

Aglio & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Cremesuppe vom Blumenkohl «aromatisiert» mit Moscato d'Asti & Brioche und Zwiebeln

Gebackene Kugel vom Appenzeller Schweinefleisch mit Panko und Haferflockenmantel

oder

Mousse vom Biotta Randensaft mit Bergamotte und Snack Zitrone & eingelegte Salatgurke

Tatar vom gebeizten Swiss Alpin Lachs «aromatisiert» mit Meerrettich und Gin

oder

Knusprig gebackene Gemüserolle mit Shitake Pilzen und Glasnudeln «Frühlingsrolle»

Püree von der Viola Aubergine mit Miso «Sojabohnen» Geflügelfond mit Ingwer & Chiliöl

oder

Bunter Blatt- und Gemüsesalat mit eingelegten Trauben und Feigenchips & Sakura Kresse
Hausdressing mit Tessiner Maggia Pfeffer und Baumnussöl & Gebackene «Mini» Falafel

Hauptgänge

48 Stunden geschmorte Kopfbäckchen vom heimischen Kalb mit Grana Padano Kracker

Jus vom Bio-Kalbsknochen mit grünen Pfefferbeeren & Creme von der Kerbelwurzel

Grünkohl «Cima di Rapa» mit Trüffel & knusprig gebackene Würfel vom Ricotta

oder

Schonend im Wasserbad gegartes Filetstück vom Thurgauer Apfelschwein mit Dattelcreme
Portweinjus «aromatisiert» mit Johannisbeeressig und Cremesauce mit Rosmarinnadeln

Romanescocreme und Randenperlen & Schwarze Tessiner «Terreni alla Maggia» Polenta

oder

In Olivenöl konfiertes Filetstück vom Winterkabeljau «Skrei» mit Sonnenblumenkernen

Cremesauce mit Hummerbisque und Buttermilch & Granny Smith Apfelgel und Dillöl

Glasierte Gartenerbsen und Kohlrabi & Hausgemachte Tortellini mit Fenchel & Ricotta

oder

«Türmchen» vom Kartoffelbiskuit mit geschmorter Knollenselleriecreme und Stangensellerie

Nussbuttercremesauce mit Pumpernickel & Öl vom geschmorten Stangenlauch

Eingelegte «Mini» Kräuterseitlinge mit Thymian & Bunte knusprige Gemüsechips

Süßes

Mousse vom Appenzeller Nature Joghurt mit einem Kern von Pistazie und Zitrone

Gel von der Zitrone mit Tonkabohne und «süsse» Anisblätter & knusprige Butterkeksblätter

oder

«Birne Helene» Schokoladentörtchen mit Espresso und geröstete Piemont Haselnüsse

Meringues mit Kakao und Schokoladen-Ganache & Trio von der Kaiserbirne

Vorspeise	14
Hauptspeise Vegetarisch	28
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36

Dessert	12
3 Gang Vegetarisch	49
3 Gang Fleisch / Fisch	57