

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

33.-

Menu 2

gemischter Salat
* * *

panierte Schweinsschnitzel
vom Nierstück
mit Gemüse garnitur
und Pommes frites
* * *

Meringues Glace mit Rahm

39.50

Menu 3

Mostbröckli
und Pantli garniert mit
verschiedenen Salaten
* * *

Appenzeller Siedwurst
mit Chäs-Chnöpfli
* * *

Appenzeller Biberfladenparfait

37.50

Menu 4

gemischter Salat
* * *

Schweins Cordon bleu
mit Gemüse garnitur
und Nüdeli
* * *

Coupe Melba

42.50

Menu 5

gemischter Salat
* * *

Schweinskarreebraten mit
Senfrahmsauce
Gemüse garnitur
und Eierspätzli
* * *

Citronensorbet mit Wodka

37.50

Menu 6

gemischter Salat
* * *

gebratenes Schweinsfilet
an Basilikumsauce
mit Gemüse garnitur
und Eierspätzli
* * *

Himbeersorbet mit
Himbeergeist

48.-

Menu 7

gemischter Salat
* * *

Kalbsgeschnetzeltes
an Champignonsrahmsauce
mit Rösti
* * *

Vanilleglace mit Orangenfilets
und Grand Marnier

47.--

Menu 8

gemischter Salat
* * *

gebratenes Lammrückenfilet
an Vermouthsauce
mit Gemüse garnitur
und Eierspätzli
* * *

Limettencreme

49.50

Menu 9

Chäs-Schoope
garniert mit verschiedenen Salaten
* * *

gebratenes Schweinsfilet
mit Mostsauce
Gemüse garnitur
und Chäs-Chnöpfl
* * *

Appenzeller Biberfladenparfait

54.50

Menu 10

bunter Blattsalat
an Balsamicosauce
* * *

rosé gebratenes Entrecôte
mit Estragonrahmsauce
Gemüse garnitur
und Pommes frites
* * *

Caramelköpfl mit Rahm

54.50

Menu 11

bunter Blattsalat mit
Rauchlachsstreifen
* * *

gebratenes Kalbsfilet
mit Morchelsauce
Gemüse garnitur
und Kartoffelgratin
* * *

Orangenquarkköpfl

65.50

Menu 12

bunter Blattsalat
mit Sonnenblumenkernen
* * *

im Ofen gebratenes Rindsfilet
mit Zitronensenfsauce
Gemüse garnitur
und Eierspätzli
* * *

heisse Himbeeren
mit Vanilleglace

58.50

zusätzliche Gänge:

Bouillon mit Sherry	4.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	5.--
Brokkoli Cremesuppe	6.50
Pfälzer Cremesuppe	5.50
Safranrahmsuppe	6.50
Apfel-Ingwer-Suppe	6.50

gebratenes Forellenfilet	
mit Reis	11.--
mit Spinat gefülltes Lachsrolli	
serviert mit Wildreis	14.50
zusätzliche Beilage	3.--
<u>zusätzlich mit dem Salat:</u>	
Mostbröckli oder Rauchlachs	5.50

Frühlingsmenu

Safranrahmsuppe
* * *
lauwarmer Spargelsalat
mit Baumnüssen
* * *
Gitzibraten
im Ofen geschmort
mit Gemüse garnitur
und neuen Kartoffeln
* * *
Erdbeerquarkköpfl

66.--

Sommermenu

kalte Kartoffelsuppe
* * *
Meerfrüchtesalat
mit frischer Ananas
* * *
gebratene Maispouardenbrust
mit roter Currysauce
Gemüse garnitur
und Reis
* * *
Himbeermousse

62.--

Herbstmenu

Marronisuppe
* * *
Herbstsalat mit Trauben
und frischen
Eierschwämmli
* * *
Rehentrecôte
an Wildrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl
und Spätzli
* * *
karamellisierte Feige
mit Zimtglace und Rahm

68.50

Wintermenu

rote Linsensuppe
mit Knusperspeck
* * *
gemischter Blattsalat
mit sautierten Milken
* * *
rosa gebratene Entenbrust
an Orangerahmsauce
mit Gemüse garnitur
und Rosmarinkartoffeln
* * *
Ofenküchlein
mit Schoggisauce

62.--