

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

35.-

Menu 2

gemischter Salat

* * *

panierte Schweinsschnitzel
vom Nierstück
mit Gemüse garnitur
und Pommes frites

* * *

Meringues Glace mit Rahm

41.50

Menu 3Mostbröckli
und Pantli garniert mit
verschiedenen Salaten

* * *

Appenzeller Siedwurst
mit Chäs-Chnöpfli

* * *

Appenzeller Biberfladenparfait

39.50

Menu 4

gemischter Salat

* * *

Schweins Cordon bleu
mit Gemüse garnitur
und Nüdeli

* * *

Coupe Melba

44.50

Menu 5

gemischter Salat

* * *

Schweinskarreebraten mit
Senfrahmsauce
Gemüse garnitur
und Eierspätzli

* * *

Citronensorbet mit Wodka

39.50

Menu 6

gemischter Salat

* * *

gebratenes Schweinsfilet
an Basilikumsauce
mit Gemüse garnitur
und Eierspätzli

* * *

Himbeersorbet mit
Himbeergeist

49.50

Menu 7

gemischter Salat
* * *

Kalbsgeschnetzeltes
an Champignonsrahmsauce
mit Rösti
* * *

Vanilleglace mit Orangenfilets
und Grand Marnier

49.--

Menu 8

gemischter Salat
* * *

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

Limettencreme

51.50

Menu 9

Chäs-Schoope
garniert mit verschiedenen Salaten
* * *

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

Appenzeller Biberfladenparfait

56.50

Menu 10

bunter Blattsalat
an Balsamicosauce
* * *

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

Caramelköpfl mit Rahm

56.50

Menu 11

bunter Blattsalat mit
Rauchlachsstreifen
* * *

gebratenes Kalbsfilet
mit Morchelsauce
Gemüse garnitur
und Kartoffelgratin
* * *

Orangenquarkköpfl

67.50

Menu 12

bunter Blattsalat
mit Sonnenblumenkernen
* * *

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

heisse Himbeeren
mit Vanilleglace

59.50

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	6.50

Frühlingsmenu

Safranrahmsuppe

* * *

lauwarmer Spargelsalat
mit Baumnüssen

* * *

Gitzibraten
im Ofen geschmort
mit Gemüsegar nitur
und neuen Kartoffeln

* * *

Erdbeerquarkköppli

69.--

Sommermenu

kalte Kartoffelsuppe

* * *

Meerfrüchtesalat
mit frischer Ananas

* * *

gebratene Maispoulardenbrust
mit roter Currysauce
Gemüsegar nitur
und Reis

* * *

Himbeermousse

65.--

Herbstmenu

Marronisuppe

* * *

Herbstsalat mit Trauben
und frischen
Eierschwämmli

* * *

Rehentrecôte
an Wildrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl
und Spätzli

* * *

karamellisierte Feige
mit Zimtglace und Rahm

71.50

Wintermenu

rote Linsensuppe
mit Knusperspeck

* * *

gemischter Blattsalat
mit sautierten Milken

* * *

rosa gebratene Entenbrust
an Orangerahmsauce
mit Gemüsegar nitur
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Ofenküchlein
mit Schoggisauce

65.--