

# Aglio & Olio Genuss-Momente

## Vorspeisen

Cremesuppe vom Rotkabis «aromatisiert» mit Hafermilch und Apfelessig & Schnittlauchöl  
Praline vom Appenzeller Mostbröckli mit Philadelphia und Kerbel & Olivenölperlen

oder

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Spinatmousse und Quittenchutney & bunte Zwiebeln  
Vinaigrette mit «AIONIA» Olivenöl und Balsamicoperlen & bunter Spargelsalat mit Blüten

oder

«Ditalini» Hartweizengriess Pennerädchen mit gebrochenem Glarner Schabziger & Portulak  
Pesto vom Bärlauch mit Pinienkernen und Grana Padano & Gel von der Ramatitomate

oder

Gezupfter Eisbergsalat mit Thurgauer Radiesli und Kresse & Croûtons vom Rosmarinfocaccia  
Haussauce mit Baumnussöl und Majoran & Chips vom Appenzeller Coppa und Parmesan

---

## Hauptgänge

Im Ofen geschmorte Kopfbäckchen vom Appenzeller Schwein mit Perlchampignons  
Schmorsauce mit Birnenbalsamessig und Madagaskarpfeffer & eingelegte Cranberrys

Gebratene Rosenkohlblätter & Mousseline von der Pastinake mit Nussbutter und Petersilie

oder

Tranche von niedergartem Australischen Rindsfilet mit Fleur de Sel & frische Morcheln  
Kalbsjus «aromatisiert» mit Kaffee & Creme vom Knollensellerie und eingelegte Feigen

Grüne und weisse Spargelspitzen & Bio Risottoreis mit Pinot Grigio und Mascarpone

oder

Gebratenes Filet vom Mittelmeer Wolfsbarsch mit Barba di frate & Snack Zitrone

Schaumige Cremesauce mit Bouillabaisse-Safransud & Peperonciniöl und Kirschtomaten

Streifen von der Zuckerschote & gefüllte Ravioli mit italienischem Ricotta und Zitrone

oder

Gebratener Riegel von der Rheintaler Riblmaispolenta mit Bergkräutern & Wildkräutersalat

Creme von der Pastinake mit Maggia Pfeffer & Tropea Zwiebelkonfit mit rotem Portwein

Artischockenherzen und Taggiasca Oliven & Rahm-Camembert und Piemont Haselnüsse

---

## Süßes

«Fotzelschnitte» In Bio-Buttermilch getränkte und gebratene Milchbrötchenscheiben & Apfel  
Honig vom Löwenzahn und frische Johannisbeeren & Hausgemachtes Vanille Rahmeis

oder

Variation vom holländischen Rhabarber mit Pistaziencreme & Schokoladengeleematte

Schaumgefrorenes vom Rhabarber und eingelegter Rhabarber & Haselnussbiskuit und Sablé

---

**Vorspeise** 14

**Hauptspeise Vegetarisch** 28

**Hauptspeise Fleisch / Fisch** 36

**Dessert** 12

**3 Gang Vegetarisch** 49

**3 Gang Fleisch / Fisch** 57