

2018

Bankettvorschläge

für Tagungen, Feste & Seminare

ab 15 Personen

Willkommen bei Freunden



Unsere Räumlichkeiten

Bodenseestube
Biedermeier-Stube
Restaurant

bis zu 80 Personen (Konzertbestuhlung bis 100 Personen)
bis zu 25 Personen
bis zu 25 Personen

Weinkeller
Gartenrestaurant

bis zu 30 Personen
bis zu 30 Personen

Seminare

ab 15 bis 30 Personen

Übernachtungen

bis zu 9 Personen

wieteres Zimmer können wir für Sie in der Nähe buchen



Apéro ein gemütliches Einstimmen

Welcome Apéro

*Chips und Nüsschen
Käseküchlein und Schinkenstange
8.5*

Apéro regional

*Käsewürfeli, Mostbröckle und Pantle aufgeschnitten
Siedwurst mit Käsespätzle im Schälchen serviert
Kümmelbrotsüppchen, Hüttenkäse, warme Käsekrapfen
18.5*

Apéro simple

*Gemütesticks mit Wasabi- und Cocktailsauce
Käseküchle und Schinkenstange
Gefüllte Silserbrötchen
Mostbröckle und Käsewürfel
Chips und Nüsschen
14.5*

Apéro riche

*Gemüse- und Fruchtesticks
Rauchlachs, Tartare und Mostbröckle – Canapés
Blätterteiggebäck, Käseküchle, Schinkenstange
Löffeli mit Hüttenkäse, Lachstartare, Melone-Rohschinken
Gebratene Speckdatteln, asiatische Pouletspisschen
Frühlingsröllchen, Teigtaschen süss-sauer
Gebratene und eingelegte Riesencrevetten
Cracker
32.5*

Apéroturm

(10-30 Personen)

*mit gefüllten Löffelchen und Spiesschen
Käse, Mostbröckle, Rauchlachstartare, Melone, Antipasti Gemüse
Früchte und viele weitere saisonale Leckereien zum Apérogenuss
Pauschal 150.-
(30 Löffelchen und 60 Speisschen)*

Menü-Gerichte zum selber Kombinieren

Vorspeisen kalt

<i>Salatschüsseln mit gehacktem Ei, Speck und Kartoffeln</i>	10.-
<i>Gemischter Saisonsalat mit Hausdressing und Balsamico</i>	9.5
<i>Appenzeller Salatteller mit Mostbröckle, Kartoffeln und Ei</i>	12.5
<i>Rauchlachstartare mit Sauerrahm und Avocados</i>	16.5
<i>Kalbfleischtartare „Carne crudo“ mit Ruccola und gehobeltem Parmesan</i>	18.5
<i>Carpaccio von Bresaola mit Melone</i>	16.5
<i>Salatbuffet mit 6 Saisonsalaten und 3 Blattsalaten, 2 Dressings</i>	14.-
<i>Vorspeisenbuffet</i>	ab 18.5

Brunch

28.5 bis 45.5

Suppen

<i>Saisonales Gemüsesüppchen mit gerösteten Pinienkernen</i>	8.5
<i>Thaicurrysüppchen mit Frühlingröllchen</i>	12.5
<i>Appenzeller Kümmelbrotsüppchen mit Mostbröckle und Reibkäse</i>	10.5
<i>Rindfleischsuppe mit Einlage nach Wahl (Flädli, Brandteigkrapfen..)</i>	9.-
<i>Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteighaube</i>	12.-
<i>Zweierlei Süppchen in der Espressotasse serviert</i>	10.5
<i>Hummerbisque mit Blätterteiggebäck</i>	15.5

Warme Vorspeisen

<i>Feines Gemüse im Lasagne-Teigblatt mit gehobeltem Parmesan</i>	14.5
<i>Warmer Zwiebel-Speckkuchen</i>	8.-
<i>Gemüsestrudel auf Safransauce</i>	18.5
<i>Lachspastete an Hummerbisque</i>	21.5
<i>Siedwurstchen mit Käsespätzle</i>	12.-
<i>Zanderfilet mit Thymian gebraten, dazu Risotto und Ratatouille</i>	28.5
<i>Spaghetti nero mit gebratener Riesencrevette</i>	16.5

