

APPENZELLER HUUS

MEETING & EVENTS

Getränke & Speisen



APPENZELLER HUUS

WÖLLKOMM

IM APPENZELLER HUUS

Erleben Sie eine stimmungsvolle Atmosphäre und geniessen Sie unser vielseitiges Angebot für Ihr Event: originelle Apéros, abwechslungsreiche Menüs, heemelige Kaffeepausen, eine erlesene Weinkarte und erfrischende Aperitifs. Wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



KAFFEERPAUSEN CHF**Fitness** 25

Hausgemachte Smoothies, Eistee, Bircher Müesli, Obst, Granola Cubes,
Bananenbrot, Baguette mit Ei & Gouda

Vital 25

Gemüsesticks mit Hummus, Gemüsesäfte, Joghurt mit Beeren, Karottenkuchen,
Pumpernickel mit Hüttenkäse, Radieschen & Schnittlauch, Obstsalat

High Tea 25

Fingersandwiches mit Rauchlachs, Meerrettich, Gurke, Kresse & Ei, Roastbeef mit
Gewürzgurke und Senf, Scones mit clotted cream und Marmeladen, Schokoladen
Tartelettes

Fruchtig 25

Gebratene Melone mit Schafskäse, Ananas-Chili Kaltschale mit Tikka Crevetten,
Rinds Tatar mit Mango, Joghurt Mousse mit Beeren, Passionsfrucht Panna Cotta

APÉRO | SUPPEN CHF**Kürbiskernsuppe** 8

Kürbis, geröstete Kerne, Piment d'Espelette

Tom Kha Gai Suppe 8

Kokosnuss, Poulet

Blumenkohlsuppe 8

Blumenkohl, Croutons, Schnittlauch

Trüffelsuppe 8

Weisswein, Rohschinken, Trüffel

APÉRO | GEMÜSE KALT CHF**Veganes Tomaten Tatar** 8

Taggiasca Oliven

Geräucherte Artischocke 8

Buchweizen, Burrata

Mozzarella 8

Tomaten Mousse, Oliven

Hummus 8

Tempura Gemüse, Wasabi Sesam

APÉRO | GEMÜSE WARM CHF

Knuspriges Gemüse Wan Tan 9
Süsse Chili Sauce

Chinesische Gemüse-Frühlingsrolle 9
Süsse Chili Sauce

Vegetarischer Mini Burger 9
Falafel, Estragon Mayonnaise

Tagliarini 9
Stracciatella di Bufala, Trüffel

APÉRO | FLEISCH & GEFLÜGEL KALT CHF

Bündnerfleisch-Tatar 9
Kräuter-Focaccia, Hüttenkäse

Rindstatar 9
Rettich, Mini Pecorino

Saté vom Poulet 9
Sojasprossen, Erdnuss

Yam Nuea – Thailändischer Salat 9
Gegrilltes Rinds Entrecôte, Ananas, Gurke, Chili

APÉRO | FLEISCH & GEFLÜGEL WARM CHF

Klassischer Flammkuchen 10
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch

Appenzeller Cordon Bleu 10
Kartoffelsalat, Petersilie
Trüffel, Topinambur

Appenzeller Huus Burger 10
Trüffelmayonnaise, E

APÉRO | FISCH & MEERESFRÜCHTE KALT

CHF

Seeteufel Carpaccio

Teriyaki, Wakamesalat

9

Lostallo Lachs

Avocado, Miso

9

Swiss Shrimps

Cocktailsauce, Feldsalat

9

APÉRO | FISCH & MEERESFRÜCHTE WARM

CHF

Knuspriger Shrimp Wan Tan

Sweet Chili Sauce

10

Gedämpfter Mini Bao Bun

Schweinebauch, Teriyaki Mayonnaise

10

Schweizer Fisch & Chips

Erbsen Mousseline, Tartar Sauce

10

Champignons, Spinat

Forelle

Ebly, Fenchel

10

APÉRO | DESSERTS

CHF

Saisonaler Obstsalat
Vanillesirup

9

Cheesecake
Vanillecrème

9

Panna Cotta Limette
Frische Beeren

9

Schokoladen Mousse
Pistazie

9

Apfelkompott
Streusel

9

Baiser
Beeren, Doppelrahm

9

Brownies
Chantilly

9

Bananenbrot
Zimtcrème

9

MENÜ | VORSPEISEN

CHF

Rauchlachs
Avocado, Wakame, Dashi Vinaigrette

28

Burrata
Wildkräuter, Tomaten Salsa, Pinienkerne
Belper Knolle, knuspriger Mais, eingelegtes Gemüse

23

Nüssli Salat
Ei, French Dressing, Croûtons, Speck

15

Forelle & Kaviar
Blutorange, Sauerrahm, Horngurke, Bronzefenchel

27

MENÜ | SUPPEN CHF

Kürbiskernsuppe 14
Kürbis, geröstete Kerne, Öl

Blumenkohlsuppe 16
Blumenkohl, Trüffel, Bresaola

Hummer Bisque 22
Hummer, Meeresfrüchte Ravioli, Crème Fraîche

MENÜ | FLEISCH & GEFLÜGEL CHF

Alpstein Poulet 45
Wilder Broccoli, Süsskartoffel, Belper Knolle

Appenzeller Kalbs Cordon Bleu 44
Mostbröckli, Gemüse, Kartoffelpüree

Gebratene Rindswürfel 55
Schwarze Pfeffersauce, knuspriger Knoblauch, Paprika, Schalotten, Gemüsereis

Kalbsrücken 55
Rübe, Spitzkohl, Waldpilz, Kartoffel

Rindsfilet Dry Aged 65
Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise, Grillgemüse

Rinderschmorbraten 42
Semmelknödel, Rotkraut, Rüebl

MENÜ | FISCH & MEERESFRÜCHTE CHF

Lachsfilet 39
Fregola Sarda, Oliven, Tomate

Forellenfilet 42
Beurre Blanc, Kartoffeln, Karotte

Riesengarnelen 53
Tomaten Ragout, Tagliarini, Pinienkerne, Pesto

MENÜ | VEGETARISCHE VORSPEISEN CHF

Veganes Tomaten Tatar 20
Aubergine, Tofu

Urkarotte 20
Pikante Tomatenkonfitüre, Ziegenjoghurt, Mohn

Hummus 20
Rote Linsen Falafel, Umeboshi Sesam

MENÜ | VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE CHF

Massaman Gemüse Curry 29
Thailändischer Basilikum, gedämpfter Jasminreis

Venere Risotto 31
Petersilienwurzel, eingelegte Ribisel, Belper Knolle

Fregola Sarda 29
Taggiasca Oliven, semi secchi Tomaten, Ruccola

MENÜ | DESSERTS

CHF

Karottenkuchen

Birnensorbet

14

Schokoladen Mousse

Pistazie

15

Brownies

Vanilleeis

16

Baiser

Baiser, Doppelrahm, Beere

17

Cheesecake

Karamell, Blaubeere

15

APERITIF	CHF
Huus Aperol G'spritzt Hausgemachter Rhabarber-Likör, Prosecco, Soda	15
Znüni Negroni Huus Gin, Wermut, Kaffee-Campari	15
Gontonic Huus Gin, Swiss Mountain Tonic	15
SOUR & FRESH	CHF
Huusmade Mojito Huus Minze-Rum, Soda	15
Whisky Suur Whisky, Sanddorn, Honig	15
Gonten Mule Vodka, Alpsteinbitter, Huus Quitten-Ginger Beer	15
ALKOHOLFREI	CHF
No-Jito Alkoholfreier Rum, Zitronenthymian, Minze, Soda	12