

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

menü  
VORSCHLÄGE

## Apéro

für Gruppen ab 10 Personen

### Kleiner Apéro

Preise pro Person

#### 1. Paprika und Salz-Chips, Salznüsschen

Panoramasaal CHF 2.60

Drehrestaurant CHF 3.—

### Apérogebäck

Preise pro Stück

#### 2. Schinkengipfel mini, ca. 18 g

Panoramasaal CHF 1.10

Drehrestaurant CHF 1.20

#### 3. Chäs-Chüechli mini, ca. 40 g

Panoramasaal CHF 1.50

Drehrestaurant CHF 1.80

#### 4. Sardellentäschli mini, ca. 13 g

Panoramasaal CHF 1.10

Drehrestaurant CHF 1.20

#### 5. Streusamenplätzli mini, ca. 9 g

Panoramasaal CHF 1.10

Drehrestaurant CHF 1.20

### Appenzeller Apéro

Preise pro 100 g

#### 6. Mostbröckli, Appenzellerkäse oder Berewegge

Panoramasaal CHF 8.50

Drehrestaurant CHF 9.50

### Antipasti-Apéro

Preise pro 100 g

#### 7. Frischkäse mit Speck ummantelt, Oliven-Mix, Peppadew mit Frischkäse gefüllt, pikant, Cherry-Tomaten halbgetrocknet

Panoramasaal CHF 8.—

Drehrestaurant CHF 8.50

### Gemüse-Dip

Preise pro 100 g

#### 8. Vier Sorten Gemüse mit Knoblauch, Curry, Tartar und Cocktailsauce

Panoramasaal CHF 6.50

Drehrestaurant CHF 7.—

## Vorspeisen

für Gruppen ab 10 Personen

---

### 1. Gemischter Blattsalat mit Croûtons

Panoramasaal CHF 6.50  
Drehrestaurant CHF 6.80

### 2. Gemischter Salat

Panoramasaal CHF 8.50  
Drehrestaurant CHF 8.80

### 3. Siedfleisch-Salat mariniert, mit einer Salatgarnitur

Panoramasaal CHF 9.50  
Drehrestaurant CHF 9.80

### 4. Appenzeller Vorspeise mit Appenzellerkäse, Mostbröckli und Speck

Panoramasaal CHF 11.—  
Drehrestaurant CHF 11.50

### 5. Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Butter, Kapern, Zwiebelringen und einem Zitronenschnitz garniert

Panoramasaal CHF 11.—  
Drehrestaurant CHF 11.50

# Suppen

## für Gruppen ab 10 Personen

### 1. Tagessuppe

Panoramasaal	CHF	6.—
Drehrestaurant	CHF	7.—

### 2. Brotsuppe «Hoher Kasten»

Panoramasaal	CHF	6.50
Drehrestaurant	CHF	7.—

### 3. Fleischbouillon oder Gemüsebouillon natur

Panoramasaal	CHF	6.—
Drehrestaurant	CHF	6.50

#### mit Flädli

Panoramasaal	CHF	6.50
Drehrestaurant	CHF	7.—

#### mit Eierstich

Panoramasaal	CHF	6.50
Drehrestaurant	CHF	7.—

#### mit Gemüsejulienne

Panoramasaal	CHF	6.50
Drehrestaurant	CHF	7.—

### 4. Tomatencrèmesuppe

Panoramasaal	CHF	6.50
Drehrestaurant	CHF	7.—

### 5. Gemüsecrèmesuppe

Panoramasaal	CHF	6.50
Drehrestaurant	CHF	7.—

### 6. Gerstensuppe

Panoramasaal	CHF	7.—
Drehrestaurant	CHF	7.50

## Hauptgänge

für Gruppen ab 10 Personen

**1. Kastenfilet (Schweinsfilet im Kräuterbrät) an Kalbsjus mit Tomatennudeln und Gemüsegaritur**

Panoramasaal CHF 28.50  
Drehrestaurant CHF 30.—

**2. Hackbraten an Jägersauce mit Bratkartoffeln und Gemüsegaritur**

Panoramasaal CHF 23.50  
Drehrestaurant CHF 25.50

**3. Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butterrösti und Gemüsegaritur**

Panoramasaal CHF 24.—  
Drehrestaurant CHF 26.—

**4. Schweinsbierbraten (in Appenzellerbier eingelegt) mit Tomatennudeln und Gemüsegaritur**

Panoramasaal CHF 27.50  
Drehrestaurant CHF 29.50

**5. Appenzeller Siedwurst mit Chäshörnli und Apfelmues**

Panoramasaal CHF 21.50  
Drehrestaurant CHF 23.50

**6. Kabierwurst mit Chäshörnli und Apfelmues**  
(Kabier: mit Bier-Nebenprodukten gefüttert und gepflegte Appenzeller Kälber)

