

# MENUVORSCHLÄGE FÜR ANLÄSSE AB 10 PERSONEN

## APERITIF

Für Ihren Aperitif stellen wir Ihnen gerne unsere Bar, oder bei entsprechender Witterung, unsere Gartenterrasse vor dem Hotel zur Verfügung.

## GETRÄNKE

Weisswein, Champagner, Prosecco und weitere Getränke	Nach Aufwand
Früchtebowle mit Alkohol	Fr. 9.00
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 8.00

## KLEINE HÄPPCHEN ZUM APERITIF

Appenzeller Trockenfleisch & Appenzeller Käse (je 30g)		Fr. 9.00
Appenzeller Käsefladen (100 gr. p.P.)		Fr. 7.00
Chips und Nüssli		Fr. 2.50
Blätterteiggebäck (einfache Ausführung, 4 Stück p.P.)		Fr. 8.00
Aperogebäck (wie oben, zusätzlich Schinkengipfeli, Frühlingsrollen & Chilisaucе, 6 Stück p.P.)		Fr. 10.00
Diverse Canapées (6 Stück p.P.)		Fr. 10.00
Gebackene Crevetten mit süss-saurer Chilisaucе	pro Stück	Fr. 2.50
Appenzeller Mini Chäas Chüechli	pro Stück	Fr. 1.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	Fr. 2.50
Chicken Wings	pro Stück	Fr. 2.50
Tomate-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	Fr. 2.50
Satayspiessli	pro Stück	Fr. 2.50
Mini Sandwiches / Eingeklemmte	pro Stück	Fr. 4.50
Mini Wienerschnitzel vom Schwein	pro Stück	Fr. 3.00
Egli im Bierteig mit Tatarsaucе	pro Stück	Fr. 4.00
Fetakäse im Zucchettimantel	pro Stück	Fr. 2.00
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade	pro Stück	Fr. 2.00

Apero Riche	pro Person	Fr. 22.00
-------------	------------	-----------

4 Stück Canapées, 2 Stück Blätterteiggebäck, 2 Mini Chäas Chüechli, 2 Tomate-Mozzarella Spiessli,  
2 Crevetten im Tempurateig mit süss-saurer Chilisaucе, 2 Satayspiessli



## MENUS

<b>1</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Feine Eierhörnli, Gemüse	<b>Fr. 29.50</b>	<b>2</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites, Gemüse	<b>Fr. 30.50</b>
<b>3</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Pouletbrust an Curryrahmsauce Basmatireis, Früchtegarnitur	<b>Fr. 32.–</b>	<b>4</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinssteak Appenzeller Art Röstikroketten, Gemüse	<b>Fr. 35.50</b>
<b>5</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Piccata Milanese Tomatenspaghetti	<b>Fr. 34.50</b>	<b>6</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Braunes Kalbsvoressen Butternudeln, Gemüse	<b>Fr. 36.50</b>
<b>7</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinscarrébraten an Pilzrahmsauce mit Champignons Butternudeln, Gemüse	<b>Fr. 41.–</b>	<b>8</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schmorbraten vom Rindstafelspitz nach Grossmutter's Art Hausgemachter Kartoffelstock, grüne Bohnen	<b>Fr. 43.–</b>
<b>9</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen Butternudeln, Gemüse	<b>Fr. 48.–</b>	<b>10</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Butterrösti, Grilltomate	<b>Fr. 47.–</b>
<b>11</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Gebratene Tranchen vom Appenzeller Kalbsrücken an Morchelrahmsauce Hausgemachte Nudeln, Gemüse	<b>Fr. 58.–</b>	<b>12</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rindsfilet Helder Mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin, Gemüse	<b>Fr. 63.–</b>
<b>13</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rindsragout im Appenzeller Bier geschmort Spätzli, Gemüse	<b>Fr. 39.–</b>	<b>14</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen- Kapernbutter Petersilienkartoffeln, Broccoli	<b>Fr. 39.–</b>



## VEGETARISCH

<b>15</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Gemüseschnitzel mit Safranrisotto und Tomatenwürfeli	<b>Fr. 30.50</b>	<b>16</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Basilikum-Käsetortellini mit Rahmsauce und Dörrotomatenstreifen	<b>Fr. 29.50</b>
---	------------------	--	------------------

<b>17</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rassiges Gemüsecurry mit Basmatireis serviert	<b>Fr. 32.50</b>	<b>18</b> Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln	<b>Fr. 29.50</b>
--	------------------	--	------------------

## DESSERTS

<b>1</b> Caramelköppli mit Rahm	<b>Fr. 8.–</b>	<b>2</b> Coupe <b>SÄNTIS</b>	<b>Fr. 10.–</b>
<b>3</b> Apfelküchlein mit Vanillesauce	<b>Fr. 10.–</b>	<b>4</b> Frischer Fruchtsalat	<b>Fr. 11.–</b>
<b>5</b> Panna Cotta mit marinierten Himbeeren	<b>Fr. 11.–</b>	<b>6</b> Schokoladenmousse garniert	<b>Fr. 10.–</b>
<b>7</b> Sorbetteller mit Früchten	<b>Fr. 15.–</b>	<b>8</b> Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce	<b>Fr. 10.50</b>

Käse- und Dessertbuffets je nach Ausführung ab Fr. 25.– p.P.

Unsere reichhaltige Weinkarte finden Sie unter:  
[www.saentis-appenzell.ch/site/fileadmin/pdf/Weinkarte.pdf](http://www.saentis-appenzell.ch/site/fileadmin/pdf/Weinkarte.pdf)



## UNSERE BAUERNBUFFETS

....in verschiedenen Variationen ab 30 Personen oder Mindestverrechnungsbetrag Fr. 2'000.–

## VORSPEISEN UND SALATE

Appenzeller Trockenfleisch, Pantli, Pastete, Terrine, Rauchfische, Blattsalate, gemischte Salate mit diversen Saucen und Beilagen

## SUPPENAUSWAHL

Gerstensuppe, Kraftbrühe mit Gemüse, Gemüsecremesuppe

## FLEISCH

Siedfleisch, Schinken, Rippli, Speck gekocht und gebraten, Appenzeller Siedwurst, Lammgigot, Schweinscarrébraten, Roastbeef, diverse Saucen

## BEILAGEN

Sauerkraut, grüne Bohnen, Linsen, Bauernkartoffeln, Kartoffelgratin, Chääsmaggerone

## KÄSE UND DESSERTS

Reichhaltige Käseplatte, Früchte, Biberfladen, Birnenbrot, Frischer Fruchtsalat, Schlagrahm, Fruchtkuchen, Cremen, Puddings, Schokoladenmousse, Früchtemousse, zusätzlich saisonale Desserts.

Ab Fr. 70.– bis 85.– je nach Ausführung

## EIN ECHTES APPENZELLERMENU

Appenzeller Trockenfleisch „Mostbröckli“

Appenzeller Chääsmaggerone

\*\*\*Appenzeller Siedwurst und Gesottenes mit Kartoffelsalat

Appenzeller Käse fett und räss mit Birnenbrot

Apfelküchlein mit Vanillesauce Fr. 55.–

\*\*\* Oder Appenzeller Lammkarre Fr. 75.–  
garniert mit Bäckerinnenkartoffeln und grünen Bohnen

Wir erfüllen Ihnen gerne jeden individuellen kulinarischen Wunsch  
und stellen mit Ihnen "Ihr" Menu zusammen.

Familie C. & S. Heeb & Mitarbeiter

MWST inbegriffen  
2019 / 2020