Wirsing-Pilzroulade  
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

### **Allerlei von der Zwetschge**

Cremeux, Parfait und Schwamm von der Zwetschge

neunzehn Franken

### **Wald-Symphonie mit Orange und Schokolade**

Rum Panna Cotta, Orangen-Schwamm und Creme, Brownie

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 aus der Region Appenzell, kennt die Produzenten und kann sich auf eine artgerechte Haltung verlassen.

## **Rindfleisch**

Beim Rindfleisch bieten wir nebst hiesigem auch ROYAL RIND an, welches sozusagen von der Heugabel bis zur Essgabel lückenlos kontrolliert und artgerecht gehalten und geschlachtet wurde. Diese höchste Qualität kommt ausschliesslich aus Schweizer Familienbetrieben. Als Ergänzung bieten wir hin und wieder Rindfleisch aus Irland an, welches ebenfalls von ausgezeichneter Qualität ist.

## **Bison**

Der Amerikanische Bison, oft auch als Büffel bezeichnet, ist ein in Nordamerika verbreitetes Herden-Wildrind und zugleich das größte Landsäugetier dieser Region. Der Geschmack erinnert durch seine leicht nussige Note an Wildfleisch – schmeckt jedoch keinesfalls streng. Die beste Qualität stammt aus USA und Kanada – auch wir beziehen das Fleisch von dort.

## **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 (v.a. Egli, Zander, Forelle, Saibling, Felchen, Hecht) 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. Süssgebäck, wenn nicht hausgemacht liefert die Firma Fredy's Backwaren, welche ausschliesslich Schweizer Produkte verarbeitet.

## **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.