



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

Herbst 2022 ab 10 Personen



MENÜ 1

Nüsslisalat mit Speck und Ei

12.50

Schweinsnierstück mit Cognacrahmsauce,
Kartoffelgratin und Gemüse

29.50

Maroniparfait mit Zwetschgenkompott

10.50

MENÜPREIS 52.50



MENÜ 2

Rauchlachstatar mit kleinem Salatbouquet

15.50

Gebratene Mörschwiler Ribelmals-Poulardenbrust
mit Safranrisotto und Broccoli

34.00

Gebrannte Crème mit Mandelkrokant

9.50

MENÜPREIS 59.00



MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit Haselnussdressing und Trauben

11.50

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

9.50

Rehgeschnetzelttes an Eierschwämmlirahmsauce
mit hausgemachten Quarkspätzli, Rotkraut,
glasierten Maroni und Priselbeerbirne

42.00

Variation vom Appenzeller Biberfladen

13.50

MENÜPREIS 76.00



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



MENÜ 4

Bunter Blattsalat

mit Kürbis, Feigen und karamellisierten Kernen

10.50

Gebratenes Zanderfilet auf Babyspinat

an Safransauce und Venere-Reis

18.50

Rosa gebratenes Kalbsschulterfilet mit Portweinjus,

Quarkspätzli und buntem Gemüse

42.50

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

mit Tonkabohnenglace

10.50

MENÜPREIS 82.00



MENÜ 5

Hausgebeizter Lachs

mit Honig-Senf-Dillsauce und Salatbouquet

16.50

Appenzeller Käsesuppe

mit Mostbröcklistreifen

12.50

Hausgereiftes Dry-Aged-Entrecôte am Stück gebraten,

mit Kartoffelgaletten und Gemüse

48.50

Desserttrilogie „Krone“

13.50

MENÜPREIS 82.00



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



GALAMENÜ

Vitello Tonnato
«neu interpretiert»
18.50

Selleriecrèmesuppe
mit Kalbstatar
14.00

Offener Ravioli
mit Hummerragout
19.50

Pomelo-Granitée
mit Chili-Popcorn
8.50

Rindsfilet am Stück gebraten
an Portweinjus
serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock
und Bohnenbündeli
48.50

Ostschweizer Käsetrilogie mit hausgemachtem Fruchtbrot
und eingelegten Grappa-Trauben
14.50

Variation von der Schokolade
mit marinierter Orange
13.50

MENÜPREIS 129.50

MENÜ OHNE KÄSE 119.50