

## BÄREN • OSTER-MENÜ

### HÄPPCHEN

•

### APPENZELLER BROTTZEIT

•

Vorspeisen

#### TATAKI vom LOSTALLO-LACHS

Buttermilch | Fenchel | Dill

•

#### APPENZELLER GITZI-RÜCKEN *'gebraten'*

Rande *'gebacken'* | Hibiskus-Labneh | Curry-Tapioka

•

Zwischengerichte

#### BLUMENKOHL *'aus dem Ofen'*

Kräuter-Mole | gepoppter Quinoa

•

#### ZANDER *'Wildfang Lago Maggiore'*

Kohlraben | Senfkorn | Brunnenkresse

•

Hauptgang

#### TEUFNER LAMMRÜCKEN *'rosa gebraten'*

*(alternativ: Entrecôte vom Appenzeller Rind)*

Bärlauch-Kartoffelstock | bunte Rüebli | Koriandersamen *'geröstet'*

•

### PRE-DESSERT

•

Dessert

#### APPENZELLER HONIG-BIER *'Panna Cotta'* & HEU *'Glace'*

Papaya | rosa Pfeffer-Meringue

oder

#### KÄSE-SELEKTION *'aus der Region'*

Früchtebrot | Appenzeller Bitter-Senf

<b>Vier-Gang Menü</b> (ohne Gitzi & Zander)	115
<b>Fünf-Gang Menü</b> (ohne Gitzi)	125
<b>Sechs-Gang Menü</b> (alle Gänge)	135

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