

Menüvorschläge ab 6 Personen



Lieber Gruppen-Gast ab 6 Personen

Es ist uns eine Freude, euch kulinarisch mit Gerichten aus regionalen Produkten, basierend auf hauseigenen Rezepten, zu verwöhnen. Dabei ist es bei uns selbstverständlich, dass von A, wie Apfelmus, bis Z, wie Zwiebelschweize, alles hausgemacht und frisch ist.

Auf Vorbestellung bereiten wir gerne eine **vegetarische Variante** des ausgewählten Menüs zu. Auch Allergien oder Unverträglichkeiten werden berücksichtigt, sofern diese vorgängig bekannt sind.

Für Vorspeisen- und Dessertwünsche setzt stehen wir jederzeit beratend zur Seite, Anruf reicht.

Mann oder Frau will sich nicht entscheiden? So lasst euch überraschen!

Das Halbpensionsmenü wird von uns täglich frisch zubereitet, um unseren Hausgästen vielfältige Gaumenfreuden zu bereiten.

Den **einheitlichen** Menüwunsch nehmen wir **bis sieben Tage** vor Anreise und die **genaue Personenzahl bis 9 Uhr des Anreisetages entgegen**.

«Öberaschig» Überraschungsmenüs

3-Gang Halbpensionsmenü | Suppe, Salat, Hauptgang

CHF 38.00

4-Gang Halbpensionsmenü | Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert

CHF 45.00

«Spezöll vo Meglisalp»

5-Gang Meglisalp Menü

CHF 90.00

auf Vorbestellung und ab 2 Pers.

Das Küchenteam stellt exklusiv ein spezielles 5-Gang Überraschungs-Menü mit vorwiegend regionalen und lokalen Spezialitäten und marktfrischen Produkten zusammen.

Whisky-Gala

CHF 94.00

auf Vorbestellung ab 2 Pers.

Pikantes Tatar vom Reh mit Nüssen
und Meglisalp-Whisky parfümiert
dazu Kürbis-Bananenchutney und ein kleines Salatbeet

Süsskartoffelsuppe mit Tomintoul und Linsen

Geschmorter Kaninchen-Schlegel
Lammrücken rosa gebraten
Sigel-Whisky-Jus
Rheintaler Ribelmaispolenta
Vanillierte Cherrytomaten, Rahmspinat

Kleines Kalbssteak
Cranberry-Meglisalp Whisky-Sauce
Spätzli Gemüseallerlei

Meglisalp-Whisky-Parfait
marinierte Ananaswürfel

«Vom Chalb» vom Kalb

Olmabratwurst	Steak
Menü 1 CHF 35.00	Menü 2 CHT 56.00
Tagessuppe gemischter Salat Olma Bratwurst Zwiebelsauce Rösti	Tagessuppe Blattsalat an Hausdressing Zartes Steak vom Milchkalb auf Passionsfruchtsauce Spätzli Gemüseallerlei

«Vom Rendli» vom Rind

Ragout	Entrecote
Menü 3 CHF 42.00	Menü 4 CHF 56.00
Tagessuppe Blattsalat an Hausdressing zartes Ragout an sämiger Stroganoffsauce Spätzli Gemüseallerlei	Tagessuppe gemischter Salat Entrecote am Stück gebraten Sauce Bearnaise Kartoffel-Apfelgratin Gemüseallerlei
Gehacktes mit Hörnli	
Menü 5 CHF 35.00	
Tagessuppe Blattsalat an Hausdressing Gehacktes mit hausgemachten Teigwaren frisches Apfelmus	

