

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. 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 & Chilisauce, 6 Stück p.P.)		Fr. 12.—
Diverse Canapées (6 Stück p.P.)		Fr. 12.—
Gebackene Crevetten mit süss-saurer Chilisauce	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 / Eingeklemmte	pro Stück	Fr. 5.50
Mini Frühlingsrollen mit süss-sauer Chilisauce	pro Stück	Fr. 3.50
Egli im Bierteig mit Tatarsauce	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 Chilisauce, 2 Satayspiessli		



M E N U S

Bitte beschränken Sie sich bei Ihrer Auswahl auf 1 einheitliches Menu und 1 vegetarische Alternative

1	Fr. 33.50	2	Fr. 34.50
Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinsgeschnetzelt an Pilzrahmsauce Feine Eierhörnli, Gemüse		Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites, Gemüse	
3	Fr. 36.–	4	Fr. 39.50
Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Pouletbrust an Curryrahmsauce Basmatireis, Früchtegarnitur		Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinssteak Appenzeller Art Röstikroketten, Gemüse	
5	Fr. 38.50	6	Fr. 40.50
Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Piccata Milanese Tomatenspaghetti		Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Braunes Kalbsovressen Butternudeln, Gemüse	
7	Fr. 46.–	8	Fr. 47.–
Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schweinscarrébraten mit Champignonrahmsauce Butternudeln, Gemüse		Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Schmorbraten vom Rindstafelspitz nach Grossmutter's Art Hausgemachter Kartoffelstock, grüne Bohnen	
9	Fr. 53.–	10	Fr. 52.–
Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen Butternudeln, Gemüse		Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Butterrösti, Grilltomate	
11	Fr. 64.–	12	Fr. 69.–
Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Gebratene Tranchen vom Appenzeller Kalbrücken an Morchelrahmsauce Hausgemachte Nudeln, Gemüse		Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rindsfilet Helder Mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin, Gemüse	
13	Fr. 43.–	14	Fr. 43.–
Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rindsragout im Appenzeller Bier geschmort Spätzli, Gemüse		Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen- Kapernbutter Petersilienkartoffeln, Broccoli	



VEGETARISCH

15 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Gemüseschnitzel mit Safranrisotto und Tomatenwürfeli	Fr. 34.–	16 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Basilikum-Käsetortellini mit Rahmsauce und Dörrotomatenstreifen	Fr. 34.–
17 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Rassiges Gemüsecurry mit Basmatireis serviert	Fr. 34.–	18 Tagessuppe Bunter Saisonblattsalat Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln	Fr. 34.–

DESSERTS

1 Caramelköpfli mit Rahm	Fr. 11.–	2 Coupe SÄNTIS	Fr. 12.–
3 Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 11.–	4 Frischer Fruchtsalat	Fr. 12.50
5 Panna Cotta mit marinierten Himbeeren	Fr. 12.–	6 Schokoladenmousse garniert	Fr. 11.–
7 Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce	Fr. 11.50	8 Sorbetteller mit Früchten	Fr. 16.–
9 Tagesdessert nach Wahl unseres Küchenchef's	Fr. 8.–		

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

Unsere reichhaltige Weinkarte finden Sie unter:

<https://saentis-appenzell.ch/wp-content/uploads/karten/Weinkarte-Saentis.pdf>



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 oder Kraftbrühe mit Gemüse oder 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, Cremes, Puddings, Schokoladenmousse, Früchtemousse, zusätzlich saisonale Desserts.

Ab Fr. 75.— bis 90.— 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. 58.—

*** Oder Appenzeller Lammkarre

Fr. 78.—

garniert mit Bäckerinnenkartoffeln und grünen Bohnen

Gruppenreservierungen sind auf unserer Terrasse leider nicht möglich.

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