

# MENUVORSCHLÄGE

## CATERING SERVICES

### GETRÄNKE

Weisswein, Champagner, Prosecco und weitere Getränke	Nach Aufwand
Früchtebowle mit Alkohol	Fr. 11.—
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 10.—

### KLEINE HÄPPCHEN ZUM APERITIF

Appenzeller Trockenfleisch & Appenzeller Käse (je 30g)		Fr. 11.—
Appenzeller Käsefladen (100 gr. p.P.)		Fr. 9.—
Chips und Nüssli		Fr. 3.50
Blätterteiggebäck (einfache Ausführung, 4 Stück p.P.)		Fr. 10.—
Aperogebäck (wie oben, zusätzlich Schinkengipfeli, Frühlingsrollen & Chilisaucе, 6 Stück p.P.)		Fr. 12.—
Diverse Canapées (6 Stück p.P.)		Fr. 12.—
Gebackene Crevetten mit süss-saurer Chilisaucе	pro Stück	Fr. 3.—
Appenzeller Mini Chääs Chüechli	pro Stück	Fr. 2.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	Fr. 3.50
Chicken Wings	pro Stück	Fr. 3.50
Tomate-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	Fr. 3.50
Satayspiessli	pro Stück	Fr. 3.50
Mini Sandwiches / Einklemmte	pro Stück	Fr. 5.50
Mini Frühlingsrollen mit süss-sauer Chilisaucе	pro Stück	Fr. 3.50
Egli im Bierteig mit Tatarsaucе	pro Stück	Fr. 5.—
Fetakäse im Zucchettimantel	pro Stück	Fr. 4.—
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade	pro Stück	Fr. 4.—

Apero Riche	pro Person	Fr. 29.—
4 Stück Canapées, 2 Stück Blätterteiggebäck, 2 Mini Chääs Chüechli, 2 Tomate-Mozzarella Spiessli, 2 Crevetten im Tempurateig mit süss-saurer Chilisaucе, 2 Satayspiessli		

### VORSPEISEN

Appenzeller Trockenfleisch	Fr. 17.—
Kleine SÄNTIS Delikatessen	Fr. 24.—
Raachlachs mit Meerrettich & Toast	Fr. 25.—



## M E N U S

C 1	Fr. 33.50	C 2	Fr. 36.–
Tagessuppe		Tagessuppe	
Bunter Saisonblattsalat		Bunter Saisonblattsalat	
Schweinsgeschnetzeltes		Pouletbrust an Curryrahmsauce	
Feine Eierhörnli, Gemüse		Basmatireis, Früchtegarnitur	

C 3	Fr. 40.50	C 4	Fr. 43.–
Tagessuppe		Tagessuppe	
Bunter Saisonblattsalat		Bunter Saisonblattsalat	
Braunes Kalbsvoren		Rindsragout im Appenzeller Bier geschmort	
Kartoffelstock, Gemüse		Butterspätzli, Gemüse	

C 5	Fr. 46.–	C 6	Fr. 47.–
Tagessuppe		Tagessuppe	
Bunter Saisonblattsalat		Bunter Saisonblattsalat	
Schweinscarrébraten an Rahmsauce		Schmorbraten vom Rindstafelspitz	
mit Champignons		Kartoffelstock	
Butternudeln, Gemüse		Grüne Bohnen	

C 7	Fr. 53.–	C 8	Fr. 52.–
Tagessuppe		Tagessuppe	
Bunter Saisonblattsalat		Bunter Saisonblattsalat	
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen		Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art	
Butternudeln, Gemüse		Butterreis, Gemüse	

## V E G E T A R I S C H

C 9	Fr. 34.–	C 10	Fr. 34.–
Tagessuppe		Tagessuppe	
Bunter Saisonblattsalat		Bunter Saisonblattsalat	
Gemüseschnitzel mit		Rassiges Gemüsecurry	
Safranrisotto und Tomatensauce		mit Basmatireis serviert	

C 11	Fr. 34.–
Tagessuppe	
Bunter Saisonblattsalat	
Appenzeller Chääsmaggerone	
mit Röstzwiebeln	



## DESSERTS

C 1 Caramelköppli mit Rahm	Fr. 11.—	C 2 Frischer Fruchtsalat	Fr. 12.50
C 3 Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce	Fr. 11.50	C 4 Schokoladenmousse garniert	Fr. 11.—
C 5 Tagesdessert nach Wahl unseres Küchenchef's	Fr. 8.—		

Käse- und Dessertbuffets je nach Ausführung ab Fr. 30.— p.P.

## UNSERE BAUERNBUFFETS

....in verschiedenen Variationen ab 30 Personen oder Mindestverrechnungsbetrag Fr. 2'250.—

## 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, Zunge, Bauernwurst, 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. 75.— bis 90.— je nach Ausführung

## EIN ECHTES APPENZELLERMENU

Appenzeller Trockenfleisch  
Appenzeller Chääsmaggerone  
Appenzeller Siedwurst und Gesottenes mit Kartoffelsalat  
Appenzeller Käse fett und räss mit Birnenbrot  
Appenzeller Rahmlikörparfait garniert

Fr. 58.—

# MENUVORSCHLÄGE FÜR FESTLICHE ANLÄSSE CATERING SERVICES

## C I

Rauchlachstare auf einem Tomaten-Gurkencarpaccio

\*\*\*

Zucchettischaumsuppe mit Zitronen-Ricotta-Ravioli

\*\*\*

Schweinsfilet mit Salbei und Rohschinken auf Portweinjus

Butternudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce

Fr. 81.—

## C II

Cocktail von Flusskrebse mit Ruccola

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Lammrückenfilet an Thymianjus

Polenta

Ratatouillegemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit gerösteten Mandeln

Fr. 94.—



### C III

Tatare vom Lachs mit geräuchertem Forellenfilet  
Salatbukett, Toast, Sauerrahm und Lachskaviar

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten mit Schalottenjus  
Butternudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

\*\*\*

Appenzeller Rahmlikörparfait mit Orangensauce

Fr. 127.—

### C IV

#### APPENZELLER MENU

Tatar von Appenzeller Ziegenfrischkäse und Mostbröckli

\*\*\*

Appenzeller Biersuppe mit Käseplätzchen

\*\*\*

Kalbsrückenbraten an Kräuterjus

Getrüffleter Kartoffelstock

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

\*\*\*

Appenzeller Rahmlikörparfait mit Orangensauce

Fr. 106.—

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

Familie C. & S. Heeb & Mitarbeiter

Die Preise verstehen sich netto und beziehen sich auf unsere Leistungen vor und während dem Anlass bis 24:00 Uhr, exkl. Mietkosten. Ab 00:00 Uhr verrechnen wir Ihnen pro anwesenden Mitarbeiter und Stunde Fr. 60.— (Service- und Buffet), resp. Fr. 85.— (Kader) Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)

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

Familie C. & S. Heeb & Mitarbeiter

MWST inbegriffen

2024 / 2025

Ersetzt alle früheren Versionen