Menü-Gerichte zum selber Kombinieren

Hauptgerichte

Gebackenes Kalbschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites	32.5
Kalbsrahmgeschnetzertes mit Röstikroketten	32.5
Schweinerückensteak an körniger Senfsauce, Spätzle	28.5
Hackbraten vom Kalb mit Kartoffelstock	26.5
Geschmorte Rindshuftspitz an Rotweinsauce, Kartoffelgratin	32.5
Geschmorte Schweinskopfbäckchen mit Bramata-Polenta	28.5
Kalbrückensteak an Safransauce, Tagliatelle	46.5
Rosa gebratenes Kalbsbäggli mit Estragon und Gemüsepasta	36.5
Siedfleisch mit geriebenem Meerrettich	24.5
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle	39.5
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	46.5
Chateau briand in 2 Servicen serviert mit zweierlei Kartoffeln	52.5
Knusprige Ente an Orangen-Honigkruste mit buntem Reis	36.5
Rind-, Kalb- und Schweinefilet in 2 Servicen serviert	48.5

Wir servieren alle Hauptgerichte mit einer Gemüse garnitur. Ein Nachservice von Beilage und Gemüse ist obligatorisch. Fleischnachservice auf Wunsch à Fr. 5.-

Desserts

Panna Cotta mit Früchten und Sorbet im Glässchen	7.5
1 Kugel Glace + Appenzeller Bitter oder Rahmlikör	9.5
Cremeschnitte mit Früchten und geschlagenem Rahm	8.5
Fruchtsalat mit Sauerrahmsorbet	10.5
Parfaitrahmglace mit Früchtegarnitur, Hüppe und Rahm	12.5
Biberfladenparfait mit Zwetschgenröster und Rahm	13.5
Schokoladenmousse mit Sauerrahmsorbet und Früchten	16.5
Appenzeller Dessertrondelle mit Appenzeller Kräuterlikör	14.5
Österreichischer Dessertteller	15.5
Hochzeits-Glacetorte	12.5
Glacetorte + Dessertbüffet	18.5

Menü's für Sie zusammen gestellt

Menü 1 28,5

Gemüsecremesüppchen oder Saisonsalat

★

*Pouletbrüstchen gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Chorizo
auf Safranrisotto mit Gemüse garnitur*

Menü 2 34,5

Gemüsecremesüppchen oder Saisonsalat

★

*Geschmorter Kalbschulterbraten an Estragonjus
serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur*

Menü 3 30,5

Gemüsecremesüppchen oder Saisonsalat

★

*Appenzeller Cordon bleu mit Siedwurstbrät und Mostbröckle
serviert auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus
oder mit reichhaltiger Salatgarnitur*

Menü 4 39.5 „Familien-Tavolata“

Kinderpreis 2.20 je Altersjahr

Gemüsecremesüppchen oder Saisonsalat

★

*Fleischspiesschen, Chicken Nuggets, gebackene Calamari & Crevetten
Country fries, Gemüse und Würstchen
auf Platten angerichtet zum selber Schöpfen*

Menü 5 65.5

Broccolicremesüppchen mit Pinienkernen

★

*Tranchiertes Kalbsteak mit Safran oder Morcheln
Parmesan-Tagliatelle und Saisongemüse*

★

Früchte Tarte mit Caramelglace

Menü 6 56,5

Riesengrille auf Mango Chutney

★

*Geschmorte Kalbshaxe Milanese
Bramata Polenta, Gemüegarnitur*

★

Crème brûlée mit Sauerrahmsorbet

Menü 7 68.5

Vitello Tonnato

★

*Lammrücken in der Kräuter-Senfkruste
Kartoffelgratin, Ratatouille „provençale“*

★

Schokoladenmousse auf Ananas-Carpaccio

Menü 8 64.5

Saison Blattsalatteller mit Hausdressing

☆

Karottensüppchen mit Orange und Vanille

☆

Schweinsfilet an körniger Senfsauce

Erbsenpüree, junges Gemüse

☆

Tiramisu mit weißem Kaffeeglace

Menü 9 89,5

Konfierter Bachsaibling auf Gemüserisotto

☆

Weissweinsüppchen mit Croûtons

☆

Entrecôte double mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, junges Gemüse

☆

Flüssiges Schokoladesoufflée mit Tonkabohnenglace

Menü 10 78.5 „Regio-Menü“

Appenzeller Salatteller mit Mostbröckle

☆

Bergkräuter-Schaumsüppchen

☆

Kalbfleischroulade mit Siedwurstbrät gefüllt

Kässhörnle, Gemüse garnitur

☆

Biberfladenparfait mit Rotweinzwetschgen

Brunch

Regionales Bauern Frühstücksbüffet

Fr. 28.5 à Person (Kinder je Jahr Fr. 2..-)

