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 | Passionsfrucht | Verbene
28

•

BREMGARTENER RAUCHFORELLE
Flatbread | Fermentierter Spitzkohl | Röstzwiebel
20

•

GEBEIZTE JAKOBSMUSCHEL
Buttermilch | Grapefruit | Mandel | Rettich
32

•

FOIE GRAS – BRIOCHE
Herzkirsche | Süsswein-Gelée | Grué de cacao
38

•

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

•

GEGRILLTER SOMMER SALAT
Pfirsich | Lattich | Haselnuss | Basilikum
18
+ Büffelmozzarella 6 CHF

•

APPENZELLER GAZPACHO
Buttermilch | Gurke | Alpenminze
12

WARME VORSPEISE

MARINIERTE KALBSZUNGE
Salsa Verde | Pinienkern | Focaccia
26

•

GEGRILLTE MAKRELE
Ochsenherztomate | Putanesca Tapenade | Jalapeño
32

•

KARTOFFELWAFFEL – CRÈME FRAÎCHE
Schnittlauch | Frischkäse | Saftschinken
18

Alle angegebenen Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

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 Albufeira
46

•

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB
Glasierte Petersilienkartoffel | Preiselbeer
52

•

GEGRILLTES APPENZELLER RIB-EYE
Rosmarin-Kartoffel | Ratatouille | Pico de Gallo
Pro 100gr
32

•

KRUSTENTIER PACCHERI
Bisque | Piment d'Espelette | Salicorn
54

•

SEEZUNGE 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.