APPENZELLER HUUS
QUELL

VORSPEISE

BRÜGGLI LACHSFORELLE CEVICHE
Süsskartoffel | Passionsfrucht | Verbene
28

•

BREMGARTENER FORELLE
Knuspriger Reis | Fermentierter Spitzkohl
(pro Stück)
10

•

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

•

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

•

GELIERTES VOM HEIMISCHEN KALB
Kürbiskern-Vinaigrette | Schnittlauch | Meerrettich | Schwarzbrot
26

•

GEGRILLTER FRÜHLINGSSALAT
Grüner Spargel | Radieschen | Kopfsalat
18

•

KARTOFFELWAFFEL – CRÈME FRAÎCHE
Schnittlauch | Zwiebelblüte | Saiblingsrogen
18
+10 g Kaviari Kaviar Kristall 40 CHF

•

GEBEIZTE JAKOBSMUSCHEL
Buttermilch-Vinaigrette | Grapefruit | Mandel
31

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

WARME VORSPEISE

GEGRILLTER SPARGEL
Kalamansi | Thai-Vinaigrette | Macadamianuss
28

•

ADRIATISCHE MAULTASCHE
Sauce Escabeche | Estragon
26

•

ALPENKRAUTSUPPE
Sauerrahm | Haselnuss
8

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

GESCHMORTER SPITZKOHL
Miso-Butter | Mangold | Röstzwiebelschaum
(auch vegan möglich)
32

•

GERÖSTETER BLUMENKOHL
Spargel | Zitrone | Pinienkerne
32

•

GESCHMORTES VOM HEIMISCHEN KALB
Kartoffelstock | Senfkornjus | Bio-Rüebli | Gremolata
49

•

GEGRILLTER LAMMRÜCKEN
Tomatenconfit | Spargelrisotto | fermentierter Spargel | Beurre blanc
52

•

RIBELMAISPOULET
Wilder Brokkoli | Ribelmais-Polenta | Sauce Albufera
45

•

GEGRILLTES APPENZELLER RIB-EYE
Gnocchi | Morchelrahm | Sauce Béarnaise
62

•

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB
Glasierte Petersilienkartoffel | Preiselbeere
56

•

SEEZUNGE MÜLLERINART
Petersilienkartoffel | Babyspinat | Salzzitrone | Kapern | Beurre blanc
(für 2 Personen)
130

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

DESSERT

THURGAUER ERDBEERE
Basilikum | Appenzeller Joghurt | Ingwer
22

•

DUNKLE SCHOKOLADE
Holunder | Olivenöl | Maldon-Salz
22

•

RÜEBLIKUCHEN 2.0
Karotte | Haselnuss | Weisse Schokolade
22

•

PARFAIT VOM WIESENKRAUT
Sauerrahm | Himbeere | Toggenburger Keks
22

•

OSTSCHWEIZER KÄSEAUSWAHL
Birrebrot | Rötelikirsche
28

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