

RESTAURANT 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

VORSPEISE

KÜRBIS CEVICHE

Quinoa | Sanddorn | Verbene

22

•

RAUCHFORELLE

Flatbread | Fermentierter Spitzkohl | Röstzwiebel

24

•

GEBEIZTER ALPEN ZANDER

Appenzeller Buttermilch | Mandarine | Mandel | Kohlrabi

32

•

HAUSGEMACHTES

GEFLÜGELLEBERPARFAIT

Gewürzzwetschge | Most-Gelée | Grué de cacao

38

•

ROASTBEEF VOM HEIMISCHEN

RIND (Larina)

Senf | Schnittlauch | Eigelb | Belper Knolle

32

•

NÜSSLISALAT

Bittersalat | Walnuss | eingelegte Birne

18

+ Gontner Ziegen Käse 6 CHF

•

APPENZELLER

KASPRESKNÖDELSUPPE

Schnittlauch | Appenzeller Käse

12

WARME VORSPEISE

MARINIERTE KALBSZUNGE

Appenzeller Kräuter Pesto | Pinienkern | Kartoffel-Nuss Brot

26

•

BREMGARTNER BACHSAIBLING

Kürbis Chutney | Ingwer

32

•

KARTOFFELWAFFEL – CRÈME

FRAÎCHE

Schnittlauch | Frischkäse | Gontner Trutenschinken

18

•

OSTSCHWEIZER KNUSPERROLLE

Kürbis Chutney | Kohl

18

RESTAURANT QUELL

HAUPTGANG

PETERLIWURZEL UND WALDPILZ

Gerauchter Appenzeller Hüttenkäse | Liebstöckel | Gontner Wachtelei

38

•

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Spinat | Zitrone | Pinienkern

32

•

SIEDFLEISCH

Semmelkren | Wurzelgemüse | Spinat | Schnittlauch

48

+Rindermarkknochen mit Schwarzbrot 10 CHF

•

GEGRILLTE LAMMNUSS

Kichererbse | Aubergine | Appenzeller Jogurt | Taboulé

52

•

APPENZELLER ENTE

Semmelknödel | Rotkohl | Orange

46

•

WIENER SCHNITZEL VOM

APPENZELLER KALB

Petersilienkartoffel | Preiselbeere

52

•

GEGRILLTES APPENZELLER RIB-

EYE

Rosmarinkartoffel | Ratatouille | Pico de Gallo

Pro 100gr

32

•

PACCHERI

Bisque | Piment d'Espelette | Salicorne | Swiss Shrimp

54

•

SEEZUNGE MÜLLERIN ART

Beurre Blanc | Babyspinat | Salzzitrone | Kaper | Petersilienkartoffel

(für 2 Personen)

Pro Person

65

DESSERT

ICED SÄNTIS

Heumilch Parfait | Alpenmilch | Heidelbeere |

Haselnuss

(für 2 Personen)

Pro Person

22

•

Pochierte Birne

Milchschokolade | Appenzeller Milch |

Zabaione

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.



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