

MENUVORSCHLÄGE

CATERING SERVICES

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 Chääs 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 / Einklemmte	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. 3.00
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade	pro Stück	Fr. 3.00

Apero Riche	pro Person	Fr. 25.00
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. 15.50
Kleine SÄNTIS Delikatessen	Fr. 22.—
Rauchlachs mit Meerrettich & Toast	Fr. 23.—



MENUS

C 1 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinsgeschnetzeltes Feine Eierhörnli, Gemüse	Fr. 30.50	C 2 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Pouletbrust an Curryrahmsauce Basmatireis, Früchtegarnitur	Fr. 33.–
C 3 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Braunes Kalbsvossen Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 37.50	C 4 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rindsragout im Appenzeller Bier geschmort Butterspätzli, Gemüse	Fr. 40.–
C 5 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinscarrébraten an Rahmsauce mit Champignons Butternudeln, Gemüse	Fr. 42.–	C 6 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schmorbraten vom Rindstafelspitz Kartoffelstock Grüne Bohnen	Fr. 44.–
C 7 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen Butternudeln, Gemüse	Fr. 49.–	C 8 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Butterreis, Gemüse	Fr. 48.–

VEGETARISCH

C 9 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Gemüseschnitzel mit Safranrisotto und Tomatensauce	Fr. 31.50	C 10 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rassiges Gemüsecurry mit Basmatireis serviert	Fr. 33.50
C 11 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln	Fr. 30.50		



DESSERTS

C 1 Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 10.—	C 2 Frischer Fruchtsalat	Fr. 11.50
C 3 Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce	Fr. 10.50	C 4 Schokoladenmousse garniert	Fr. 10.—

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

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, Zunge, Bauernwurst, Appenzeller Siedwurst, Lammgigot, Schweinscarrébraten, Roastbeef, diverse Saucen

BEILAGEN

Sauerkraut, grüne Bohnen, Linsen, Bauernkartoffeln, Kartoffelgratin, Chääsmaggonerone

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	
Appenzeller Chääsmaggonerone	
Appenzeller Siedwurst und Gesottenes mit Kartoffelsalat	
Appenzeller Käse fett und räss mit Birnenbrot	
Appenzeller Rahmlikörparfait garniert	Fr. 55.—

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. 75.—

C II

Cocktail von Flusskrebse mit Ruccola

Kraftbrühe mit Flädli

Lammrückenfilet an Thymianjus

Polenta

Ratatouillegemüse

Gebrannte Creme mit gerösteten Mandeln

Fr. 88.—



C III

Tatare vom Lachs mit geräuchtem 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. 118.—

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. 98.—

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). 2022– 2023, MWST inbegriffen