«Vo de Sau» vom Schwein

<p style="text-align: center;">Hohrücken</p> <p>Menü 6 CHF 44.00</p>	<p style="text-align: center;">Geschnetzeltes</p> <p>Menü 7 CHF 42.00</p>
<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">Blattsalat an Hausdressing</p> <p>Schweinsohrücken im Ofen gebraten Mostbröckli-Champignon-Rahmsauce Kartoffel-Apfelgratin, Gemüseallerlei</p>	<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">Blattsalat an Hausdressing</p> <p style="text-align: center;">Geschnetzeltes an Dörrtomaten-Champignons-Rahmsauce Rösti, Gemüseallerlei</p>
<p style="text-align: center;">Cordon-Bleu</p> <p>Menü 8 CHF 45.00</p>	<p style="text-align: center;">Appenzellerfiletbraten</p> <p>Menü 9 CHF 45.00</p>
<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">gemischter Salat</p> <p style="text-align: center;">Cordon-bleu «Marwees» mit Seealpkäse und Fähnernespeck Rösti, Gemüseallerlei</p>	<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">gemischter Salat</p> <p style="text-align: center;">Appenzeller Filetbraten Filet im Brätmantel, mit Speck umwickelt Kartoffelstock, Gemüseallerlei</p>
<p style="text-align: center;">Schnitzel paniert</p> <p>Menü 10 CHF 41.00</p>	<p style="text-align: center;">Appenzellersteak</p> <p>Menü 11 CHF 47.00</p>
<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">Blattsalat an Hausdressing</p> <p style="text-align: center;">Schnitzel Wienerart Preiselbeeren Rösti, Gemüseallerlei</p>	<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">gemischter Salat</p> <p style="text-align: center;">Appenzeller Steak gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse Champignon-Cognac-Rahmsauce Spätzli, Gemüseallerlei</p>

«Vo de Henne» vom Poulet

<p>Wanderplatte</p> <p>Menü 12 CHF 38.00</p>	<p>Pouletspiess</p> <p>Menü 13 CHF 40.00</p>
<p>Tagessuppe</p> <p>«Wanderplatte» Fitness gebratene Pouletbrust kalte Curry-Kokossauce reichhaltige Salatgarnitur</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Grüner Salat</p> <p>Pouletspiess mit Speck umwickelt sämiger weisser Porto-Grobkörnersauce Kartoffel-Apfelgratin, Gemüseallerlei</p>

«Wöldigs» vom Wild

<p>Wild-Hackbraten «SEPP»</p> <p>Menü 14 CHF 45.00</p>	<p>Hirschentrecote</p> <p>Menü 15 CHF 51.00</p>
<p>Tagessuppe</p> <p>gemischter Salat</p> <p>feiner Hackbraten «Sepp» Spätzli Gemüseallerlei</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Blattsalat an Hausdressing</p> <p>Hirsch-Entrecôte Cranberry-Meglialp-Whisky-Sauce Spätzli, Saisongemüse</p>
<p>Hirschgeschnetzeltes</p> <p>Menü 16 CHF 44.00</p>	<p>Wildspiess</p> <p>Menü 17 CHF 48.00</p>
<p>Tagessuppe</p> <p>Gemischter Salat</p> <p>Hirschgeschnetzeltes an Preiselbeer-Baumnusssauce Spätzli, Gemüseallerlei</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Blattsalat an Hausdressing</p> <p>Wildspiess Rotwein-Maggiapfeffer-Butter Steinpilz-Risotto glasierte Marroni, Wildgemüse</p>

«Mit Chäs» mit Käse

<p>Chäsmageronen mit/ohne Siedwurst</p> <p>Menü 18 CHF 38.00 o. Siedwurst CHF 34.00</p>	<p>Chässpätzli mit/ohne Siedwurst</p> <p>Menü 19 CHF 38.00 o. Siedwurst CHF 34.00</p>
<p>Tagessuppe Blattsalat an Hausdressing Chäsmageronen von hausgemachten Teigwaren mit Zwiebelschweize kl. Appenzeller Siedwurst Apfelmus</p>	<p>Tagessuppe Blattsalat an Hausdressing Chässpätzli von hausgemachten Spätzli mit Zwiebelschweize kl. Appenzeller Siedwurst Apfelmus</p>
<p>Spaghetti-Festival</p> <p>Menü 20 CHF 38.00</p>	<p>Käsefonue</p> <p>Menü 21 CHF 38.00</p>
<p>Tagessuppe gemischter Salat Spaghetti-Festival mit fünf verschiedenen Saucen und Reibkäse</p>	<p>Tagessuppe Blattsalat an Hausdressing Käsefondue «Meglisalp» Früchteallerlei</p>