

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Winterlicher Nüsslisalat _____ **16.50**

mit gebratenem Speck, Ei und Kaki an Parmesan Dressing

Lamb's lettuce with crispy bacon, egg and kaki with parmesan cheese dressing

Geräucherte Appenzeller Entenbrust _____ **16.00**

auf Apfel-Honig-Salat mit Preiselbeer Marinade

Smoked Appenzeller duck breast on apple-honey-salad with cranberry marinade

Hirschsalsiz auf dem Holzbrett serviert _____ **12.00**

Mit hausgemachtem Quitten-Chutney und getoastetem Hausbrot

Venison salsiz served on a wooden board, with homemade quince chutney and toasted house bread

Vegetarisch

St. Meinrads gebratene Serviettenknödel  _____ **26.50**

Gebraten, mit Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni

Fried bread dumplings with mushroom cream sauce, Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts

Hauptgänge

Hirschburger im Baumnuss Bun _____ **29.50**

Hausgemachtes Quitten-Chutney, marinierte Rosenkohlblätter und Joghurtspätzli
Venison burger in a walnut bun, homemade quince chutney, marinated Brussels sprouts, and yoghurt spaetzli

In Rotwein gegarte Ente _____ **34.00**

serviert mit Kartoffelstock, Rotkraut und glasierten Marroni
Slowly cooked red wine duck, served with mashed potatoes, red cabbage and glazed chestnuts

Appenzeller Entenbrust an Orangensauce _____ **48.00**

serviert mit hausgemachten Joghurtspätzli und Rahmsauerkraut
Appenzeller duck breast with orange sauce served with homemade yoghurt spaetzli and creamy sauerkraut

zu zweit

Brüggli Lachsforelle ganz in der Salzkruste gegart _____ **55.00 p.P.**

serviert mit Spinat, Salzkartoffeln und Weissweinsauce
Brüggli salmon trout in a salt crust, served with spinach, boiled potatoes and white wine sauce

Dessert

Vermicelles _____ **6.50 / 9.00**

Meringue, Vermicelles und Schlagrahm
Meringue, vermicelles and whipped cream

Jägerlatein _____ **10.50 / 13.50**

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm
Vanilla ice cream, meringue, vermicelles and whipped cream