

MENUVORSCHLÄGE

AB 10 PERSONEN

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren. Wir hoffen, dass Sie in unseren Menuvorschlägen etwas finden werden, das Ihrem Geschmack entspricht.

Selbstverständlich bieten wir zusätzlich auch saisonale Gerichte an, z.B. Wildgerichte, Spargeln und vieles mehr. Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche? Zögern Sie nicht uns anzurufen! Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung eines Menus nach Ihren eigenen Wünschen. Um einen reibungslosen Service zu ermöglichen, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie sich bei der Wahl auf ein Menu einigen.

Wir freuen uns ebenfalls, den Wein, die Tischordnung, die Tischdekoration, etc. mit Ihnen zu besprechen, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird. Ohne gegenseitiges Absprechen steht Ihnen bei einem Mittagessen der Platz bis 16.30 Uhr zur Verfügung.

Wir bitten Sie, uns bis am Vortag des Anlasses die genaue Anzahl der Gäste mitzuteilen. Bei einer Abweichung von mehr als 10 % behalten wir uns vor, einen Teil unserer Unkosten zu verrechnen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Dank unserem grossen Parkplatz sind immer genügend freie Plätze für unsere Gäste vorhanden.

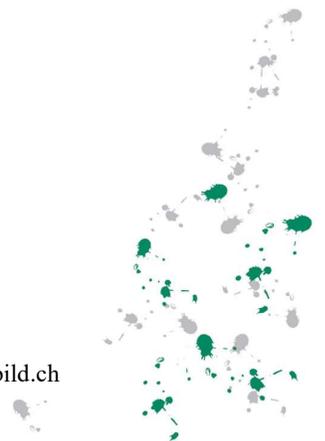
Wir freuen uns riesig, Sie schon bald bei uns zu begrüßen.

Freundliche Grüsse

Landgasthaus Neues Bild



Corinne und Erich Haas-Schärer



APERITIF

Pommes Chips und Salzgebäck	nach Aufwand
Diverse Canapés	nach Aufwand
Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli und Käseküchlein	nach Aufwand

Die nachfolgenden Vorspeisen können Sie mit unseren Menus resp. mit den Hauptgängen der Menus kombinieren.

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	16.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Röstbrotwürfeln	14.50
Frittierte Crevetten mit süss-saurer Sauce und Blattsalat	16.50
Sautierte Riesenkrevetten an Knoblauchbutter mit Salatbouquet	18.50
Blattsalat mit saisonaler Garnitur und Sauce	15.50
Mostbröckli-Appenzellerkäse Carpaccio mit Blattsalat	16.50

WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Wolfsbarschfilet an Zitronen-Pfeffersauce mit Trockenreis und Blattspinat	22.50
Gebratenes Zanderfilet an rosa Pfeffersauce mit Trockenreis und Blattspinat	20.50
Pochiertes Dorschfilet an Safransauce auf Butternudeln	20.50

MENUS MIT NACHSERVICE

MENU 1

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternudeln und Pommes Frites

Gemüse garnitur

43.50

MENU 2

Tagessuppe

Gemischter Salat

Variation vom Schweinsfilet

Butternudeln und Pommes Frites

Gemüse garnitur

52.50

MENU 3

Tagessuppe

Gemischter Salat

Appenzeller Steak vom Schwein

mit Mostbröckli und Käse überbacken

Butternudeln und Pommes Frites

Gemüse garnitur

51.50

MENU 4

Tagessuppe

Gemischter Salat

Appenzellerbraten (Schweinsbraten

gefüllt mit Mostbröckli und Brät)

Butternudeln und Pommes Frites

Gemüse garnitur

49.50

MENU 5

Tagessuppe

Gemischter Salat

Niedergegartes Schweinsnierstück

an Whiskyrahmsauce

Butternudeln und Pommes Frites

Gemüse garnitur

49.50

MENU 6

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinssteak Hausart

mit Champignonrahmsauce

Butternudeln und Pommes Frites

Gemüse garnitur

47.50

MENU 7

Tagessuppe

Gemischter Salat

Gespickter Rindsschmorbraten
an seiner Schmorsauce
Butternudeln und Pommes Frites
Gemüse garnitur

50.50

MENU 8

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rosa gebratenes Roastbeef
an Rotweinjus
Reis und Pommes Frites
Gemüse garnitur

56.50

MENU 9

Tagessuppe

Gemischter Salat

Gefüllte Kalbsbrust an Bratenjus
Butternudeln und Pommes Frites
Gemüse garnitur

42.50

MENU 10

Tagessuppe

Gemischter Salat

Glasierter Kalbsschulterbraten
Butternudeln und Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

50.50

MENU 11

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rindsentrecôte an Pfefferrahmsauce
Butternudeln und Pommes Frites
Gemüse garnitur

56.50

MENU 12

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel Stroganoff
Trockenreis und Pommes Frites
Gemüse garnitur

59.50

MENU 13

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rindsfiletmédailon

an Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

64.50

MENU 14

Tagessuppe

Gemischter Salat

Gebratene Pouletbrust

mit Baumsnussknusper

Pommes Frites

Gemüse garnitur

45.50

MENU 15

Tagessuppe

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchelsauce

Butternudeln und Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

66.50

MENU 16

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinsrahmgeschnetzeltes

Butternudeln und Pommes Frites

Gemüse garnitur

41.50

MENU 17

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rotes Gemüse Thai-Curry

im Reisring serviert

35.50

MENU 18

Tagessuppe

Gemischter Salat

Quorn Stroganoff

mit Butternudeln und Gemüse

39.50

Gerne stellen wir Ihnen ebenfalls ein mehrgängiges Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

EINMAL ETWAS ANDERES...

ENDE NOVEMBER – FEBRUAR / MAX. BIS 30 PERSONEN

GEMISCHTER SALAT

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Rind, Truthahn, Hirsch, Lamm

mit verschiedenen Saucen, reichhaltigen Garnituren,
Pommes Frites, Fähnern Frites und Trockenreis

*

51.50

BEI FRAGEN BERATEN WIR SIE GERNE!

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
In Rotwein marinierte Zwetschgen mit Zimtglacé	12.50
Kokosparfait mit frischer Ananas	12.50
Diverse Sorbets mit Schnaps	11.50
Panna Cotta mit Waldbeersauce	8.50
Kleines Schokoladenmousse mit Rahm	8.50
Caramelköpfler mit Rahm	7.50
Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	10.50
Dessert-Trilogie (dreierlei Dessert je nach Saison)	15.50
Mini Dessert (z.B. Mocalino, Vanito, Noisette)	6.00

UNSERE DESSERTKARTE

Gerne dürfen Sie sich auch etwas aus unserer separaten Dessertkarte aussuchen, diese beinhaltet verschiedene Coupes und saisonale Desserts.

Für mitgebrachte oder beim Konditor bestellte Torten erlauben wir uns, Ihnen CHF 3.50 pro Person zu verrechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.