Menu Vorschläge Frühling

RESORT hofweissbad
ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN.

Diese Gerichte bereiten wir für Gruppen ab 10 Personen speziell zu. Einzelne Gänge können ausgetauscht werden, jedoch gibt es für alle das gleiche Menu. Möchten Sie einen zusätzlichen Gang geniessen? Gerne machen wir Ihnen individuelle Vorschläge. Vegetarische Alternativen (für Einzelpersonen) werden direkt vor Ort besprochen und angeboten.

Einsteiger **CHF 68.00**
Schnittsalat mit Spargeln, Erdbeeren und Honigvinaigrette
***
Pouletspiess mit geräuchertem Tomatendipp
Pommes rissolée und kleinem Gemüsebukett
***
Holunderblüten-Kaltschale
mit Erdbeersorbet und Minze

Goldene Mitte **CHF 72.00**
Spargelcreme Suppe mit Rohschinkenbrotstange
***
Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Ofenkartoffeln und Saisongemüse
***
Quarkkuchen mit Honig und Prosecco

Exklusiv **CHF 80.00**
Rindfleischtatar mit süss-sauer eingelegtem Gemüse
Kräutersalat und Wachtelei
***
Duo vom Kalb (Steak und Kalbskopfbäggli) mit Rotweinsauce
Nussbutterstampf und Wurzelgemüse
***
Frühlingspavlova mit Rosmarin-Panna-Cotta

Frühlingshaft, typische Appenzeller Spezialität **CHF 72.00**
Pilztöpfchen mit Pantlichip, Rosmarin-Hefeteigbrot
***
Filetbraten (Schweinsfilet umhüllt mit Kalbsbrät und Speckmantel) mit Senf-Honigsauce
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse
***
Flauderroulade mit Iisfeesorbet und Rhabarberkompott

Fleischlos **CHF 59.00**
Randencarpaccio mit Nüsslisalat, Frischkäse, Pinien und Zitrusdressing
***
Bärlauchknödel mit Appenzellerkäse, und Frühlingszwiebeln
***
Joghurtglace mit Beerenkompott und Knusper