



## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

### Winter 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

Sauerbraten nach Konrad Hummler  
mit Kartoffelstock und Gemüse

34.50

Variation vom Appenzeller Biberfladen

13.50

**MENÜPREIS 69.00**



## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



### MENÜ 4

Bunter Blattsalat mit Hausdressing, Ei und Croûtons

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 Schokoladenküchlein  
mit Tonkabohnenglacé

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 getrüffeltem Kartoffelstock und Gemüse

48.50

Desserttrilogie „Krone“

13.50

**MENÜPREIS 82.00**



## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



### GALAMENÜ

Vitello Tomnato «neu interpretiert»

18.50

Selleriecrèmesuppe mit Kalbstatar

14.00

Offener Ravioli

mit Hummerragout

19.50

Mandarinen-Granitée mit gerösteten Chili-Erdnüssen

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**