Menu Vorschläge Herbst

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**

Kürbiscremesuppe
mit seinen Kernen und Kernöl
***
Im Rotwein geschmorte Poularde (Coq o vin)
Cremige Bramata Polenta und herbstliches Gemüse
***
Warmer Apfelkuchen
mit Vanilleglace im Glas serviert

Goldene Mitte **CHF 74.00**

Zupfsalat mit sautierten Pilzen, Baumnüssen und Feigen
an Traubendressing
***
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Rohschinken-Salbeijus
Kürbisrisotto und buntem Wurzelgemüse
***
Schokoladen-Baumnusskuchen
mit Joghurt-Honigglace

Exklusiv **CHF 80.00**

Hausgeräuchertes vom Saibling mit Birne, Sellerie und Joghurt
***
Hirschentrecôte mit Preiselbeerjus
Serviettenknödel, Schwarzwurzel im Maronikleid und Kürbiscreme
***
Rosinenmilchglace
auf Schokoladenbiskuit mit Zartbittermousse

Herbstlich, typische Appenzeller Spezialität **CHF 72.00**

Schinkensalat mit Lauch, Kraut und Allerlei von der Haselnuss
***
Grossis Hackbraten mit Kräuterrahmsauce
Kürbis-Kartoffelstock und herbstlichem Gemüse
***
Schlorziflade mit Rahmlikörglace, Birnenkompott