

Bankettvorschläge

ab 20 bis 100 Personen

2010



Hochzeit
Geburtstag
Taufe
Erstkommunion
Konfirmation
Firmung
Firmenfest
Weihnachtsfest
Osterfest
Jubiläum
Trauerfest
oder einfach so

Wir geben Ihrem Anlass einen speziellen Rahmen



Menü-Gerichte zum selber kombinieren

Vorspeisen kalt

<i>Saison Blattsalatteller mit Hausdressing und Balsamico</i>	Fr. 7.50
<i>Gemischter Saisonsalat mit Hausdressing und Balsamico</i>	Fr. 8.50
<i>Appenzeller Salatteller mit Mostbröckle, Kartoffeln und Ei</i>	Fr. 10.50
<i>Rauchlachsfilet mit Avocado-Vasabicreme und Salatnestchen</i>	Fr. 14.50
<i>Italienscher Anti-Pasti-Teller</i>	Fr. 16.50
<i>- mit Rohschinken, mediterranem Gemüse, Melone und Parmesan</i>	
<i>Tartare und Mousse vom Rauchlachs auf Gurken-Carpaccio</i>	Fr. 18.50
<i>Tartare und Carpaccio vom Rind mit Sellerie-Schäumchen</i>	Fr. 18.50
<i>Entenleberterrine mit Chutney und Briôche</i>	Fr. 21.50
<i>Vorspeisenbuffet</i>	ab Fr. 20.-
<i>- je nach Auswahl und Grösse</i>	

Suppen

<i>Gemüsecremesüppchen je nach Gluscht und Saison</i>	Fr. 7.50
<i>Rindfleischsuppe mit Einlage nach Wahl</i>	Fr. 7.-
<i>Rindfleisch-Kraftbrühe mit kleinem Gemüse und Sherry</i>	Fr. 8.50
<i>Ochsenschwanzsuppe mit kleinem Gemüse</i>	Fr. 9.50
<i>Zweierlei Süppchen in der Espressotasse serviert</i>	Fr. 9.50

Warme Vorspeisen / Fischgerichte

<i>½ Wachtel auf Lauch-Kartoffelragout</i>	Fr. 16.50
<i>Kalbsmilken-Picatta auf Tomatenragout mit Zuchettinüdeli</i>	Fr. 18.50
<i>Zanderfilet mit Thymian gebraten an Risotto und Ratatouille</i>	Fr. 21.50
<i>Frischlachsfilet in Blätterteig gebacken an Hummersauce</i>	Fr. 18.50
<i>Lasagne von kleinem Gemüse mit Kräuter – Sabajone-Sauce</i>	Fr. 16.50
<i>Gemüse – Kuchen mit Safran- und Kräuterschaumsauce</i>	Fr. 16.50
<i>Asiatisches Knuspergebäck mit seinen Saucen</i>	Fr. 18.50
<i>Asiatisches Wokgemüse mit Tranchen von der Freilandpoularde</i>	Fr. 18.50
<i>- mit Hummer und Meeresfrüchten</i>	Fr. 24.50

Menü-Gerichte zum selber kombinieren

Hauptgerichte

Gefülltes Poulardenbrust mit Mozzarella und Rohschinken	Fr. 18.50
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“	Fr. 18.50 / 24.50*
- „Cordon bleu“	Fr. 21.50 / 28.50*
Schweinsrahmgescnnetzeltes mit Pilzen	Fr. 21.50 / 26.50*
Schweinesteak an körniger Senfrahmsauce	Fr. 24.50
Schweinefilet im Speckmantel auf zweierlei Peperonispiegel	Fr. 29.50
Geschmortes Kalbsbäckchen nach alter Tradition	Fr. 29.50
Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen mit gerösteten Pilzen	Fr. 34.50
Kalbsteak mit Sauce Hollandaise	Fr. 39.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Croustillantes	Fr. 24.50
Rindsgescnnetzeltes „Stroganoff“	Fr. 26.50
- mit Rindfiletspitzen	Fr. 32.50
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Hollandaise	Fr. 32.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit körniger Senfrahmsauce	Fr. 39.50
Ganze Ente in der Orangen – Honigkruste gebraten	Fr. 32.50
Rind- und Schweinefilet in 2 Servicen serviert	Fr. 36.50
Rind-, Kalb- und Schweinefilet in 2 Servicen serviert	Fr. 42.50

