

BÄREN • MENÜ

HÄPPCHEN

•

APPENZELLER BROTTZEIT

•

DIEPOLDSAUER SPARGEL

Tomate | Radiesle | Avocado | Pumpernickel

•

WILDER STEINBUTT *'Ost-Atlantik'*

Kohlraben | Senfkorn | Verjus-Velouté | Brunnenkresse

•

BLUMENKOHL *'aus dem Ofen'*

Kräuter-Mole | gepoppter Quinoa

•

APPENZELLER ENTENBRUST *'rosa gebratene Tranche'*

Topinambur | Shiitake | Granatapfel

•

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

Grüner Spargel | Erbse | Kartoffelstock | Minz-Chimichurri

•

PRE-DESSERT

•

WEISSES SCHOGGI-MOUSSE *'Dominicana Blanc'*

Erdbeere | Rhabarber

oder

KÄSE-SELEKTION *'aus der Region'*

Früchtebrot | Appenzeller Bitter-Senf

Vier-Gang Menü (ohne Steinbutt & Entenbrust)	115
Fünf-Gang Menü (ohne Steinbutt)	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.