

Appenzeller Werkstatt

Vorspeisen

Bären-Hausterrine

Appenzeller Bauernterriner mit Hirsch

Quittenkompott und Speckzopf mit Weisskohl

CHF 22.00

Fonduesuppe mit Rollgerste und Chäs-Schoppe

Fondue-Essenz mit Wirsing und Rollgerste, Wintertrüffel und Chäs-Schoppe

CHF 17.00

Wintersalat

Nüsslisalat mit Ei und Champignons und Rotkohlsushis

CHF 16.00

Balik-Lachs auf Ribel

Graved Balik-Lachs mit Kresse auf Rheintaler Ribel mit Yuzu
und süss-saurem Kürbis

CHF 26.00

Hauptgänge

Appenzeller-Röschtiravioli

Mit Brot und Milch gefüllte Ravioli auf Wintergemüse und Röstzwiebel-Honigbierjus

CHF 29.00

Tagliolini

Mit einem Gramm weissem Trüffel und Spinat
pro zusätzliches Gramm CHF 12.00

CHF 39.00

Cordon Bleu

Appenzeller Cordon Bleu mit hausgemachten Pommes Frites und Gemüse

CHF 39.00

Rindsfilet Calvados

Rindsfilet im Speckmantel mit Pilzen an Calvados-Apfeljus
mit Pantli-Kartoffeltäschli und Wintergemüse

CHF 51.00

Balik-Lachs und Seezunge

Seezunge und Balik-Lachs an Bisque auf Rauchpaprika-Bohnen und Gemüse

CHF 49.00

Desserts

Yuzu-Scroppino

Yuzu-Limonen-Scroppino mit Limoncelloganache

CHF 14.00

Appenzeller-Apfel

Apfelkompott mit Fleur de Sel-Nussganache und Apfelfrosting

CHF 16.00

Lebkuchen-Cheesecake

Appenzeller-Frischkäse mit Lebkuchen und eingelegter Birne

CHF 15.00

Käseauswahl

Käsewagen mit Quittensenf und Früchtebrot

CHF 16.00