

---

## FRÜHLING

---

Jetzt spüren wir die leise, jedoch unbändige Kraft der erwachenden Natur. Wir sehnen uns nach Sonne und Bewegung an der frischen Luft. Vielleicht möchten wir gar unseren Körper entschlacken und ihm zu neuer Energie verhelfen.

Die herrlichen Gaben der Natur, die uns diese Jahreszeit bringt, wie Spargeln, Morcheln, Bärlauch, Erdbeeren und Rhabarber, bieten uns dazu die besten Voraussetzungen.

Wir haben wieder versucht, einige interessante Köstlichkeiten für Sie zusammenzustellen und dabei der schonenden Zubereitung wie immer ein besonderes Augenmerk geschenkt.

Wir freuen uns darauf, Ihnen angenehme Stunden echten Gastseins zu bereiten und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

---

## SUPPE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Frische Spargelcrèmesuppe</b> mit Spargelstückchen, Kressepesto und Blätterteig-Stängeli mit Landrauchschinken	8.50	11.50

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Spargelsalat</b> Gurken-Spargelsalat mit blauen Kartoffelspalten an Senf-Dill Dressing im Knusperteigkörbli auf knackigem Schnittsalat Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	10.50	24.—
<b>Frühlings-Création</b> Gebratene Riesencrevette mit leicht pikantem Avocado-Mangosalat auf einem Frühlingspinatbett Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—
<b>Salat printanière</b> Hauchdünn aufgeschnittener Coppa-Schinken Rucolasalat mit Pinienkernen, Erdbeeren, zweierlei Spargel und marinierten Mozzarella-Kugeln mit weisser Balsamico-Vinaigrette Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	11.50	26.—

---

Wir kennen den weissen Spargel, der unter der Erde wächst, und den grünen Spargel, der über der Erde wächst. Wir bieten Ihnen dieses Jahr beide Spargelsorten an, mit ihrem jeweils unvergleichlichem Aroma.



---

## HAUPTGERICHTE

---

### **Fitness-Spargeln**

Gebratenes Pouletbrüstchen auf feinen Spargeln  
an exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce,  
Bärlauchspätzli und erlesenes Frühlingsgemüse

26.50

### **Schlemmer-Spargeln**

Goldbraun gebratene Zanderfilet auf frischen Spargeln,  
Bärlauch-Hollandaise, Neue Kartoffeln und Saisongemüse

29.50

### **Gourmet-Spargeln**

Lammracks an exquisitem Kräuterjus  
grüne und weisse Spargeln mit wenig Sauce Hollandaise,  
Neue Kartoffeln und erlesenes Frühlingsgemüse

32.50

### **Thai-Curry**

Zartes Frühlingsgemüse mit vielen Spargeln  
an rassisger thailändischer grüner Currysauce

**vegan**

24.50

**mit Poulet**

26.50

**mit Riesencrevetten**

28.50

### **Portion Spargeln**

**mit Sauce Hollandaise**

23.—

**mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln**

24.—

**zusätzliche Beilagen: gekochter Schinken oder Rohschinken „San Daniele“**

8.50

---

Vegetarische Kreationen haben im Appenzell Tradition, so sind auch auf den Tagesmenüs immer vegetarische Genüsse mit dabei.



---

## DESSERTS

---

### Rhabarber-Gratin

Rhabarber-Kompott mit luftigem Weissweinschaum gratiniert und dazu zartschmelzende Vanilleglacé 10.50

### Erdbeer-Tiramisu

Erfrischendes Fruchttiramisu aus Mascarpone, Rahm, Löffelbiscuit und vielen frischen Erdbeeren 10.50

### Luftiger Crêpe

gefüllt mit marinierten Erdbeeren und serviert mit Sauerrahm-Basilikumglacé und Schlagrahm 10.50

### Coupe Romanoff

frische Erdbeeren mit hausgemachter Vanilleglacé und Rahm 10.50

### FrISCHE Erdbeeren (ohne Zucker)

mit Schlagrahm oder Crème fraîche 9.50

---

## MIT SCHWUNG IN DEN FRÜHLING

---

„Italian Gipsy“ – einfach erfrischend!  
mit Aperol, Prosecco und Orangensaft 8.50

### Frühlings-Cüpli

prickelnder Prosecco kombiniert mit Litschisirup Cüpli 8.–

### Grüner Gin Tonic – mal anders!

Grüne-Melone-Likör, Gin, Tonic und Eis 3,0 dl 12.–

### Frisc gepresste Frucht- und Gemüsesäfte

Erdbeer-Rüebli  
Erdbeer-Orangen  
Rüebli-Orangen 2,0 dl 7.50

---

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Wussten Sie, dass im Hotel Appenzell jede Glacé und jedes Dessert hausgemacht ist?  
Und selbstverständlich ohne Konservierungsmittel.