- sämtliche Hauptgerichte servieren wir mit einer saisonalen Gemüse garnitur

Beilagen: Nudeln, Reis, Kartoffeln, Risotto Fr. 2.50

Rösti-Kroketten, Pommes frites, Kartoffelgratin, Fr. 3.50

Nachservice: Fr. 2.50 à Person

Desserte

Fruchtsalat mit Sauerrahmsorbet	Fr. 8.50
Mandelcremeköpfchen auf Früchtespiegel	Fr. 9.50
Glace-Pyramide mit Schokolademousse-Pralinen	Fr. 12.50
Parfaitrahmglace mit Früchtegarnitur, Hüppe und Rahm	Fr. 10.50
Schokolademousse mit gebrannter Creme und seinem Glace	Fr. 12.50
Hochzeitstorte (in Kombination mit Dessertbuffet)	Fr. 12.50
Dessertbuffet	ab Fr. 16.50

Regionales Menü 1

*Appenzeller Salatteller
mit Mostbröckle, Kartoffeln und Ei*

Kümmelbrotsüppchen

Rindfleischroulade mit Siedwurstbrät

Kässpätzle, Gemüse garnitur

Biberfladenparfait mit Zwetschgenröster

Menüpreis Fr. 49.50

Regionales Menü 2

Mostbröckle mit Salatnestchen

Weissweinsüppchen mit Käsecroûtons

Gebackenes Schweinsschnitzel „Cordon bleu“

(mit Siedwurstbrät gefüllt)

an Käsehörnli und Gemüse

Coupe „Appenzell“

mit Vanilleglace und Rahmlikör

Menüpreis Fr. 55,-

Liebliches aus Österreich

*Salatsträuschen mit Backhendl
an Kürbiskernöl-Vinaigrette*

Paradeiser – Süppchen mit Sauerrahm

Saiblingfilet an Riesling - Schaumsauce

*Entrecôte „Esterhazy“
mit Gemüsestreifen und Bratkartoffeln*

*Mozartknödel in Baumnußbrösel
auf Früchtespiegel*

Menüpreis Fr. 76.50

Euro - Asiatisch

*Glasnudelsalat mit Papaya
und gebratenen Riesencrevetten*

Currysüppchen mit Mandeln

Knuspergebäck „süß – sauer“

*Gebratene Ente mit Honig und Ingwer
Parfümreis, Gemüse garnitur*

Lycheekompott mit Grünteesorbet

Menüpreis Fr. 78,50

Kleinere Menü's

Menü 1 Fr. 29,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Gefülltes Pouletbrüstchen mit Mozzarella und Rohschinken

Safranrisotto, Gemüse garnitur

Karamelköpfler mit Rahm und Früchten

Menü 2 Fr. 36,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

Pommes frites, Gemüse garnitur

Parfaitglace mit Rahm und Früchten

Menü 3 Fr. 42,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Kalbsrahmgulasch nach ungarischer Art

Spätzle, Gemüse garnitur

Schokoladekuchen mit Vanilleglace und Rahm

Menü 4 Fr. 29,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Beinschinken aus dem Sud

Kartoffel-Laucheintopf mit Karotten

Fruchtsalat mit Sorbet

Menü 5 Fr. 48,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Kalbfleischroulade mit Siedwurstbrät gefüllt

Käsespätzle, Gemüse garnitur

Biberfladenparfait mit Zwetschgenröster und Rahm

Menü 6 Fr. 42,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Geschmorter Rinderbraten an Rotweinsauce

Bramata-Polenta, Gemüse garnitur

Creemeschnitte mit Früchtegarnitur

Menü 7 Fr. 46,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes

Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur

Schokolademousse mit Moccaglance

Menü 8 Fr. 49,50

Saison-Gemüsecremesüppchen oder Salat

Roastbeef mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Gemüse garnitur

Glacetorte mit Früchten

Für gemütliche Feste



Tartarenhut Fr. 36.50

*Spiessen Sie sich eines der grossen Auswahl an Fleisch auf einen Haken am Tartarenhut und lassen es dort braten. Auf Wunsch können Sie es auch mit etwas Suppe aus der Rinne des Hutes übergiessen. Geniessen Sie es dann mit einer der leckeren Saucen, heissem Gemüse aus der Suppe und Pommes frites oder Reis.
Ein Spass für lockere Gruppen, Vereine oder Familien*



