

# SAISON-MENÜ

## VORSPEISE

«Chäschüechli» vom Bütschwiler Gwitterchäs  
mit Toggenburger Landrauchschinken

## SUPPE

Randensuppe mit Äpfel  
und geräuchertem Forellenfilet

## ZWISCHENGERICHT

Capuns

## SALAT

Brüsseler Endivien  
mit Orangendressing

## FLEISCH

Seeländer Rindfleischwürfel  
Hausgemachte Spätzli

## SÜSSES

Tiramisu mit Appenzeller Säntis Malt Cream  
„Hausrezept“

Menü ab zwei Personen

76 pro Person

---

Mit Weinbegleitung

96 pro Person

VORSPEISE & SUPPE

ZWISCHENGERICHT & SALAT

FLEISCH

SÜSSES

Regent Rosé, Schmid Wetli, Berneck

St.Johannis, Schmid Wetli, Berneck

Quarteto Rot, Lenz, Iselisberg

Ante Portas „Wyfelder Portwy“, Forster