

Bankettvorschläge

für Tagungen, Feste & Seminare



Wir geben Ihrem Anlass einen speziellen Rahmen



Unsere Räumlichkeiten

<i>Bodenseestube</i>	<i>bis zu 80 Personen</i>
<i>Biedermeierstube</i>	<i>bis zu 25 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>bis zu 25 Personen</i>
<i>Weinkeller</i>	<i>bis zu 30 Personen</i>
<i>Gartenrestaurant</i>	<i>bis zu 30 Personen</i>
<i>Seminare</i>	<i>ab 10 bis 30 Personen</i>
<i>Übernachtungen</i>	<i>5 Doppelzimmer</i>

Vorspeisen

Frühling (März / April / Mai)

- Spargelsalat mit Rauchlachsroschen 18.5*
- Spargelcocktail mit Crevetten 14.5*
- Brunnenkressesüppchen mit gerösteten Pinienkernen 10.5*
- Kalbsmilkenpiccata auf grünem Spargel mit Tomatenragout 18.5*
- Spargelsüppchen mit Frühlingströllchen 12.5*
- Frühlingssalatteller mit Rohschinken und Knuspergebäck 14.5*

Sommer (Juni / Juli / August)

- Melone mit Rohschinken 14.5*
- Gazpacho Andaluz 10.5*
- Sommersalat mit grilliertem Gemüse und Balsamico 12.5*
- Vitello Tonnato mit Rucola und gehobeltem Parmesan 16.5*
- Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum 12.5*
- Piccata von Zuchetti auf Tomatenragout mit Risotto 16.5*

Herbst (September / Oktober / November)

- Rindfleischcarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Trüffel 18.5*
- Kürbissüppchen mit Curry 10.5*
- Herbstsalatteller mit schwarzen Nüssen und Trauben 12.5*
- Rehfiletpastete mit Preiselbeeren und Sellerie 18.5*
- Champagnersauerkraut mit Seeteufel und Rollgerste 21.5*
- Lothringer Speckkuchen mit grünen Linsen 8.5*

Winter (Dezember / Jänner / Februar)

- Nüsslisalat «Mimosa» 12.5*
- Carpaccio von der geräucherten Entenbrust „Tapenade“ 16.5*
- Entenleberterrine mit Mango Chutney 26.5*
- Zweierlei Ochschwanzsuppe 12.5*
- Lauwarmer Hummersalat mit Artischocken 18.5*

Hauptgerichte

*Gebackenes Kalbschnitzel „Wiener Art“ oder „Cordon bleu“
mit Knusper-frites und erlesenem Gemüse 34.5 / 36.5*

★

*Hackbraten nach alter Tradition
Schalotten-Kartoffelstock, Gemüse garnitur 28.5 / 24.5 Seniorenportion*

★

*Bäckchen und Rücken vom Weidekalb
dazu junges Gemüse, Quarkgnocchi und Belper Knolle 42.5*

★

*Knuspriges Spanferkel aus dem Ofen
an einem Kartoffelstrudel und Gartengemüse 36.5*

★

*Geschmorter Rindschulter an Rotweinsauce
Camembert-Kartoffelstock und glaciertes Gemüse 32.5 / 28.5 Seniorenportion*

★

*Rinderrücken rosa in der Pfefferkruste gebraten
mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und mediterranes Gemüse 52.5*

★

*Freiland-Poularde mit Zitronengras und Curry gebraten
serviert mit Parfümreis, Mango und Gemüse 32.5*

★

*„Trois Filets“ in 2 Gängen serviert
mit Kartoffelroulade, Papardelle und erlesenem Gemüse serviert 56.5*

★

*Rindsfiletspitzen „Stroganoff“
mit Spätzle serviert 39.5 / 32.5 von der Rinderhufte*

★

*Kalbfleisch-Tafelspitz im Ofen rosa gebraten
auf jungem Gemüse und Sauerrahm-Stampfkartoffeln serviert 39.5*

★

*Quornschnitzel an Thai Currysauce mit Kokosnussmilch
Parfümreis, Mango und junges Gemüse 24.5*

★

*Seeteufel in Estragonbutter gebraten mit Safransauce
Wildreis und junges Gemüse 52.5*

Nachservice + 3.5

Desserts

*Bären-Cremeschnitte mit Passionsfrucht
Vanillerahm und Caramelglace 10.5*

*

*Crème brûlée
mit Sauerrahmsorbet, Früchten und Knuspergebäck 12.5*

*

*Zwetschgenröster mit Biberfladenparfait
in der Studelhüppe serviert 12.5*

*

*Weisse und dunkle Schokoladencreme
mit Kokosnussparfait und Eierlikör 15.5*

*

*Appenzeller Dessertteller
mit Biberfladenmousse, -Parfait und Schlorzifladen 13.5*

*

*Vanilleparfait mit Meringues
und saisonalen Früchten, dazu Rahm und Knuspergebäck 12.5*