Fondue „Chinoise“ Fr. 34.50

*Geben Sie eines der grossen Auswahl an Fleisch oder Fisch auf eine Fonduegabel und kochen Sie dieses dann in der heissen Suppe bis es gar ist. Nun geniessen Sie dieses mit einer der feinen Saucen, Pommes Frites und Gemüse
Ein gesellschaftlicher Genuss zum fröhlichen Beinander sein.*

Appenzeller Käsefondue Fr. 21.50

*.....speziell für kalte Wintertage
Feines Fondue aus einer Appenzeller Käsemischung
mit Kartoffeln und zweierlei Brote*

Käsefondue ganz speziell mit 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen
*(z.B. Kirsch, Blauschimmelkäse, Knoblauch, Sauerkraut,
rassig mit Peperocchine....) Fr. 26.50*



Ihr Weihnachtsfest im Bären

Kleine & Fein Fr. 58.50

Wintersalatsträusschen
mit Orangen, Feigen und gerösteten Nüssen

Überbackenes Kürbis - Süsschen

Schweinsfilet im Speckmantel gebraten

Kartoffelstock, Tagliatelle

Gemüsegarntur

Schokolade - Dessertteller

Überraschungsmenü Fr. 42.50

Wir servieren Ihnen ein 3 – gängiges Überraschungsmenü
mit Vorspeise oder Suppe, Hauptgericht und Dessert
.....lassen Sie sich und Ihre Gäste überraschen

Festmenü Fr. 78.50

Geräucherte Entenbrust „à l' orange“

oder

Graved – Lachs an schwedischer Dill-Senfauce

Zweierlei Süsschen vom Ochenschwanz und Kürbis

oder

Ravioli vom Zander an Zitronen-Schaumsauce

Gefüllte Weihnachtsgans aus dem Ofen

Rotkraut und Maroni

Gebackene Kartoffelkrapfen

oder

Rindsfilet am Stück gebraten

Kartoffelgratin, Gemüsegarntur

Gewürzparfait mit Zwetschgenröster

Für ein gemütliches Beisammensein

serviert mit reichhaltiger Salatschüssel als Vorspeise



Fondue „Chinoise“ Fr. 34.50

Geben Sie eines der grossen Auswahl an Fleisch oder Fisch auf eine Fonduegabel und kochen Sie dieses dann in der heissen Suppe bis es gar ist. Nun geniessen Sie dieses mit einer der feinen Saucen, Pommes Frites und Gemüse

Ein gesellschaftlicher Genuss zum fröhlichen Beinander sein.

Tartarenhut Fr. 36.50

Spiessen Sie sich eines der grossen Auswahl an Fleisch auf einen Haken am Tartarenhut und lassen es dort braten.

Auf Wunsch können Sie es auch mit etwas Suppe aus der Rinne des Hutes übergiessen.

Geniessen Sie es dann mit einer der leckeren Saucen, heissem Gemüse aus der Suppe und Pommes frites oder Reis.

Ein Spass für die ganze Gesellschaft



Dies und **das**

....weitere Dienstleistungen vom Bären

Nachmittagsapéro

Gerne organisieren wir Ihnen auch den Apéro nach der Kirche mit Prosecco, Offenausschankweinen, Orangenjus und Mineral. Gebäck, kleinem Buffet oder einem **gefüllten Riesenbrezel**

Übernachtungsmöglichkeit

Gerne offerieren wir Ihnen unsere Hotelzimmer zu einem Personenpreis von Fr. 65,- inkl. gepflegtem Frühstückstisch. Unsere gemütlichen 5 Doppelzimmer und 1 Einzelzimmer verfügen alle über Dusche und FarbTV.

Blumenschmuck besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis von unserer Hausfloristin Schildknecht Marion; „Floristicum Eggersriet“. oder „Chili-Flowers“ Grub AR.

Als **musikalische Unterhaltung** empfehlen wir Ihnen sehr gerne unseren Hausmusiker „DJ Roli“ vom Rorschacherberg. Tel. 0796969539

Sperrstundenverlängerung

Gerne werden wir für Ihr Fest die Sperrstunde verlängern bis 2,30h. Ab dieser Zeit müssen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 70,- à Std. einziehen.

Wir würden uns freuen,

Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen