

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Freitag, 10. Januar 2019**

---

Apfel-Zimt Cremesuppe

\*\*\*

Mostbröckliroulade  
mit kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Appenzeller Rindfleischvogel  
gefüllt mit Siedwurstbrät und Mostbröckli  
dazu Kartoffelstock und winterliches Gemüse  
oder

Hechtfilets  
auf Wirsinggemüse mit Venerereis  
oder

Hausgemachtes Kartoffel-Wirsing-Curry

\*\*\*

Hausgemachtes Caramellköpfli  
mit frischen Früchten garniert

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Sonntag, 9. Februar 2019**

---

Spinatsuppe

\*\*\*

Quiche Lorrain (vegetarisch) mit Salatbouquet

\*\*\*

Appenzeller Schweinssteak  
mit Mostbröckli und Appenzeller Käse überbacken  
dazu Country -Cuts und Gemüsebouquet  
oder

Gebratenes Forellenfilets  
auf mediterranen – Gemüse mit Safran Risotto  
oder

Safran Risotto mit Tomatenconfit und Mascarpone

\*\*\*

Biberfladenparfait mit Rahmlikörspiegel

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Mittwoch, 8. April 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Frischkäse gefüllt auf dunklem Jus  
dazu Polenta und Frühlingsgemüse

oder

Red Snapper mit Oliven und getrockneten Tomaten  
serviert mit Tartaresauce

Rahmspinat und Salzkartoffeln

oder

Gnocchi mit Tomatensauce  
und Burrata (Frischkäse)

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Donnerstag, 7. Mai 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbskarree  
an Sauce Hollandaise mit Bratkartoffeln  
serviert mit weissen und grünen Spargeln  
oder

Gebratenes Forellenfilet  
an Sauce Hollandaise  
auf weissen und grünen Spargeln  
mit Butterreis

oder

Weissweinisotto  
mit grünen und weissen Spargeln und Mascarpone

\*\*\*

Hausgemachtes Rosmarin Panna-Cotta  
mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Freitag / Samstag, 5. / 6. Juni 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Appenzeller Rindfleischvogel gefüllt mit  
Siedwurstbrät und Mostbröckli  
dazu Butterspätzli und sommerliches Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce  
mit Ratatouille - Couscous

oder

Zuchettipiccata  
mit Ratatouille - Couscous

\*\*\*

Hausgemachter Rhabarberstrudel  
mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Samstag / Sonntag, 4. / 5. Juli 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Rindshuftspitzen Stroganoff

mit Basmatireis

und grilliertem Gemüse

oder

Gebratene Eglifilets im Mandelbutter

mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

oder

Gefüllte Peperoni mit Gemüsereis

an Tomatensauce

\*\*\*

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Sonntag / Montag, 2. / 3. August 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Kalbsfrikassee

mit Pommes Duchesse und einem Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Safransauce

mit Bratkartoffeln

und Zucchettigemüse

oder

Spinat-Ricotta-Ravioli

an Gemüseragout

\*\*\*

Hausgemachte Schokoladenroulade

mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Mittwoch / Donnerstag, 2. / 3. September 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Geschmorter Rehpfeffer

mit Butterspätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Marroni und Mispeln

oder

Gebratenes Lachssteak

auf Limettensauce

mit Weissweinsrisotto und Romanesco

oder

Butterspätzli mit Rotkraut und Rosenkohl

glasierten Marroni und Mispeln

\*\*\*

Hausgemachte gebrannte Creme

mit Früchtegarnitur



## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Donnerstag / Freitag, 1. / 2. Oktober 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Ragout vom Appenzeller Kaninchen  
mit Röstigalletten und herbstlichem Gemüsebouquet  
oder

Gebratene Forelle an Zitronengrasschaum  
mit Safranreis und einem Gemüsebouquet  
oder

Vegetarische Capuns  
mit Käse überbacken

\*\*\*

Hausgemachtes Marronimousse  
mit Meringe und Rahm  
mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Montag, 30. November 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Am Stück gebratenes Lammgigot mit hausgemachtem Jus  
dazu Kartoffelstock und winterliches Gemüse

oder

Gebratene Goldbrassen Filets  
mit Ratatouille und Lyoner Kartoffeln

oder

„Ravioli Adige“

Steinpilzravioli an Birnen-Rahm Sauce

\*\*\*

Hausgemachtes Tobleronemousse  
mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Mittwoch, 30. Dezember 2020**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Geschmorter Rindsbierbraten an Biersauce  
mit Butterspätzli und winterlichem Gemüse

oder

Pochierte Seezungenröllchen  
An Weissweinsauce mit Trockenreis  
und Rahmspinat

oder

„Melanzane“

Paniertes Aubergine-Cordonbleu mit Mozzarella und Basilikum  
mit Gemüse-/Bratkartoffeln

\*\*\*

Apfelchüechli mit Vanillesauce  
und einer Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Donnerstag, 28. Januar 2021**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Wiener Kalbsrahmgulasch  
mit hausgemachten Schupfnudeln  
und winterliches Gemüse

oder

Gebackene Zanderknusperli  
mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln

oder

Gemüsecurry  
mit Pilawreis

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl  
mit Früchtegarnitur

## **Menü Vollmond-Dinner**

### **Samstag, 27. Februar 2021**

---

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Appenzeller Schweinssteak mit Mostbröckli und

Appenzeller Käse überbacken

dazu Country -Cuts und Gemüsebouquet

oder

Gebratene Seesaiblingsfilet

auf mediterranen Gemüse

mit Safran Risotto

oder

Safran Risotto

mit Tomatenconfit und Mascarpone

\*\*\*

Biberfladenparfait mit Rahmlikörspiegel