Menüvorschläge

Ab 10 Personen

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch Ihr individuelles Menü zusammen!

Halbpension

Erst ab 2 Übernachtungen		
3 – Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)		35.00

Apèro

Pommes Chips und Salzgebäck	pro Person	2.50
Appenzeller Käsefladen	pro Person	6.00
Gemüsedips mit 2 verschiedenen Saucen	pro Person	4.50
Appenzeller Trockenfleisch mit versch. Käse und Alpkäse	pro 100 g	12.50
Meterbrot (zwei Füllungen pro Brot)	pro Meter	45.00

Wahlmenü bis 25 Personen (nur als ganzes Menü möglich)

Tagesuppe	6.00
Gemischter Salat	7.50
Forellenfilets an Weissweinkräutersauce mit Reis und Gemüsegarnitur	31.50
oder	
Siedwurst mit Bärlauchchäsespätzli	23.00
oder	
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	27.50
Eiskaffee	8.50

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü Fleisch

Menü 1	**33.00**

Suppe
Grüner Blattsalat an Hausdressing
Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Menü 2	**28.00**

Gemischter Salat
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti

Menü 3	**52.00**

Suppe
Geräuchertes Forellenfilet nach Hausart mit Salatgarnitur
Rindsentrecote vom Appenzeller Jungrind mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur

Menü 4	**46.00**

Suppe
Hausgemachter Käsezwiebelfladen mit Salatgarnitur
Gefüllte Kalbsbrust vom Appenzeller Kalb mit Teigwaren und Gemüsegarnitur

Menü 5	**42.00**

Suppe
Grüner Blattsalat französisch
Cordon-bleu mit Alpkäse (nach Saison vom Alpschwein)
mit Bärlauchspätzli und Gemüsegarnitur

Menü 6	**29.50**

Kohlsalat nach Hausart
Appenzeller Siedwurst mit Chäsmaggerone und Apfelmus

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü Poulet

Menü 6	**32.00**

Blattsalat grün
Zarte Pouletbrust nach Hausart mit Tomatenspaghetti und Parmesan

Menü 7	**40.00**

Suppe
Gemischter Salat
Pouletbruststreifen an Zitronenpfeffersauce mit Pilzrisotto und Gemüsegarnitur

Menü Fisch

Menü 8	**43.00**

Suppe
Gemischter Salat
Ganze Forelle «blau» oder «gebraten» mit Salzkartoffeln

Menü 9	**45.00**

Suppe
Gemischter Salat
Forellenfilets an Weissweinkräutersauce mit Reis und Gemüsegarnitur

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü Vegi

Menü 10	**31.00**

kleiner Salatteller
Gemüseteller mit Pommes frites

Auf Anfrage auch Gluten und Laktosefrei.

Menü 11	**36.00**

Brennesselsuppe
Blattsalat grün
Eierchässpätzli mit Gemüsegarnitur und Apfelmus

Menü Fitnessteller

Panierte Schweinsschnitzel	22.00
Pouletbrüstli nach Hausart	24.00
Kalbskotelette mit Kräuterbutter	36.00
Rindspiess mit Kräuterbutter	30.00
Cordon-bleu Schwein	27.00
Cordon-bleu Kalb	32.00

Serviert mit gemischtem Salat

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü Saisonal

Menü Frühling 45.00

Frühlingszwiebelcremesuppe

Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise

Braten vom Appenzeller Gitzi mit Bärlauchspätzli und Gemüsegarnitur

Menü Sommer 56.00

Lauch-Griess-Suppe

Tomatensalat mit Seealpmozzarella

Zartes Kalbsteak vom «Seealpkalb» an grüner Pfeffersauce
mit Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur

Menü Herbst 52.00

Kürbiscremesuppe

Herbstlicher Blattsalat mit Waldpilzen, Speck und Portweinfeigen

Hirsch-Entrecote am Stück (aus einheimischer Jagd) mit Spätzli und Wildbeilage

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü Spezial

68.00

Forellenweinschaumsuppe mit Gemüse-Julienne
Appenzeller Käsefladen mit Landrauchschinken und Salatgarnitur
Gefülltes Schweinsfilet mit Bärlauchspätzli und Gemüsegarnitur
Dessertteller «Forelle»

Hausgemachte Desserts

Saisonale Früchtecoupes (Heidelbeeren, Erdbeeren)	8.50
Coupe Hot Berry	8.50
Cassata Exotic	8.50
Cassata Cremona	8.50
Eiskaffee	8.50
Zitronen- oder Orangensorbet mit Vodka	9.50
Vollmondcoupe (Vanilleglace, Caramelsauce, Nusskrokant und «Forellenwhisky»)	10.00
Caramelköpfli mit Rahm	6.50
Caramelköpfli mit Beeren und Rahm	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace	11.50
Strudel nach Saison mit Glace und Rahm	9.00

Dessert Buffet

Reichhaltiges Angebot an verschiedenen Glaces, Mousse, Früchten, Kuchen und Käse ab 30 Personen	pro Person	16.50

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.