*

*„Coupe Appenzell“
mit Rahmlikör, Rahm und Knusperhüppe 10.5 / 12.5*

*

*„Genuss aus Österreich“
mit Kaiserschmarren, Palatschinken und Zwetschgenknödel 15.5*

*

*„Ein süsser Kuss“
Eine Kugel Glace oder Sorbet in der Knusperhüppe serviert 6.5
-dazu etwas Geistliches 9.5*

*

*Gerührter Eiskaffee nach Hausrezept
mit Ristretto und Rahm 10.5
oder Amaretto und Rahm 12.5*

*

*Dessertbuffet ab 20 Personen 16.5 pro Person
mit Mousse, Parfait, Crème brûlée, Tiramisu, Kuchen, Glace..lassen Sie sich überraschen
dazu eine Glacetorte (Hochzeit oder Geburtstag) 18.5 pro Person*

Einfach & Gut

Menü 1 26,5

Saison Gemüsecremesüppchen oder Salatteller

*Pouletbrüstchen mit Mozzarella und Rohschinken
auf Safranrisotto mit Gemüse garnitur*

Menü 2 28,5

Saison Gemüsecremesüppchen oder Salatteller

*Krustenbraten aus dem Ofen
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur*

Menü 3 32,5

Saison Gemüsecremesüppchen oder Salatteller

*Hackbraten aus dem Ofen
serviert mit Tagliatelle und Gemüse garnitur*

Menü 4 36,5

Saison Gemüsecremesüppchen oder Salatteller

*Geschmorter Rinderbraten an Rotweinsauce
Bramata Polenta, Gemüse garnitur*

Menü 5 56,5

Saison Gemüsecremesüppchen oder Salatteller

*„Châteaubriand“ mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur*

Menü 6 39,5

Saison Gemüsecremesüppchen oder Salatteller

*Zürcher Kalbsrahmggeschnetztes mit Pilzen
Röstikroketten, Gemüse garnitur*

Regionales Menü 1 68.5

*Salatschüssel
mit Mostbröckli, Käse, Kartoffeln und Ei*

Appenzeller Kümmelbrotsuppe

*Geschmorte Rindsroulade mit Siedwurstbrät
Käshörnli und Apfelmus oder Gemüse*

Biberfladenparfait mit Zwetschgenröster

Regionales Menü 2 74.5

*Weissweinschaumsüppchen
mit Bachsaibling*

Siedwurst mit Käsespätzli

*Knuspriges Spanferkel aus dem Ofen
mit einem Kartoffelstrudel und Gemüse*

„Coupe Appenzell“

Kässpätzliparty 24.5

(à discretion)

Salatschüssel

*Appenzeller Kässpätzli
mit einer Siedwurst von unserem Dorfmetzger Urs Fuchs*

*Imbisse für Gesellschaften
Traueressen oder Sitzungen*

*Fitnesssteller mit reichhaltiger Salatgarnitur
oder Knusper-frites und Gemüse
dazu*

- gebackenes Schweineschnitzel 24.5*
- Rollschinken mit Meerrettich 21.5*
- Schweinesteak mit Kräuterbutter 28.5*

*Beinschinken mit Kartoffelsalat oder
Lauch-Kartoffeleintopf 21.5 / 18.5 Senioren*

*Appenzeller Eintopf mit Schweineragout, Wurst,
Gemüse und Kartoffeln 18.5*

*Kalte Platte mit Mostbröckli, Pantli, Käse und Speck,
serviert mit Butter und Brot 21.5*

*Reich belegtes Stangenbrot (ab 5 Personen)
mit Käse, Schinken, Mostbröckle, Thunfischsalat....
8.5 pro Person*

*Auswahl an Fingerfood kalt und warm
in Schälchen und Gläschen serviert
ab 3 Stück Fr. 6.5 pro Person
ab 5 Stück Fr. 10.5 pro Person*

Büffets

*Gerne servieren wir Ihnen auch ein
Salat-, Vorspeisen- und Hauptgangbüffet
wie wär es mit einem Brunch ?
Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche*

unser „*all inclusive*“ Angebot Fr. 125.-
(speziell für Ihre Hochzeit ab 35 Personen)

Aperitif

Hochzeitsbowle mit Früchten / Mineral / Orangensaft
Chips & Aperogebäck

Menüauswahl

Rohschinken-Carpaccio mit Melone und Rucola

oder

Rauchlachsroschen mit Salatsträusschen an Himbeerdressing

Broccoli-Schaumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen

oder

Ochsenschwanzsüppchen „Royal“

Schweinefilet in 2 Gängen serviert
mit Gnocchi, Kartoffelkroketten und feinem Gemüse

oder

Rosa gebratener Rinderrücken „dry aged“ an Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Appenzeller Dessertteller

oder

Dessertbuffet mit Hochzeits-Glacetorte

Weine

weiss

Grüner Veltliner, Weingut Bruckner / Burgenland

oder

La Segretta bianco, Planeta / Sizilien

Rot

Zweigelt, Weingut Bruckner / Burgenland

oder

La Segretta rosso, Planeta / Sizilien

Im „all inclusive“ Angebot enthalten sind:

