

Culinarische Appenzellerland-Wochen

15. Juni bis 6. Juli



RESTAURANT **BÄREN**
Feines Essen Festlicher Saal Frische Luft

Getränkeempfehlungen

Zur Vorspeise empfehlen wir:

Appenzeller Landsgmendwy Schmid Wetli, Berneck	7.00/dl 46.00/Fl
birra da ris Brauerei Locher Appenzell	4.20
Goba Manzoni (alkohlfrei) mit Mineral & Flauder	6.00

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Fürscht Pinot Noir Marco Casanova, Walenstadt SG	10.50/dl 69.00/Fl
IPA India Pale Ale Brauerei Locher Appenzell	5.00
Xonté Black (alkoholfrei) Brauerei Locher Appenzell	5.00

Zum Dessert empfehlen wir:

19.01. Haubensak, Altstätten SG	11.00/5cl
Schwarzer Kristall Brauerei Locher Appenzell	5.00
goba Holderbeer-Sirup (alkoholfrei) mit Gents Tonic	5.00

MENU

Frischkäseterrine im Mostbröcklimantel
mit einem Hundwiler Wachtelei
und saisonalem Salatbouquet

Bio Rindsentrecôte (Mühltoberhof, Teufen)
an Roweinjus
mit Ostschweizer Bratkartoffeln
und saisonalem Gemüse

Dessertvariation «Bären»

3-Gang Dinner

CHF 64.00