

BÄREN • MENÜ

HÄPPCHEN

•

APPENZELLER BROTTZEIT

•

TATAKI vom LOSTALLO-LACHS

Buttermilch | Fenchel | Dill

•

ZANDER *'Wildfang Lago Maggiore'*

Kohlraben | Senfkorn | Velouté | Brunnenkresse

•

BLUMENKOHL *'aus dem Ofen'*

Kräuter-Mole | gepoppter Quinoa

•

APPENZELLER ENTENBRUST *'rosa gebratene Tranche'*

Rande 'gebacken' | Honig-Sud | Hibiskus-Labneh | Curry-Tapioka

•

DRY AGED ENTRECÔTE vom APPENZELLER RIND *'rosa gebraten'*

Bärlauch-Kartoffelstock | bunte Rüebli | Koriandersamen 'geröstet'

•

PRE-DESSERT

•

SCHOKOLADENMOUSSE *'Dominicana Blanc'*

Erdnuss | Passionsfrucht Coulis & Sorbet

oder

KÄSE-SELEKTION *'aus der Region'*

Früchtebrot | Appenzeller Bitter-Senf

| | |
|--|-----|
| Vier-Gang Menü (ohne Zander & Entenbrust) | 115 |
| Fünf-Gang Menü (ohne Zander) | 125 |
| Sechs-Gang Menü (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.