

Herbst-Winter-Leckereien

Regionale und saisonale Zutaten werden bevorzugt verwendet.

Allerlei Knabberei

Crackers	Grundpreis ab CHF 20.-
Mohnbrezeli salzig	Grundpreis ab CHF 20.-
Kräuterstangen	Grundpreis ab CHF 20.-
Mandeln pikant	Grundpreis ab CHF 20.-

Apéro Leckereien

	Stückpreis klein/gross
gebackene Birnen mit Bündner Rohschinken	CHF 2.00
Speckäpfel	CHF 2.00
gefüllte Datteln	CHF 2.00
Saisonale Fruchtspiesse	CHF 2.00
Randencrème auf Knäckebrötchen	CHF 2.50
Früchtebrot mit Honig-Frischkäse	CHF 2.50
Ofenküchlein mit verschiedenen Füllungen:	CHF 3.00
Bio-Lachs, Ei oder Rüeblifrischkäse	
Omelettli mit Fenchel und geräucherter Bio-Forelle	CHF 3.00
Omelettli mit Fenchel und Räuchertofu	CHF 3.00
Appenzeller Chäsflade	CHF 3.50
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
Pizzastückli mit Fleisch (Vorderschinken/Salami) oder vegetarisch	CHF 3.50

im Gläsli à 80 ml/ ** 50 ml

Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen mit Dipsauce, Focaccia	CHF 4.50
Linsensalat mit geräucherter Bio-Forelle oder Räuchertofu **	CHF 3.00
Saisonale Gemüsestengeli mit Dipsauce	CHF 3.50

Herbst-Winter-Leckereien

Regionale und saisonale Zutaten werden bevorzugt verwendet.

Salate

80 ml Gläsli

grüner Saisonsalat (370 ml)	CHF 7.00
Randen-, Fenchel-, Bohnen-, Rüebli-, Kabis-Salat	CHF 3.50
Pouletsalat kalt	CHF 4.00
Wurstsalat & Wurst-Käsesalat	CHF 4.00
klassischer Kartoffelsalat	CHF 3.50
grüner Menüsalat	CHF 7.00

Die Salate können auch in der Schüssel bestellt werden.

Gerne bieten wir Ihnen dazu frische Herisauer-Bürli, Focaccia oder Speckzopf an. CHF 1.50/ Person

Leichte Gerichte

Suppentopf nach Wahl
Safransuppe, Rüebli- und Gerstensuppe, Kürbissuppe, Randensuppe, Basler Mehlsuppe, Pilzcrèmesuppe, Marronisuppe
2.5 dl für CHF 7.00

Gerne biete ich Ihnen dazu frische Herisauer-Bürli, Focaccia oder Speckzopf an. CHF 1.00/ Person

Appezeller Spezialitätä & Menüs

Stückpreis klein, mittel, gross

Appezeller Chäsflade	CHF 3.50/ CHF 4.00/ CHF 4.50
Schlorzifflade	CHF 3.50/ CHF 4.00/ CHF 4.50
Zimetflade	CHF 3.50/ CHF 4.00/ CHF 4.50
Appezeller Rahmlikör-Chueche	CHF 3.50/ CHF 4.00/ CHF 4.50
Appezeller Brett mit Chäs, Fleisch ond Brot	CHF 15.00/ CHF 20.00
Chäs-Chnöpfli mit Appezeller Südworscht, Öpfelmues, Bölering und Senf	CHF 22.00
Ghackets ond Hörnli, Öpfelmues, Bölering	CHF 21.00

Herbst-Winter-Leckereien

Regionale und saisonale Zutaten werden bevorzugt verwendet.

Menüs

Pouletgeschnetzeltes an Cognac-Sauce	CHF 29.00
Reis oder Nudeln zwei Saisongemüse	
Hackbraten*, Hackfleischbällchen* oder Vegibällchen	CHF 29.00
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock zwei Saisongemüse	
Geschnetzeltes Schweinefleisch	CHF 27.00
Safranrisotto oder Reis zwei Saisongemüse	
Schweinsvoressen/ Kalbsvoressen	CHF 26.00 / CHF 34.00
Polenta oder Kartoffelstock Saisongemüse	
gefüllte Rindfleischvögel an Rotweinsauce	CHF 36.00
Quarkknöpfli oder Kartoffelstock zwei Saisongemüse	
Rindsbraten mit herbstlich/ winterlichen Gewürzen	CHF 35.00
Kartoffelstock oder Nudeln zwei Saisongemüse	
Lasagne mit Fleisch (Rindsgehacktem)	CHF 26.00
Vegi-Lasagne	CHF 24.00
Tofu-Marroni-Pilzragout	CHF 25.00
Quarkknöpfli oder Risotto	
Saisongemüse	
Rüebli, Spinat, Broccoli, Stielmangold, Schwarzwurzel, Blaukraut Rosenkohl, gebackener Kabis, Kürbis, Bohnen, Zitronenlauch	

Herbst-Winter-Leckereien

Regionale und saisonale Zutaten werden bevorzugt verwendet.

Allerlei fruchtige, cremige und verführerische Schleckereien	Stückpreis/ Gläsli à 80 ml
saisonaler Fruchtsalat	CHF 3.50
Panna cotta mit Saisonfrüchten	CHF 3.50
Schlorziflade	CHF 3.50
Schoggiguezli/ Amarettiguezli	CHF 3.50
Süssmostcrème	CHF 3.50
Appenzeller Zimtflade	CHF 3.50
weisse Schoggichüechli	CHF 3.50
Orange-, Kaffee-, Caramel- oder Marroniköpfli	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
weisse und braune Schoggimandeln	Grundpreis ab CHF 20.-

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 bedienen wir Sie auch mit Getränken.

Herbst-Winter-Leckereien

Regionale und saisonale Zutaten werden bevorzugt verwendet.

AGB

Fahrzeit, Serviceleistung, Liefer-, Anrichtungszeit vor Ort, Abräumen	CHF 65.00/ Std.
Fahrkosten/ km	CHF 2.00/ km
Verbrauchsmaterial und Buffetdekoration	CHF 1.00/ Person
Tischtücher	CHF 10.00/ kg

Mit der mündlichen oder schriftlichen Auftragsbestätigung durch den Kunden ist die Zusage verbindlich. Bis 30 Tage vor dem Anlass wird bei einer Annullierung eine Bearbeitungsgebühr von CHF 65.- in Rechnung gestellt. Ab 29 bis 10 Tage vor dem Anlass werden CHF 150.- in Rechnung gestellt. Ab 9 bis 4 Tage vor dem Anlass werden 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.

Herisau, Oktober 2024