

MENU VORSCHLÄGE FÜR ANLÄSSE AB 10 PERSONEN

Aperitiv

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

Getränke

Weisswein, Orangen- und Tomatensaft	Nach Aufwand
Früchtebowle mit Alkohol	Fr. 9.—
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 8.—

Kleine Häppchen zum Aperitiv

Appenzeller Trockenfleisch (30g) & Appenzeller Käse (30g)	Fr. 9.—
Appenzeller Käsefladen (150 gr. p.P.)	Fr. 7.—
Chips und Nüssli	Fr. 2.50
Blätterteiggebäck (einfache Ausführung, 4 Stück p.P.)	Fr. 7.—
Aperogebäck (wie oben, zusätzlich Schinkengipfeli, Frühlingsrollen & Chilisaucе, 6 Stück p.P.)	Fr. 9.—
Diverse Canapées (6 Stück p.P.)	Fr. 10.—
Chicken-Pepper Sticks	pro 3 Stück Fr. 3.—
Gebackene Crevetten im Tempurateig mit süss-saurer Chilisaucе	pro 3 Stück Fr. 3.—
Appenzeller Chääs Chüechli	pro Stück Fr. 3.—
Crissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück Fr. 2.50
Chicken Wings	pro Stück Fr. 2.50
Tomate-Mozzarella-Spiessli	pro Stück Fr. 2.—
Satayspiessli	pro Stück Fr. 2.—
Partybrot am Meter (ca. 30 Stück)	pro Meter Fr. 75.—
Apero Riche	Fr. 22.—
4 Stück Canapées, 2 Chääs Chüechli, 2 Tomate-Mozzarella Spiessli, 4 Crevetten im Tempurateig mit süss-saurer Chilisaucе, 2 Satayspiessli	

Vorspeisen

Appenzeller Trockenfleisch „Mostbröckli“	Fr. 14.50
Kleine SÄNTIS Delikatessen	Fr. 21.—
Rauchlachs mit Meerrettich & Toast	Fr. 22.—

Menus

<p>1 Fr. 28.50</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Schweinsgeschnetzeltes Feine Eierhörnli, Gemüse</p>	<p>2 Fr. 29.50</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse</p>
<p>3 Fr. 31.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Pouletbrust an Curryrahmsauce Basmatireis, Früchtegarnitur</p>	<p>4 Fr. 34.50</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Schweinssteak Appenzeller Art Röstikroketten, Gemüse</p>
<p>5 Fr. 33.50</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Piccata Milanese Tomatenspaghetti</p>	<p>6 Fr. 35.50</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Braunes Kalbsvoressen Nudeln, Gemüse</p>
<p>7 Fr. 40.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Schweinscarrébraten an Rahmsauce mit Champignons Nudeln, Gemüse</p>	<p>8 Fr. 42.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Rindsschmorbraten nach Grossmutter's Art Kartoffelstock, Grüne Bohnen</p>
<p>9 Fr. 47.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen Nudeln, Gemüse</p>	<p>10 Fr. 46.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Butterrösti, Grilltomate</p>
<p>11 Fr. 46.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin, Gemüse</p>	<p>12 Fr. 62.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Rindsfilet Helder Kartoffelgratin, Gemüse</p>
<p>13 Fr. 42.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Rindsschnitzel im Appenzeller Bier geschmort Spätzli, Gemüse</p>	<p>14 Fr. 38.—</p> <p>Tagessuppe Bunter Saisonsalat Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen- Kapernbutter Petersilienkartoffeln, Broccoli</p>

Vegetarisch

15 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Gemüseschnitzel mit Safranrisotto und Tomatenwürfeli	Fr. 29.50	16 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Basilikum-Käsetortellini mit Rahmsauce und Dörrtomatenstreifen	Fr. 28.50
17 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Rassiges Gemüsecurry mit Basmati serviert	Fr. 31.50	18 Tagessuppe Bunter Saisonsalat Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln	Fr. 28.50

Desserts

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

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

Unsere reichhaltige Weinkarte finden Sie unter:
www.saentis-appenzell.ch/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, Zunge, Bauernwurst, Appenzeller Siedwurst, Lammgigot, Schweinscarrébraten, Roastbeef, diverse Saucen

Beilagen:

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

Käse und Dessert:

Reichhaltige Käseplatte, Früchte, Biberfladen, Birnenbrot, Frischer Fruchtsalat, Schlagrahm

Zusätzlich pro Person 4 Artikel zur Auswahl:

Moccapati, Mohrenkopf, Kartoffeln, Cremeschnittli, Kirschtörtli, Grand-Marniertörtli, Cremeröleli, Bananenroulade, Schoggimousse, Erdbeer- Himbeer-, Bananen-, Waldbeer- oder Mandarinencreme.
Saisonal: Erdbeertörtli, Vermicellestörtli

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. 50.—

*** Oder Appenzeller Lammkarre

Fr. 70.—

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

2012 / 2013

Landsgemeindeplatz 3 CH – 9050 Appenzell

T 071 – 788 11 11 F 071 – 788 11 10

www.saentis-appenzell.ch info@saentis-appenzell.ch