

OSTER MENÜ

vom 7. – 10. April



Vorspeisen

Tofu & Kraut ^{VEGI}

Thurgauer Bio-Tofu, mariniertes Gemüse
& Wildkräuter Demeter Quark

Rauchlachs Royal

Schottisches Lachs Rückenfilet von Loch Duart,
hausgeräuchert von Dörig & Brandl,
mariniertes Gemüse & Wildkräuter Demeter Quark

Hauptgang

Ofengemüse ^{VEGI}

Buntes Ofengemüse, zart geschmort, Bärlauchpesto
mit Steinmühle Polenta

Coq au Cidre

Schweizer Poulet & Gemüse, zart geschmort in
Apfelmost
mit Steinmühle Polenta

Dessert

Apfelstrudel

hausgemacht mit Vanille Sauce

Glacé vom «lokal» Appenzell

Handgemacht aus frischer Appenzeller Milch
und klarem Alpstein Wasser

2 Gang Menü	49
3 Gang Menü	59
Inklusive Weinbegleitung (2 Gläser/ 2 dl)	+15