

MENUVORSCHLÄGE FÜR FESTLICHE ANLÄSSE

I

Rauchlachstare auf einem Tomaten-Gurkencarpaccio

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Majoran

Schweinsfilet mit Salbei und Rohschinken auf Portweinjus

Hausgemachte Nudeln

Gemüse garnitur

Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce

Fr. 81.—

II

Cocktail von Flusskrebse mit Ruccola

Kraftbrühe nach Grossmutter's Art mit Wurzelgemüse

Zweierlei vom Lamm

Geschmorte Lammhaxe und Karree

Safranpolenta

Mediterranes Gemüse

Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

Fr. 88.—

III

Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan, Balsamico und Olivenöl

Rüeblicremesuppe

Gebratene Tranchen vom Appenzeller Kalbsrücken

Morchelrahmsauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsegarnitur

Nussparfait an einem Beerenragout

Fr. 94.—

IV

Tatar vom Wildlachs mit geräuchertem Forellenfilet

Mit Lachskaviar, Sauerrahm und langem Pfeffer

Kräuterschaumsuppe

Riesencrevetten sautiert in Olivenöl

Mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern

Getrüffelte Perlhuhnbrust auf Rotweinjus

Hausgemachte Gnocchi

Kleines Gemüses

Crêpe mit Orangensauce und Vanilleglace

Fr. 102.—



V

Tomate & Büffelmozzarella mit Pesto und Basilikum

Selleriecremesuppe mit gebratener Riesengrille

Gebatener Steinbutt auf Blattspinat

Am Stück gebratener Kalbsrücken an Portweinjus

Waldpilzrisotto

Gemüsegarne

Karamellierte Creme Katalane mit Früchten garniert

Fr. 111.—

VI

Variation vom Thunfisch auf mediterranem Gemüse

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Gebatenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Rosa gebratenes Roastbeef mit Choronauce

Kartoffelgratin

Broccoli mit Pinienkernen

zer-lei Schoggimousse mit Früchten garniert

Fr. 111.—

VII

Gebratene Gänseleber mit Portweinschalotten und Balsamicoschaum

Geflügelconsommé mit Griessnocken

Pochierte Lachsforelle auf Safran-Blumenkohl und Rotweibutter

Rindsfilet am Stück gebraten auf Trüffelsauce

Knusprige Kartoffeln

Gebratene Rübli

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

Sorbet von der Maracuja auf gegrillter Ananas
und Vanille Creme Brulée

Fr. 134.—

VIII

Hausgebeizter Bodensee Saibling an Dillsauce

Chili und Knoblauch Dip

Lauchcremesuppe mit gebratenem Speck

Kaninchenrückenfilet mit Pestorisotto

Rosa glasierter Kalbstafelspitz auf cremiger Senfsauce

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Schokoladentörtchen von der Valrhona Schokolade mit Waldbeerensorbet

Fr. 105.—



APPENZELLER MENU
IX

Tatar von Appenzeller Ziegenfrischkäse und Mostbröckli

Appenzeller Bierrahmsuppe mit Käseplätzchen

Gebrautes Saiblingsfilet auf Riesling x Sylvaner-Schaum
Blattspinat

Zitronensorbet mit Appenzeller Marc

Duett vom rosa Kalbfilet und Kalbsbacke mit Blauburgunderjus
Schupfnudeln
Gemüsegarnitur

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

Appenzeller Rahmlikörparfait mit saisonaler Garnitur

Fr. 131.—

Unsere reichhaltige Weinkarte finden Sie unter:
<https://saentis-appenzell.ch/wp-content/uploads/karten/Weinkarte-Saentis.pdf>

Gruppenreservierungen sind auf unserer Terrasse leider nicht möglich.

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

Familie C. & S. Heeb & Mitarbeiter

MWST inbegriffen
2024 / 2025
Ersetzt alle früheren Versionen