

# 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](http://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  
\* \* \*

Gartenbeerensorbet mit  
Himbeergüß

42.50

**Menu 7**

gemischter Salat  
\* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes  
an Champignonsrahmsauce  
mit Rösti  
\* \* \*

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 Zitronensenfsauce  
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

Marronisuppe  
\* \* \*  
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