

# GASTHAUS BAEREN

Familie Zöllig – Graf  
9037 Speicherschwendi  
071 / 344 11 40

Wir freuen uns  
Ihnen unsere Bankett – Menuvorschläge  
anbieten zu dürfen

Für Fragen und Absprachen stehen wir Ihnen  
jederzeit gerne zur Verfügung

# Menuvorschläge

## Suppen Preis nach Absprache

Suppen je nach Saison Preis Fr. 8.00

( Spargel, Kressischaum, Broccoli, Randen, WirsingKürbis etc.)

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

Kraftbrühe mit Sherry und Filetspitzen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kraftbrühe Madrilene

Kastanien Fr. 9.50

## Vorspeisen und Salate

Menusalat	8.00
Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.00
Blattsalat mit Lachsstreifen	16.80
Blattsalat mit Fischknusperli	15.70
Blattsalat mit geräucherter Entenbrust	16.80
Rauchlachs mit Toast und Meerrettichschaum	18.80
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Meerrettichschaum	15.80
Gemüseterrine mit Tomatenwürfel an Essigsauce	15.80
Appenzeller Mostbröckli carpaccio	15.80
Eglifilet gebraten mit Mandeln	17.80
Vorspeisenbuffet	25.00

## Hauptgerichte

1.  
Schweinssteak an Pilzrahmsauce  
Gemüsebouquet  
Kartoffel – Kroketten 33.50
  
2.  
Pouletbrustschnitzel (CH) an Kräuterschaumsauce  
Gemüsebouquet  
Nudeln 29.50
  
3.  
Schweinsfiletmedaillons an Schnittlauchrahmsauce  
oder frischen Eierschwämmen ( Saisonal )oder Whiskyrahmsauce )  
Gemüsebouquet  
Dauphine – Kartoffeln 39.50
  
4.  
Piccata Milanese (Schweinefleisch )  
Tomatenspaghetti 27.50
  
5.  
Schweinsbraten vom Hohrücken  
an Rotwein-Balsamicosauce  
Gemüsebouquet  
Kartoffelstock 33.50
  
6.  
Schweinschnitzel nach Appenzeller Art  
Gemüsebouquet und  
Röstikroketten 33.80
  
7.  
Geschnetzeltes Schweinefleisch  
nach Zürcher Art  
Nudeln 27.80
  
8.  
Schweins – Cordon bleu  
Gemüsebouquet  
Pommes frites 33.80
  
9.  
Mixed -Grill Spiess  
an Kräuterbuttersauce  
Gemüsebouquet  
Pommes frites 33.50

10.	Kalbshaxen nach italienischer Art Blattspinat und Pilzrisotto	34.50
11.	Kalbsschnitzel nach Appenzeller Art oder an Kräuterbuttersauce Gemüsebouquet Pommes frites	43.70
12.	Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce Gemüsebouquet Trockenreis	51.50
13.	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Bandnudeln	35.50
13.	Kalbsbraten vom Hohrücken Rotwein - Balsamicosauce Gemüsebouquet Kartoffelkroketten	44.80
14.	Rindsschmorbraten nach Bürgerlicher Art Gemüsebouquet Kartoffelstock	37.50
15.	Roastbeef nach Englischer Art Frische Sauce Bearnaise Gemüsebouquet Mandelreis	45.70
16.	Entrecote Double vom knochengereiften SQB Frische Bearnaise Sauce oder mit Rotweinsauce Gemüsebouquet Williams – Kartoffeln	45.70

17.	Rindsfilet mit Bearnaise Sauce Gemüsebouquet Pommes frites oder dreifarbigere Reis	48.90
18.	Rindsfilet an Rotweinsauce Gemüsebouquet Kartoffelgratin oder Pommes frites	48.90
19.	Kasselerbraten Grüne Bohnen mit Speck Salzkartoffeln	26.50
20.	Beinschinken im Brotteig Salatbuffet	35.80
21.	Fleischkäseroulade hausgemacht mit Salat garniert	22.90
22.	Fleischkäse aus dem Ofen mit Salat garniert	20.50
26.	Spaghettibuffet	26.50
23.	Fondue Chinoise	36.80
24.	Gourmetmetzgete	46.00

die Sättigungsbeilagen können beliebig geändert werden.  
Gerne offerieren wir Ihnen auch saisonale Spezialitäten nach Angebot  
oder stellen Ihnen ein mehrgängiges, saisonales Gourmet -Menu zusammen.

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.  
Ab 01.00 Uhr Nachzuschlag von Fr. 100.00 pro Stunde.

## Desserts

Caramelköppli mit Früchten garniert	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	9.00 10.50
Schoggi – Mousse	11.00
Vanilleglace mit heissen Beeren	10.50
Joghurt – Limonenmousse mit Früchtesaucen	11.00
Coupe Danemark	9.50
Parfaitteller	12.60
Appenzeller Biberfladenparfait mit Appenzeller Rahmlikör	12.00
Parfait nach Saison	11.60
Zitronensorbet mit Vodka	10.50
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	10.50
Gebrannte Creme	8.50
Ananascarpaccio an Honigsauce und Sorbet	11.00
Dessertteller	15.50
Dessertbuffet	20.50
Hochzeitstorte Preis nach Anfrage	