



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

**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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

**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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

**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
Weissweinrisotto

mit grünen und weissen Spargeln und Mascarpone

Hausgemachtes Rosmarin Panna-Cotta
mit Früchtegarnitur



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

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 Weissweinrisotto und Romanesco

oder

Butterspätzli mit Rotkraut und Rosenkohl

glasierten Marroni und Mispeln

Hausgemachte gebrannte Creme

mit Früchtegarnitur



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

Menü Vollmond-Dinner

Donnerstag / Freitag, 1. / 2. Oktober 2020

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Ragout vom Appenzeller Kaninchen
mit Röstigaletten 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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

**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



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

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 Caramelköpfli
mit Früchtegarnitur



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

**Menü Vollmond-Dinner
Samstag, 27. Februar 2021**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Appenzeller Schweinssteak mit Mostbröckli und

Appenzeller Käse überbacken

dazu Country -Cuts und Gemüsebouquet

oder

Gebratene Seesaiblingfilet

auf mediterranen Gemüse

mit Safran Risotto

oder

Safran Risotto

mit Tomatenconfit und Mascarpone

Biberfladenparfait mit Rahmlikörspiegel