ROMANTIK HOTEL SÄNTIS
APPENZELL

FRÜHLING

Küchenchef Tomasz Witkowski's saisonale Empfehlungen

VORSPEISEN

Junge rote Beete & Lachs — 22.—
In Randen gebeizter Lachsrücken – Avocadopüree – Yuzu Gel – Quinoa Cracker

US Roastbeef & Spargeln — 28.—
Tataki vom Rind – Spargelsalat – Rucolapesto – Soja Perlen

Suppe — 14.—
Meerrettichcremesuppe – Speck – Wachtelei

HAUPTGERICHTE

Atlantischer Kabeljau & Miso — 48.—
Mit Miso marinierter Kabeljau – eingelegte Rüebli – Sesambroccoli – Dashi-Schaum

Crevetten & Kräuter — 44.—
Jumbo Crevettenpfanne – Kräuter – Schalotten – Cherrytomaten
Hausgemachtes Knoblauchbaguette

Maispoulardenbrust & Bärlauch — 42.—
Kross gebraten – Bärlauchkruste – Spargelragout – Bärlauch-Quarkspätzli – Kalbsjus

Duett vom Appenzeller Kalb — 44.—
Kalbshaxenravioli & Kalbskopfbäckchen – Sauce Foyot – Erbsenstock

Sämiges Spargelrisotto mit Mascarpone und konfiertem Cherrytomaten — 32.—

Mit Morcheln, Kartoffeln und Spargeln gefüllte hausgemachte Maultaschen — 36.—
Gratiniert mit Sauce Hollandaise

DESSERT

Rhabarber Trio — 17.—
Kuchen – Sorbet – Chutney

Kokos & Erdberen — 17.—
Hausgemachte Kokos Panna Cotta – Erdbeersalat