

SNACKS

Hausgemachte Nüsse	6.50
Marinierte Oliven	6.50
St.Galler Bürli Pinsa mit Tofu	9.50
St.Galler Bürli Pinsa mit Speck	9.50

VORSPEISEN

Hokaidokürbis, Nüsslisalat, Zwiebel Chutney, Ziegenfrischkäse	16.50
Rindstartar, Yuzu, Gebeiztes Eigelb, Röstzwiebeln	22.50
Gebeizter Swisslachs, Kohlraben-Grapefruit-Salat, Granatapfel, Baumnuss	25.50

SALATE & SUPPEN

Blattsalat, Hausgemachtes Brennesseldressing	11.50
Nüsslisalat, Granatapfeldressing, Wachtelei, Nüsse	14.80
Kürbissuppe, Kürbiskernöl, Creme fraiche, geröstete Nüsse	11.50
Maronensuppe, eingelegte Pilze	12.80



VEGETARISCH

Käsefladen mit Nüsslisalat	18.70
Hokaidokürbis, Nüsslisalat, Zwiebel Chutney, Gaisbölleli	29.50
Kürbissuppe, Kürbiskernöl, Creme fraiche, geröstete Nüsse	16.50
Kichererbsen Curry mit gebratenem Thurgauer Tofu, Zitrone, Olivenöl	28.60

VEGAN

Linsencurry mit gebratenem Nussbraten mit Soja, Kafir Limette, Zitronengrass und Chili	33.70
Gehacktes aus Appenzeller Malztreber mit Hörnli und Apfelmus	24.50
Stroganoff aus Appenzeller Malztreber, Gewürzreis	31.50
Appenzeller Malztreber Asia-Style, Gewürzreis	29.50

(Appenzeller Malztreber – Aus der innovativen und nachhaltigen Kreislaufwirtschaft der Brauerei Locher aus Appenzell. Ein Malztreberprodukt, reich an Proteinen und Mineralstoffen.)

FISCH

Swisssschrimp Curry, Reis (scharf)	32.50
Gebeizter Swisslachs, Kohlrabi-Grapefruit-Salat, Granatapfel, Baumnuss	35.50

FLEISCH

Rindstartar, Yuzu, Gebeiztes Eigelb, Röstzwiebeln	33.50
Linsencurry mit gebratener Appenzeller Entenbrust mit Soja, Kafir Limette, Zitronengrass und Chili	42.50
Kichererbsen Curry mit Gebratener Appenzeller Maispouladenbrust (Zitrone, Olivenöl)	37.30
Kalbsblankett mit gerösteten Kartoffeln	27.00

TAVOLATA

zum Teilen ab 2 Personen

Vorspeise Hokaidokürbis, Nüsslisalat, Zwiebel Chutney, Ziegenfrischkäse
Hauptgang Gebratene Appenzeller Entenbrust, Tofu aus dem Thurgau, Linsencurry mit Kartoffeln, Gelberbseneintopf mit Appenzeller Speck, Kichererbsencurry, Orientalisches Kaninchen mit Süsskartoffeln, Oliven, Piment, Sauerteigbrot, Olivenöl
Dessertteller Kreation Möhre
65.- pro Person

DESSERT

Meringe-Cranberries-Zartbitterschokolade mit Schlagrahm	9.50
Lebkuchen Crème brûlée, Pochierter-Bschorle-Birne, Schokoladencrème, Thymiancrumble	16.50
Affogato mit Cantucci	13.00

KUCHEN

Karottenkuchen	8.50
Brownie	7.50

SCHÖN BIST DU DA!

Lieber Gast, wir haben grosse Freude, dass du zu uns kommst - bitte fühle dich in unserem Restaurant wie zu Hause.

Unsere Küche ist stark regional geprägt, modern und nachhaltig gestützt in der Auswahl wie auch im Prozess der Zubereitung. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich, sind von ihren Produkten überzeugt und haben eine enge Beziehung zu ihnen und ihren Familien.

Auch dich empfangen wir mit offenen Armen und hoffen, mit deinem Lob, deinen Wünschen und deiner Kritik, mit dir Genussmomente zu erleben.

Dankbar mit dir zu genießen - Dein Wilde Möhre Team



Deklaration:

Lachs (Schweiz)
Zander (Schweiz)
Shrimps (Schweiz, Aarau)
Maispoularde (Schweiz, Appenzell)
Poulet (Schweiz, Ostschweiz)
Ente (Schweiz, Appenzell)
Kaninchen (Schweiz, Appenzell)
Rind (Schweiz)

Bei Fragen zu Allergenen kannst du dich gerne an das Möhre Team wenden.
Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

MENU

