APPENZELLER HUUS
QUELL

PHILOSOPHIE

Von Appenzell in die grosse, weite Welt und wieder zurück – willkommen im RESTAURANT QUELL. Hier dominieren modernes Holzdesign, kunstvolle Textilien von Jakob Schlaepfer und Schweizer Gastfreundschaft
Unsere Gerichte sind so konzipiert, dass sie sich wunderbar teilen lassen. Ob Sie gemeinsam verschiedene Kreationen entdecken oder lieber Ihr persönliches Lieblingsgericht geniessen möchten – Sie entscheiden.

Die Küche verbindet Schweizer Spezialitäten und Klassiker mit Einflüssen und Aromen aus aller Welt. Executive Chef Michael Gollenz bringt mit frischen Ideen und kreativen Gerichten eine moderne Geschmackswelt ins APPENZELLER HUUS.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Service-Team gerne zur Seite und informiert Sie über die enthaltenen Allergene.

MITEINAND

4-Gang Chefs Choice Sharing Menü

Ab 2 Personen

pro Person
110

VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFEL CEVICHE
Quinoa | Sanddorn | Verbene
22

•

RAUCHFORELLE
Flatbread | Fermentierter Spitzkohl | Röstzwiebel
24

•

GEBEIZTER ALPEN-ZANDER
Buttermilch | Grapefruit | Mandel | Rettich
32

•

HAUSGEMACHTES GEFLÜGELLEBERPARFAIT
Herzkirsche | Süsswein-Gelée | Grué de cacao
38

•

ROASTBEEF VOM HEIMISCHEN RIND
Senf | Schnittlauch | Eigelb | Belper Knolle
32

•

GEGRILLTER SOMMERSALAT
Pfirsich | Lattich | Haselnuss | Basilikum
18
+ Büffelmozzarella 6 CHF

•

APPENZELLER GAZPACHO
Buttermilch | Gurke | Alpenminze
12

WARME VORSPEISE

MARINIERTE KALBSZUNGE
Salsa Verde | Pinienkern | Focaccia
26

•

BREMGARTNER BACHSAIBLING
Ochsenherztomate | Puttanesca Tapenade | grüne Peperoni
32

•

KARTOFFELWAFFEL – CRÈME FRAÎCHE
Schnittlauch | Frischkäse | Saftschinken
18

Alle angegebenen Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Menü-Änderungen sind vorbehalten.

APPENZELLER HUUS
QUELL

HAUPTGANG

ERBSE UND EIERSCHWÄMMLI
Gerauchter Hüttenkäse | Pistazie | Bohnenkraut | Wachtelei
38

•

GERÖSTETER BLUMENKOHL
Spinat | Zitrone | Pinienkern
32

•

GESCHMORTES VOM HEIMISCHEN KALB
Zucchetti | Thymian | Gremolata | Gnocchi
48

•

GEGRILLTE LAMMNUSS
Kichererbse | Aubergine | Jogurt | Tabouleh
52

•

APPENZELLER RIBELMAISPOULET
Wilder Brokkoli | Ribelmais-Polenta | Sauce Albufera
46

•

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB
Glasierte Petersilienkartoffel | Preiselbeere
52

•

GEGRILLTES APPENZELLER RIB-EYE
Rosmarin-Kartoffel | Ratatouille | Pico de Gallo
pro 100 g
32

•

PACCHERI
Bisque | Piment d'Espelette | Salicorn | Schweizer Garnele
54

•

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART
Beurre Blanc | Babyspinat | Salzzitrone | Kaper | Petersilienkartoffel
(für 2 Personen)
Pro Person
65

DESSERT

ICED SÄNTIS
Heumilchparfait | Heidelbeere | Haselnuss
(für 2 Personen)
Pro Person
22

•

BEEREN
Basilikum | Appenzeller Joghurt | Ingwer
16

•

DUNKLE SCHOKOLADE
Holunder | Olivenöl | Maldon-Salz
18

•

RÜEBLIKUCHEN 2.0
Karotte | Haselnuss | Weisse Schokolade
18

•

OSTSCHWEIZER KÄSEAUSWAHL
Birrebrot | Rötelikirsche
22

Alle angegebenen Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Menü-Änderungen sind vorbehalten.