



1. Rang Activity 2010



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN 2012

MENÜ VORSCHLÄGE



Apéro

für Gruppen ab 10 Personen

Kleiner Apéro

Preise pro Person

- | | |
|---|------|
| 1. Paprika und Salz-Chips, Salznüsschen | 3.00 |
|---|------|

Apérogebäck

Preise pro Stück

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 2. Schinkengipfel mini
ca. 18g | 1.60 |
| 3. Chääs-Chüechli mini
ca. 40g | 2.00 |
| 4. Spinattäschli
ca. 16g | 1.60 |
| 5. Tomatenchräpfli
ca. 16g | 1.60 |
| 6. Currychüsseli
ca. 18g | 1.60 |

Appenzeller Apéro

Preise pro 100g

- | | |
|---|-----------------|
| 6. Mostbröckli, Appenzeller Käse,
Berewegge, Speck | 12.80 |
| 7. Sandwich am Meter | 39.50 pro Meter |

Gemüse-Dip

Preise pro 100g

- | | |
|---|------|
| 8. Fünf Sortengemüse und vier Dipsaucen | 8.90 |
|---|------|

Suppen

für Gruppen ab 10 Personen

1. Brotsuppe «Hoher Kasten»	9.00	3. Tomatencrèmesuppe	9.00
2. Fleischbouillon oder Gemüsebouillon mit Flädli	9.00	4. Gemüsecrèmesuppe	9.00
mit Eierstich	9.00	5. Gerstensuppe	9.00
mit Gemüsejulienne	9.00	6. Suppe nach Saison	9.00

Vorspeisen

für Gruppen ab 10 Personen

Kalte Vorspeisen

1. Gemischter Blattsalat mit Croûtons	8.60
2. Gemischter Salat	9.80
3. Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Butter, Kapern, Zwiebelringen und einem Zitronenschnitz garniert	15.80
4. Appenzeller Vorspeise Mostbröckli, Appenzeller Käse, Birnbrot, Essiggurken und Silberzwiebel	16.20
	à 120g

Espumas

Schaum/Mousse

1. Kalte Tomatensuppe mit pikantem Basilikumschaum	12.80
2. Speckschaum in der Tasse mit Morchel	12.60
3. Ruccola-Mousse mit hausgeräucher Pouletbrust	16.80
4. Cambozolaschaum im Parmesankörbchen	8.60

Warme Vorspeisen

1. Zwiebelfladen mit frittierten Zwiebeln und Salatgarnitur	11.60
2. Lauwarmer Siedwurstsalat auf Salatbeet, an Balsamicodressing	11.60
3. Appenzeller Chäässchoope mit Pantliwürfel und Salatgarnitur Speise mit Käse, milchgetränkten Brotwürfeln und Butter	11.60

Hauptgänge mit Fleisch

für Gruppen ab 10 Personen

inkl. Nachschlag, Preise pro Teller

1. Hausgemachter Hackbraten an Jägersauce mit saisonaler Gemüse garnitur	25.80	8. Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus mit saisonaler Gemüse garnitur	26.80
2. Schweinsbierbraten (in Appenzellerbier eingelegt) mit saisonaler Gemüse garnitur	27.80	9. Kalbsrahmschnitzel an Eierschwämmli-Rahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	37.80
3. Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	24.80	10. Lammrückenfilet im Kräutermantel rosa gebraten mit saisonaler Gemüse garnitur	38.80
4. Schweinscarrebraten am Stück gebraten an Rosmarinjus mit saisonaler Gemüse garnitur	30.80	11. Schweinefilet im Speckmantel (am Stück gebraten) mit saisonaler Gemüse garnitur an Calvados-Sauce	34.60
5. Pangasiusfilet mit Spinat und sautierten Cherry Tomaten	26.60	12. Rindsfilet Stroganoff mit saisonaler Gemüse garnitur	36.60
6. Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce mit Weissweinapfel und Preiselbeeren oder saisonaler Gemüse garnitur	33.80	13. Kalbscarrébraten an Morchelsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	41.60
7. Rindsbierbraten (im Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüse garnitur	29.80	14. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli belegt, feinem Appenzeller Käse überbacken und saisonaler Gemüse garnitur	28.60

Beilagen zur Auswahl

- Butternudeln
- Chääshörnli
- Butterreis
- Pilawreis
- Basmatireis
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Bratkartoffeln
- Röstikroketten
- Butterspätzli

Hauptgänge Vegetarisch

für Gruppen ab 10 Personen

inkl. Nachschlag, Preise pro Teller

15. Appenzeller Chääshörnli mit Apfelmues	18.50
16. Saisonaler Gemüseteller	18.80
17. Quornschnitzel mit saisonaler Gemüse garnitur	26.50

Beilagen zur Auswahl

- Butternudeln
- Chääshörnli
- Butterreis
- Pilawreis
- Basmatireis
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Bratkartoffeln
- Röstikroketten
- Butterspätzli

Menu-Vorschläge

für Sie zusammengestellt

inkl. Nachschlag, Preise pro Teller

Appenzeller Menu

Saisonale Gemüsesuppe mit Rahmhäubchen

Gemischter Blattsalat
mit Appenzeller Pantliwürfel

Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli
belegt und feinem Appenzeller Käse überbacken
Saisongemüse und Bratkartoffeln

Hausgemachtes Appenzeller Parfait
mit Rotweinzwetschgen 55.20

Menu «Rondom»

Gemischter Blattsalat mit Croutons

Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

Hausgemachte Süssmost-Crème 45.00

Menu Riche

Terrinenvariation mit Sauce Cumberland
und Salatgarnitur

Bouillon mit Eierstich

Grillierter Bärenkrebs «Provence»
auf Pilawreis mit Cherrytomaten

Deux Filet vom Kalb und Schwein an
Morchelsauce und Tomatencoulis
mit Saisongemüse und Dauphin-Kartoffeln

Lauwarmer Schokokuchen
mit zwei Mini-Kugeln Vanille-Glace 89.80

Dessert

für Gruppen ab 10 Personen

1. Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Vanille-Glace	9.60 11.50	7. Käseplatte zum selber schneiden mit Berewegge, Baumnüssen und Kümmel	pro 100 g 11.80
2. Gebrannte Crème	10.60	8. Lauwarmer Schoggikuchen mit 2 Mini-Kugeln Vanille-Glace	12.80
3. Süssmost-Crème	10.60	9. Vanilleparfait mit lauwarmen Waldbeeren	12.60
4. Schokomousse (hell-dunkel) mit Früchtegarnitur	12.60	10. Saisonales Beerenmousse mit Kompott	12.60
5. Appenzeller Parfait mit Rotweinzwetschgen	12.60	11. Appenzeller Schlorzifladen (Birnenwähe) mit Rahm	9.80
6. Käseplatte (Appenzeller, Weichkäse, Halbhart) mit Berewegge, Baumnüssen und Trauben	15.80	12. Lauwarme Apfelchüechli im Zimtmantel mit Vanillesauce oder Vanilleglacé	12.60

Besondere Highlights

Suchen Sie ein besonderes Highlight für Ihren Anlass? Unsere Köche präsentieren Ihnen eine aussergewöhnliche Dessertshow mit flüssigem Stickstoff (geeignet für Abendgesellschaften). Die Dauer und das Angebot passen wir gerne Ihrem Anlass an.

Bitte kontaktieren Sie uns.