

Menü Vollmond-Dinner
Mittwoch / Donnerstag, 26. / 27. Mai 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

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

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

oder

Tagliatelle
mit grünem und weissem Spargelragout

Hausgemachtes Panna-Cotta
mit Früchtegarnitur

Menü Vollmond-Dinner

Donnerstag / Freitag, 24. / 25. Juni 2021

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, 24. / 25. Juli 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Rindshuftspitzen Stroganoff

mit Butterspätzli

und grilliertem Gemüse

oder

Gebratene Eglifilets im Mandelbutter

mit Butterreis und Rahmspinat

oder

Gefüllte Peperoni mit Gemüsereis

an Tomatensauce

Trilogie der Erdbeere

Erdbeermousse, Erdbeerglace und marinierte Erdbeeren

Menü Vollmond-Dinner

Samstag / Sonntag, 21. / 22. August 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Gedünstetes Kalbsragout
mit Röstikroketten und einem Gemüsebouquet
oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Safransauce
mit Butterreis
und Zucchettigemüse

oder

Spinat-Ricotta-Ravioli
an Gemüserahmsauce

Hausgemachte Schokoladenküchlein
mit Vanilleglace und Früchten garniert

Menü Vollmond-Dinner
Sonntag / Montag, 19. / 20. September 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Rehpfeffer

mit Butterspätzli, Rotkraut und Rosenkohl
glasierten Marroni und Mispeln mit Preiselbeeren
oder

Gebratenes Zanderfilet

auf Limettensauce

mit Weissweinsrisotto und Romanesco

oder

Butterspätzli mit Rotkraut und Rosenkohl
glasierten Marroni und Mispeln mit Preiselbeeren

Hausgemachte gebrannte Creme

mit Früchtegarnitur

Menü Vollmond-Dinner
Mittwoch / Donnerstag, 20. / 21. Oktober 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Kalbsgulasch an Paprikasauce
mit Butterspätzli und herbstlichem Gemüsebouquet

oder

Gebratene Forelle an Zitronengrasschaum
mit Safranreis und einem Gemüsebouquet

oder

Vegetarische Capuns
mit Käse überbacken

Vermicelles
mit Meringues, Rahm
und Früchtégarnitur

Menü Vollmond-Dinner

Freitag, 19. November 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Am Stück gebratenes Roastbeef
mit hausgemachtem Jus
dazu Kartoffelgratin und winterliches Gemüse
oder

Pochiertes Dorschfilet
an Weissweinsauce mit Trockenreis
und Rahmspinat
oder

«Ravioli Adige»
Steinpilzravioli an Birnenrahmsauce

Hausgemachtes Tobleronemousse
mit Früchtegarnitur

Menü Vollmond-Dinner

Sonntag, 19. Dezember 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Geschmorter Rindsbierbraten an dunklem Jus
mit Butterspätzli und winterlichem Gemüse

oder

Gebratene Forellenfilets
mit Ratatouille und Bratkartoffeln

oder

Paniertes Auberginecordonbleu mit Mozzarella und Basilikum
mit Gemüse-/Bratkartoffeln

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Menü Vollmond-Dinner

Montag, 17. Januar 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Wiener Kalbsrahmgulasch
mit hausgemachten Schupfnudeln
und winterlichem Gemüse

oder

Gebackene Zanderknusperli
mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln

oder

Gemüsecurry
mit Reisring

Hausgemachtes Caramellköpfl
mit Früchtegarnitur

Menü Vollmond-Dinner

Mittwoch, 16. Februar 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

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

Gebratenes Saiblingsfilet
auf mediterranem Gemüse
und Tomatenrisotto
oder

Tomatenrisotto
mit Mascarpone und Basilikum

Biberfladenparfait mit Rahmlikörspiegel