

## MENU VORSCHLÄGE FÜR FESTLICHE ANLÄSSE

### I

Rauchlachstare auf einem Tomaten-Gurkencarpaccio und Toast

\*\*\*

Zucchettischaumsuppe mit Zitronen-Ricotta-Ravioli

\*\*\*

Schweinsfilet mit Salbei und Rohschinken auf Portweinjus

Hausgemachte Nudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce

Fr. 73.—

### II

Cocktail von Flusskrebse mit Ruccola

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Zweierlei vom Lamm

Geschmorte Lammhaxe und Karree

Weisse Polenta

Ratatouille

\*\*\*

Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

Fr. 84.—

### I I I

Rindscarpaccio mit Parmesan und Olivenöl

\*\*\*

Karottencremesuppe

\*\*\*

Geschmorter Kalbsschulterbraten aus dem Ofen

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

\*\*\*

Nussparfait an einem Beerenragout

Fr. 78.—

### I V

Tatare vom Lachs mit geräuchtem Forellenfilet

Salatbukett, Toast, Sauerrahm und Lachskaviar

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe

\*\*\*

Riesencrevetten auf schwarzem Venere Risotto

auf Safranschaum

\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit gebackenem Filet auf Rotweinjus

Hausgemachte Gnocchi

Kleines Gemüses

\*\*\*

Crêpe mit Orangensauce und Vanilleglace

Fr. 93.—

**V**

Tomate & Büffelmozzarella mit Pesto und Pinienkernen

\*\*\*

Selleriecremesuppe mit gebratener Riesencrevette

\*\*\*

Steinbutt auf Cassoulet von weissen Bohnen

\*\*\*

Am Stück gebratener Kalbsrücken an Portweinjus

Pilzrisotto

Gemüse garnitur

\*\*\*

Karamellierte Creme Katalane mit Früchten und Minzpesto

Fr. 101.—

**VI**

Variation vom Thunfisch auf mediterranem Gemüse

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Randen mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Choronsauce

Kartoffelgratin

Broccoli mit Pinienkernen

\*\*\*

2er-lei Schoggimousse mit Früchten garniert

Fr. 98.—

## VII

Karamellierte Entenleber mit Portweinschalotten

\*\*\*

Randenconsommé mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Wolfsbarsch auf Zucchettitarte

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten auf Trüffelsauce

Kartoffelkräpfen

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

\*\*\*

Sorbet von der Maracuja auf gegrillter Ananas  
und Vanille Creme Brulée

Fr. 122.—

## VIII

Hausgebeizter Saibling an Olivenvinaigrette

\*\*\*

Broccolicremesuppe

\*\*\*

Schwarzes Kaninchenrückenfilet mit Pestorisotto

\*\*\*

Rosa glasierter Kalbstafelspitz mit Sauce Bearnaise  
Blattspinat, Vanilletomate & Selleriepüree

\*\*\*

Schokoladentörtchen von der Valhrona Schokolade mit Vanilleglace

Fr. 94.—

**X I**

**Appenzeller Menu**

Tatar von Appenzeller Ziegenfrischkäse und Mostbröckli  
\*\*\*

Appenzeller Bierrahmsuppe mit Käseplätzchen  
\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet auf Riesling x Sylvaner-Schaum  
Safrankohlrabi  
\*\*\*

Zitronensorbet mit Appenzeller Marc  
\*\*\*

Duett vom rosa Kalbfilet und Kalbsbacke mit Blauburgunderjus  
Polenta  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot  
\*\*\*

Appenzeller Rahmlikörparfait mit saisonaler Garnitur

Fr. 120.—

Wir erfüllen Ihnen gerne jeden individuellen kulinarischen Wunsch und stellen mit Ihnen  
"Ihr" Menu zusammen.

Familie C. & S. Heeb & Mitarbeiter

MWST inbegriffen  
2012 / 2013