

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
(Spargel, Kressischaum, Broccoli, Randen, Wirsing, Kastanien, Kürbis etc.)
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli
Kraftbrühe mit Sherry und Filetspitzen
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Kraftbrühe Madrilene

Vorspeisen und Salate

Menusalat	7.20
Blattsalat	8.80
Gemischter Salat	11.000
Blattsalat mit Lachsstreifen	16.80
Blattsalat mit Fischknusperli	15.70
Blattsalat mit geräucherter Entenbrust	16.70
Rauchlachs mit Toast und Meerrettichschaum	18.70
Geräuchtes Forellenfilet mit Toast und Meerrettichschaum	15.80
Gemüseterrine mit Tomatenwürfel an Essigsauce	15.70
Appenzeller Mostbröckli carpaccio	15.00
Eglifilet gebraten mit Mandeln	17.70
Vorspeisenbuffet	25.00

Hauptgerichte

1. Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Gemüsebouquet
Kartoffel – Kroketten 32.50
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. Schweinsschnitzel nach Appenzeller Art
Gemüsebouquet und
Röstikroketten 33.80
7. Geschnetzeltes Schweinefleisch
nach Zürcher Art
Nudeln 26.80
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	34.00
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	9.80
Joghurt – Limonenmousse mit Früchtesaucen	10.50
Coupe Danemark	9.50
Parfaitteller	12.60
Appenzeller Biberfladenparfait mit Appenzeller Rahmlikör	10.60
Parfait nach Saison	10.60
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	18.50
Hochzeitstorte Preis nach Anfrage	