Apero mit Gebäck, 4-gängiges Menü nach Wahl, Weine, Mineralwasser und Kaffee von 19.00h bis 01.00h **dazu kommen:** sämtliche weiteren Getränke, Bier, Spirituosen... sowie Konsumationen ausserhalb der angegebenen Zeit

Für gemütliche Feste

(ab 4 Personen)



Tartarenhut Fr. 39.5

*Spiessen Sie sich eines der grossen Auswahl an Fleisch auf einen Haken am Tartarenhut und lassen es dort braten. Auf Wunsch können Sie es auch mit etwas Suppe aus der Rinne des Hutes übergiessen. Geniessen Sie es dann mit einer der leckeren Saucen, heissem Gemüse aus der Suppe und Pommes frites.
Ein Spass für lockere Gruppen, Vereine oder Familien*



Fondue „Chinoise“ Fr. 39.5

*Geben Sie eines der grossen Auswahl an Fleisch oder Fisch auf eine Fonduegabel und kochen Sie dieses dann in der heissen Suppe bis es gar ist. Nun geniessen Sie dieses mit einer der feinen Saucen, Pommes Frites und Gemüse
Ein gesellschaftlicher Genuss zum fröhlichen Beinander sein.*

Appenzeller Käsefondue Fr. 21.5

.....speziell für kalte Wintertage

*Feines Fondue aus einer Appenzeller Käsemischung
mit Kartoffeln oder Brot*



*Käsefondue ganz speziell mit 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen
(z.B. Kirsch, Blauschimmelkäse, Knoblauch, Sauerkraut,
rassig mit Peperocini....) Fr. 24.5*

Tagung- und Seminare
ab 10 Personen bis 60 Personen
Konzertbestuhlung bis 100 Personen

Saalmiete

	<i>½ Tag</i>	<i>ganzer Tag</i>	<i>Abend</i>
<i>½ Saal (bis 30 Personen)</i>	100.-	180.-	120.-
<i>ganzer Saal</i>	150.-	300.-	250.-

Seminar – Pauschalen
ab 10 Personen

½ Tag Vormittag bis 12.00h oder Nachmittag bis 17.00h 45.-

Grundausstattung, Mineralwasser und Orangensaft, Kaffee und Tee, Früchte und Gebäck, Belegte Brötchen oder Süssgebäck nach Wahl

Ganztägig bis 17.00h 95.-

Grundausstattung, Mineralwasser, Orangensaft und alkoholfreie Süssgetränke, Kaffee und Tee, Früchte, Gebäck, 3-gängiger Business-Lunch, Süssgebäck am Nachmittag.

Abend ab 18.00 bis 23.00h 50.-

Grundausstattung, Mineralwasser und alkoholfreie Süssgetränke, Kaffee und Tee, Früchte, Chips/Nüsschen. Belegte Brötchen oder Süssgebäck nach Wahl

Die Grundausstattung beinhaltet:

Leinwand, Flipchart, Beamer, Wlan-Zugang

Dies und das

.....was es sonst noch gut zu Wissen gibt.

Nachmittagsapéro

Gerne organisieren wir Ihnen auch den Apéro nach der Kirche mit Prosecco, Weine, Orangenjus und Mineral.

Gebäck, kleinem Buffet oder einem **gefüllten Stangenbrot**.

Übernachtungsmöglichkeit

Gerne offerieren wir Ihnen unsere Hotelzimmer zu einem Personenpreis von Fr. 85,- inkl. gepflegtem Frühstückstisch.

Unsere gemütlichen Doppelzimmer und Einzelzimmer verfügen alle über Dusche/WC /TV und freies W-Lan.

Blumenschmuck

besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis von unserer Hausfloristin „Floristicum Eggersriet“ (Tel. 071/877 21 71).

Als **musikalische Unterhaltung** empfehlen wir Ihnen sehr gerne

„DJ Roli“ vom Rorschacherberg. (Tel. 079/ 696 95 39) oder die

Unterhaltungsmusik Stephan Jäggi aus Goldach (stephan-jaeggi.ch) und die Stimmungsband „alpha two“ (alpha-two.ch)

Sperrstundenverlängerung

Gerne werden wir für Ihr Fest die Sperrstunde verlängern bis 2.30 Uhr.

Ab dieser Zeit behalten wir uns das Recht vor einen Unkostenbeitrag von Fr. 80.- pro Std. einzuziehen.

Überlassen Sie Ihr Fest nicht dem Zufall...

....gerne beraten wir Sie bei der Organisation und dem Ablauf.