Panoramasaal CHF 23.—  
Drehrestaurant CHF 25.—

**7. Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsegaritur**

Panoramasaal CHF 22.50  
Drehrestaurant CHF 24.50

**8. Schweinscarrebraten, am Stück gebraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Gemüsegaritur**

Panoramasaal CHF 28.50  
Drehrestaurant CHF 30.50

**9. Rindsdunstragout «Grossmutterart» mit Kartoffel/Lauchgratin**

Panoramasaal CHF 27.—  
Drehrestaurant CHF 29.—

**10. Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Weissweinapfel mit Preiselbeeren**

Panoramasaal CHF 27.50  
Drehrestaurant CHF 29.50

**11. Appenzeller Saltimbocca an Kräuterjus mit Gemüsereis \***

Panoramasaal CHF 24.—  
Drehrestaurant CHF 26.—

**12. Kalbsgeschnetzeltes an Weissweinrahmsauce mit Reis und Gemüsegaritur**

Panoramasaal CHF 33.—  
Drehrestaurant CHF 35.—

**13. Lammrückenfilet im Kräutermantel «rosa gebraten» mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegaritur \***

Panoramasaal CHF 32.50  
Drehrestaurant CHF 34.50

**13. Pangasiusfilet «Müllerinnenart» an Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und Spinat**

Panoramasaal CHF 22.—  
Drehrestaurant CHF 24.—

**14. Pouletstroganoff im Gemüsereising an Paprikasauce**

Panoramasaal CHF 20.—  
Drehrestaurant CHF 22.—

**15. Riz Casimir (mit Früchten)**

Panoramasaal CHF 20.—  
Drehrestaurant CHF 22.—

\* = 10–90 Personen

## **Hauptgänge Vegetarisch**

für Gruppen ab 10 Personen

---

### **16. Appenzeller Chäschörli mit Apfelmues**

Panoramasaal CHF 17.50  
Drehrestaurant CHF 18.50

### **17. Tortelloni (Ricotta/Spinat) an Tomatensauce**

Panoramasaal CHF 15.50  
Drehrestaurant CHF 17.50

### **18. Gemüseteller mit Pommes-Frites oder Reis**

Panoramasaal CHF 15.50  
Drehrestaurant CHF 17.50

## Dessert

### für Gruppen ab 10 Personen

#### 1. Swopf (kleiner Schokogugelhopf)

Panoramasaal	CHF	6.—
Drehrestaurant	CHF	6.50

##### mit Kirschen-Creme

Panoramasaal	CHF	7.50
Drehrestaurant	CHF	8.—

##### mit Rahm

Panoramasaal	CHF	7.50
Drehrestaurant	CHF	8.—

##### mit Glace nach Wahl

Panoramasaal	CHF	9.50
Drehrestaurant	CHF	10.—

#### 2. Frischer Fruchtsalat

Panoramasaal	CHF	7.50
Drehrestaurant	CHF	8.—

##### mit Rahm

Panoramasaal	CHF	8.50
Drehrestaurant	CHF	9.—

##### mit Glace nach Wahl

Panoramasaal	CHF	9.50
Drehrestaurant	CHF	10.—

#### 3. Gebrannte Crème

Panoramasaal	CHF	8.—
Drehrestaurant	CHF	8.50

#### 4. Süssmost-Crème

Panoramasaal	CHF	8.—
Drehrestaurant	CHF	8.50

#### 5. Schokomousse (hell-dunkel)

Panoramasaal	CHF	8.50
Drehrestaurant	CHF	9.50

#### 6. Appenzeller Parfait mit Rotweinzwetschgen

Panoramasaal	CHF	10.—
Drehrestaurant	CHF	10.50

#### 7. Käseplättli (Appenzeller, Weichkäse, Halbhart) mit Berewegge, Baumnüssen und Trauben

Panoramasaal	CHF	14.20
Drehrestaurant	CHF	15.20