

OSTER MENÜ

Karfreitag - Ostermontag



Vorspeise

Gemüse Tatar ^{Vegi}

grilliertes Gemüse, getrockneten Tomaten
Kräuteröl, Pinsa Brot

Rauchlachs Rückenfilet

aus Schottland Loch Duart, geräuchert in der Schweiz
Erbsen, Süss-saure Zwiebeln, Pinsa Brot

Ofengemüse & Morcheln ^{Vegi}

Buntes Ofengemüse, Morcheln, Bärlauch,
Haselnüsse, Cremige Polenta von der
«Mulino di Bruzella» mit Käse aus Appenzell

Hauptgang

Fisch Pot au feu

Alpen Störfilet vom Tropenhaus Frutigen,
Bio-Crevetten, grünes Frühlingsgemüse,
Kartoffeln, Bärlauch

Appenzeller Gitzli

Spezialitäten vom ganzen Gitzli, nach Tagesangebot
Cremige Polenta von der «Mulino di Bruzella»
mit Käse aus Appenzell, Gemüse

Dessert

Ziegenkäse

Karamellisiert, Rosmarin

Crema Catalana

Hausgemachte karamellisierte Creme

2 Gang (Hauptgang / Dessert)	50
2 Gang (Vorspeise / Hauptgang)	60
3 Gang	70