Kaffee / Ovomaltine / Schokolade / verschiedene Tee's, Orangenjus

Brötchen, Gipfele, diverses Gebäck

hausgemachte Marmelade, Honig

Butter, Joghurt, Saftschinken, Käse, Früchte

Gebratener Speck und Schinken

Frühstücks Eiergerichte frisch zubereitet (mit Koch)

1 Glas Prosecco zum Abschluss

+ Fr. 8.5 à Person

Brunch – Büffet gross

Fr. 45.5 à Person (Kinder je Jahr Fr. 3.-)

Kaffee / Ovomaltine / Schokolade / verschiedene Tee's

Orangenjus und Mineral und Gemüsesaft

Brötchen, Gipfeli, diverses Gebäck

hausgemachte Marmelade, Honig

Butter, Joghurt, Cornflacks, Früchte und Fruchtsalat

Frühstücks Eiergerichte frisch zubereitet nach Wunsch

Gebratener Speck und Schinken, Käse, heisse Würstchen

Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet

Früchtekuchen, Panna Cotta, Cremeschnitte

1 Glas Prosecco zum Abschluss

+ Fr. 8.5 à Person

Hochzeit all inklusive 110.-

Hochzeits-Arrangement

Aperitif

Früchtebowle / Mineral / Orangensaft
Chips / Nüsschen und Aperogebäck

Menüauswahl

Bresaula-Carpaccio mit Mango und Ruccola
oder

Rauchlachstartare mit Avocado und Sauerrahm



Hochzeitssüppchen Tête à tête



Zart geschmorter Kalbschulterbraten
Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet

oder

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet



Hochzeitstorte nach Wunsch

oder

Dessertbuffet

Weine zur Auswahl

weiss

Grüner Veltliner, Weingut Bruckner / Burgenland

oder

La Segretta bianco, Planeta / Sizilien

Rot

Zweigelt, Weingut Bruckner / Burgenland

oder

Primitive-Merlot, Luccarelli, / Pulia

Im "all inclusive" Angebot enthalten sind:

Apero mit Gebäck, 4-gängiges Menü nach Wahl, Weiss- und Rotweine Kaffee
von Ankunft (ca. 17.00h) bis 01.00h. Danach berechnen wir für Getränke den Standardpreis hinzu
Mitternachtswürstchen (ca. 1h serviert) + Fr. 6.50 à Person

Für gemütliche Feste

Tartarenhut Fr. 39.50

*Spiessen Sie 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 gemeinsame Stunden für Gruppen Freunde und Familie*



Fondue „Chinoise“ Fr. 39.50

*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. 28.50

*.....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 Peperocini....) Fr. 32.50*



Tagungen und Seminare

in wohltuender ländlicher Umgebung

ab 15 Personen bis 30 Personen
Konzertbestuhlung bis 100 Personen

Saalmiete

	<i>½ Tag</i>	<i>ganzer Tag</i>	<i>Abend</i>
<i>½ Saal (bis 30 Personen)</i>	100.-	180.-	120.-
<i>ganzer Saal</i>	150.-	300.-	250.-

Seminar - Pauschalen

ab 15 Teilnehmer

½ Tag Vormittag oder Nachmittag

30.- à Teilnehmer

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, belegtes Brötchen oder Süßgebäck, frische Früchte.

Ganztägig 7.30 bis 17.00h

85.- à Teilnehmer

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, belegtes Brötchen, Früchte
3 gängiger Businesslunchmenü, Früchte und Süßgebäck am Nachmittag

Abend ab 18.00 bis 23.00h

35.- à Teilnehmer

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee zur Selbstbedienung, Früchte, Chips/Nüsschen.

Grundausrüstung kann zur Verfügung gestellt werden

Leinwand, Flipchart, Beamer, Wlan, Schreibblöcke und Stifte

Dies und das

Nachmittagsapéro

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

Übernachtungsmöglichkeit

Gerne offerieren wir Ihnen unsere Hotelzimmer zu einem Personenpreis von Fr. 75,- inkl. gepflegtem Frühstückstisch. Unsere gemütlichen Doppelzimmer und Einzelzimmer verfügen alle über Dusche/WC /TV und freies W-Lan Netz

Blumenschmuck

besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis von unserer Hausfloristin „Floristicum Eggersriet“ (Tel. 071/877 21 71).

Sperrstundenverlängerung

Wenn nicht anders vereinbart verrechnen wir ab 2.00 Uhr eine Aufwandsentschädigung von Fr. 80.- für jede angebrochene Stunde. Wir danken für Ihr Verständnis.

Chatering

Natürlich können Sie all unsere Dienstleistungen auch für sich privat buchen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.