

# MENUVORSCHLÄGE FÜR FESTLICHE ANLÄSSE

I

Rauchlachstare auf einem Tomaten-Gurkencarpaccio und Toast

\*\*\*

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Majoran

\*\*\*

Schweinsfilet mit Salbei und Rohschinken auf Portweinjus

Hausgemachte Nudeln

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce

Fr. 75.—

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. 86.—

III

Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan, Balsamico und Olivenöl

\*\*\*

Rüeblicremesuppe

\*\*\*

Gebratene Tranchen vom Appenzeller Kalbsrücken

Morchelrahmsauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Nussparfait an einem Beerenragout

Fr. 88.—

IV

Tatar vom Wildlachs mit geräuchertem Forellenfilet

Mit Lachskaviar, Sauerrahm und langem Pfeffer

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe

\*\*\*

Riesencrevetten sautiert in Olivenöl

Mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern

\*\*\*

Getröffelte Perlhuhnbrust auf Rotweinjus

Hausgemachte Gnocchi

Kleines Gemüses

\*\*\*

Crêpe mit Orangensauce und Vanilleglace

Fr. 96.—



V

Tomate & Büffelmozzarella mit Pesto und Basilikum

\*\*\*

Selleriecremesuppe mit gebratener Riesengrille

\*\*\*

Gebatener Steinbutt auf Blattspinat

\*\*\*

Am Stück gebratener Kalbsrücken an Portweinjus

Waldpilzrisotto

Gemüsegarneitur

\*\*\*

Karamellierte Creme Katalane mit Früchten garniert

Fr. 104.—

VI

Variation vom Thunfisch auf mediterranem Gemüse

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Gebatenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Choronsauce

Kartoffelgratin

Broccoli mit Pinienkernen

\*\*\*

zer-lei Schoggimousse mit Früchten garniert

Fr. 102.—

VII

Gebratene Gänseleber mit Portweinschalotten und Balsamicoschaum

\*\*\*

Geflügelconsommé mit Griessnocken

\*\*\*

Pochierte Lachsforelle auf Safran-Blumenkohl und Rotweinbutter

\*\*\*

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. 125.—

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 Valhrona Schokolade mit Waldbeerensorbet

Fr. 97.—



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. 123.—

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

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

Familie C. & S. Heeb & Mitarbeiter

MWST inbegriffen  
2022 / 2023