

GASTHAUS BÄREN SCHLATT

Familie Rechsteiner-Schenk

Dorf 6

9050 Appenzell Schlatt

Tel. 071 / 787 14 13

Dienstag / Mittwoch geschlossen

Wetter-Livecam unter:

www.baeren-schlatt.ch



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns Ihnen beiliegend unsere Menuvorschläge für Gesellschaften unterbreiten zu dürfen. Die Preise gelten ab 8 Personen; für 2 Menus pro Gesellschaft beträgt der Zuschlag 25%. Ihre Angaben über Aperitif, Weine, Blumen, Dekorationen, Musik, Verlängerungen etc. helfen uns Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen.

mit freundlichen Grüßen
Sonja und Walter
Rechsteiner-Schenk

Menu 1

gemischter Salat

* * *

Schweinsgeschnetzeltes
mit Gemüse garnitur
und Nüdeli

* * *

Schwarzwäldertorte

29.50

Menu 2

gemischter Salat

* * *

panierte Schweinsschnitzel
vom Nierstück
mit Gemüse garnitur
und Pommes frites

* * *

Meringues Glace mit Rahm

32.--

Menu 3

Mostbröckli

und Pantli garniert mit
verschiedenen Salaten

* * *

Appenzeller Siedwurst
mit Chäs-Chnöpfli

* * *

Appenzeller Biberfladenparfait

31.50

Menu 4

gemischter Salat

* * *

Schweins Cordon bleu
mit Gemüse garnitur
und Nüdeli

* * *

Coupe Melba

36.--

Menu 5

gemischter Salat

* * *

Schweinskarreebraten mit
Senfrahmsauce
Gemüse garnitur
und Eierspätzli

* * *

Citronensorbet mit Wodka

35.—

Menu 6

gemischter Salat

* * *

gebratenes Schweinsfilet
an Basilikumsauce
mit Gemüse garnitur
und Eierspätzli

* * *

Traubensorbet mit Grappa

42.50

Menu 7

gemischter Salat

* * *

Kalbsgeschnetzeltes
an Champignonsrahmsauce
mit Röstli

* * *

Vanilleglace mit Orangenfilets
und Grand Marnier

42.50

Menu 8

gemischter Salat

* * *

gebratenes Lammrückenfilet
an Vermouthsauce
mit Gemüse garnitur
und Eierspätzli

* * *

Limettencreme

44.-

Menu 9

Chäs-Schoope

garniert mit verschiedenen Salaten

* * *

gebratenes Schweinsfilet
mit Mostsauce
Gemüse garnitur
und Chäs-Chnöpfli

* * *

Appenzeller Biberfladenparfait

46.50

Menu 10

gemischter Blattsalat

an Balsamicosauce

* * *

rosé gebratenes Entrecôte
mit Estragonrahmsauce
Gemüse garnitur
und Duchessekartoffeln

* * *

Caramelköpfli mit Rahm

47.50

Menu 11

gemischter Blattsalat mit
geräucherter Entenbrust

* * *

gebratenes Kalbsfilet
mit Morchelsauce
Gemüse garnitur
und Kartoffelgratin

* * *

Orangenquarkköpfli

56.50

Menu 12

Brüsseler Salat
mit Orangenfilets

* * *

im Ofen gebratenes Rindsfilet
mit Zitronensenf sauce
Gemüse garnitur
und Eierspätzli

* * *

heisse Himbeeren
mit Vanilleglace

52.50

zusätzliche Gänge:

Bouillon mit Sherry 3.50
Bouillon mit Gemüsestreifen 4.-
Brokkoli Cremesuppe 4.50
Pfälzer Cremesuppe 4.50
Safranrahmsuppe 5.50
Apfel-Ingwer-Suppe 5.50

gebratenes Forellenfilet
mit Reis 9.50
mit Spinat gefülltes Lachsrollenli
serviert mit Wildreis 12.50
zusätzlich mit dem Salat:
Mostbröckli oder Rauchlachs 4.50

Frühlingsmenu

Safranrahmsuppe

* * *

lauwarmer Spargelsalat
mit Baumnüssen

* * *

Gitzibraten
im Ofen geschmort
mit Gemüse garnitur
und neuen Kartoffeln

* * *

Erdbeerquarkköpfl

59.50

Sommermenu

kalte Kartoffelsuppe

* * *

Meerfrüchtesalat
mit frischer Ananas

* * *

gebratene Maispouardenbrust
mit roter Currysauce
Gemüse garnitur
und Reis

* * *

Himbeermousse

54.50

Herbstmenu

Marronsuppe

* * *

Herbstsalat mit Trauben
und frischen
Eierschwämmli

* * *

Rehentrecôte
an Wildrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl
und Spätzli

* * *

karamellierte Feige
mit Zimtglace und Rahm

58.50

Wintermenu

rote Linsensuppe
mit Knusperspeck

* * *

gemischter Blattsalat
mit sautierten Milken

* * *

rosa gebratene Entenbrust
an Orangerahmsauce
mit Gemüse garnitur
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Ofenküchlein
mit Schoggisauce

56.50