Gourmet Menu Vegetarisch

Sanft gegarte Wassermelone
mit Avocadocreame, Kräuteröl und Fetamousse

Tomatenkaltschale
mit Burratacreme, Basilikumsorbet
und Knoblauchbrösel

Zitronenrisotto
mit Artischocken, Kräuter und Pinien

Kartoffel-Steinpilznocken
mit Salbeibutter und Allerlei vom Grillgemüse

Käsevariation
mit Appenzeller Birnenbrot
von unserem erlesenen Buffet

Vanille-Himbeer Mille-Feuilles
mit Aprikosensorbet

CHF 136

Gourmet Menu Fleisch

Geräuchertes Rindsfilet
mit Lardo und Randenpulver,
Reistaler, mit Passionsfrucht und Chiliöl

Artischocken-Zitronencremesuppe
mit Schweinsfilet im Rohschinkenmantel

Sautiertes Zanderfilet
mit erfrischender Kopfsalat-Gurkensauce, Meerrettich und Apfel

Kalbsrücken mit Appenzeller Kräuterjus,
Knusperkartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse

Käsevariation
mit Appenzeller Birnenbrot
von unserem erlesenen Buffet

Kokosnuss-Parfait
mit dunkler Schokolade, Limettencreme und Ananas

CHF 154