

Herbst-Winter-Leckereien

Ich verwende keine Fertigprodukte und bevorzuge regionale und saisonale Produkte.

Allerlei Knabberei

Crackers	CHF 0.30/ Stück
Mohnbrezel salzig	CHF 0.60/ Stück
Kräuterstangen	CHF 0.60/ Stück
Mandeln pikant	CHF 0.60/ Person

Apéro Leckereien

	Preis pro Stück klein/gross
gebackene Birnen mit Bündner Rohschinken	CHF 1.80
Speckäpfel	CHF 1.80
gefüllte Datteln	CHF 1.80
Saisonale Fruchtspiesse	CHF 2.00
Ofenküchlein mit verschiedenen Füllungen:	CHF 3.00
Bio-Lachs, Ei oder Rüebl-Frischkäse	
Omelettli mit Fenchel und geräucherter Bio-Forelle	CHF 3.00
Omelettli mit Fenchel und Räuchertofu	CHF 3.00
Appenzeller Chäsflade	CHF 3.50 / CHF 4.50
Knusperscheiben mit verschiedenen Füllungen:	CHF 3.50 / CHF 4.90
Ei, Thon, Pilzen oder Bio-Lachs	
Brättaschen oder Vegitaschen	CHF 3.50 / CHF 4.90
"Flamme-Chüechli"	CHF 3.50 / CHF 4.90
Pizzette mit Fleisch (Schinken/Salami) oder vegetarisch	CHF 3.50 / CHF 4.90
	im Gläsli à 80 ml
Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen mit Dipsauce und Focaccia	CHF 4.50
Linsensalat mit geräucherter Bio-Forelle oder Räuchertofu	CHF 3.50

Salate

	120 ml oder 370 ml Gläsli
grüner Saisonsalat	CHF 3.50/ CHF 7.-
Randen-, Fenchel-, Bohnen-, Rüebl-, Kabis-Salat	CHF 3.50/ CHF 7.-
klassischer Kartoffelsalat	CHF 3.50/ CHF 9.-
alle Salate können auch in der Schüssel bestellt werden	Preis pro Person und Menge

Leichte Gerichte

Preis pro Stück klein/gross

Appenzeller Chäsflade und diverse saisonale, süsse Fladen

CHF 4.50/ Stück

Suppen nach Wahl:

Rüebli- und Gerstensuppe, Minestrone, Kürbissuppe, Randensuppe, Basler Mehlsuppe, Pilzcrèmesuppe, Marronsuppe

2 bis 2,5 dl: CHF 7.-
4,5 bis 5 dl: CHF 12.-

alle Suppen werden mit Focaccia, Speckzopf, Pestoschnecken oder St.Galler Bürlis serviert

Speisekarte

Pouletgeschnetzeltes an Cognac-Sauce

CHF 28.00

Reis oder Nudeln

zwei Saisongemüse

Hackbraten*, Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen

CHF 28.00

Kartoffelgratin oder Kartoffelstock

zwei Saisongemüse

Geschnetzeltes Schweinefleisch/ Kalbfleisch

CHF 26.00 / CHF 35.00

Safranrisotto oder Reis

zwei Saisongemüse

Schweinsvoren/ Kalbsvoren

CHF 25.00 / CHF 33.00

Polenta oder Kartoffelstock

Saisongemüse

gefüllte Rindfleischvögel an Rotweinsauce

CHF 34.00

Quarkknöpfli oder Kartoffelstock

zwei Saisongemüse

Tofu-Marroni-Pilzragout

CHF 24.00

Quarkknöpfli oder Risotto

Lasagne mit Fleisch (Rindsgehacktem) oder Vegi-Lasagne/ beide Sorten

CHF 22.- / CHF 28.-

Saisongemüse

Rüebli, Spinat, Broccoli, Stielmangold, Schwarzwurzel, Blaukraut
Rosenkohl, Federkohl, Kürbis, Bohnen

zusätzliches Gemüse
CHF 3.-/ Person

Kartoffelgratin als Beilage

zusätzlich CHF 3.-/ Person

allerlei-leckerei

Allerlei fruchtige, cremige und verführerische Schleckereien	Pro Stück oder Gläsli à 80 ml
saisonaler Fruchtsalat	CHF 3.50
Panna cotta mit Saisonfrüchten	CHF 3.50
Schlorziflade	CHF 3.50
Brownies & Amarettiguesli	CHF 3.50
Süssmostcrème	CHF 3.50
Appenzeller Zimtflade	CHF 3.50
Schoggichüechli	CHF 3.50
Flan mit Orange, Kaffee, Caramel oder Marroni	CHF 3.50
Appenzeller-Rahmlikör-Kuchen	CHF 3.50
Tiramisu klassisch oder mit Saisonfrüchten (ohne Eier)	CHF 3.50
Marronikuchen	CHF 3.50
Kürbiscrème g'schichtet im Gläsli	CHF 3.50
Z'vierte im Gläsli: Trauben, Mascarpone, Amaretti und Amaretto	CHF 3.50
Zwetschgen-Bonbons	CHF 3.50

Deklaration:

Fleisch

Biolachs

Bio Forelle geräuchert

Thon

*Hackfleisch vom Schwein/Rind, Kalbsbrät

Gerne informiere ich Sie über allergene Stoffe in den Nahrungsmitteln.

Herkunft/Fanggebiet

Schweiz

Irland Aquakultur

Schweiz Aquakultur

Thailand

Schweiz

Gerne bediene ich Sie auch mit Wein, Getränken und Gläser.

Vertragsbestimmungen

Fahrzeit, Serviceleistung, Liefer-, Anrichtungszeit vor Ort, Abräumen	CHF 65.-/ Std.
Fahrkosten/ km	CHF 1.-/ km
Verbrauchsmaterial und Buffetdekoration	CHF 1.-/ Person

Mit der mündlichen oder schriftlichen Auftragsbestätigung durch den Kunden ist die Zusage verbindlich. Bis 10 Tage vor dem Anlass wird bei einer Annullierung eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.- in Rechnung gestellt. Ab 9 bis 4 Tage vor dem Anlass sind 50% des Bestellpreises kostenpflichtig. Ab 3 Tage vor Anlass sind 100% des Bestellpreises kostenpflichtig.

Veränderungen der Personenanzahl müssen bis spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Verändert sich die Anzahl Personen um +/- 10% gemäss Offerte, wird eine Bearbeitungsgebühr nach Aufwand verrechnet.

Kleingruppen von 15 - 20 Personen:

Apéro **ab** CHF 18.-/ Person, Essen auf Anfrage
der **Bezug der Getränke** über allerlei-leckerei ist verbindlich

Herisau, Oktober 2021