

Bankettvorschläge 2025
ab 20 Personen
für **Feste**, **Tagungen** und **Seminare**

Wir freuen uns Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!



Unsere Räumlichkeiten

Bodenseestube	bis 80 Personen (Konzertbestuhlung bis 100 Personen) Seminarbestuhlung 20-40 Personen Bestuhlungsmöglichkeiten: Rund / Reihen / Block / Oval
Gourmetstübli	25 Personen
Restaurant	25 Personen
Garten	30 Personen
Hotelzimmer	10 Personen (4DZ/2EZ)



Starter

Welcome-Apéro 6.5

Chips, Salznüsse und eingelegte Oliven
Käse-, und Spinatküchlein, Schinkenstange
Gemügesticks mit Dipp

dazu

Mostbröckleteller mit Appenzeller Käse à 15.-

Apéroturm 150.- (10-30 Personen)



Apérolöffel mit Rind, Rauchlachs und Hüttenkäsetatar
Spiessli mit Mostbröckle, Rohschinken, Käse, Früchte, eingelegtem Grillgemüse,
Mozzarella und Cherrytomaten
(30 gefüllte Aperolöffel und 90 Apero- Spiesschen)

Hausgemachtes Foccaciabrot mit dreierlei Dipp's 6.-

dazu

- Schale mit mediterranem Gemüse 28.-
- Rohschinken-Teller 25.-

„Apéro Riche“

ab Fr. 35.- à Person

Fingerfood

Verschiedene Vorspeisen warm, kalt oder Süppchen

Hauptgänge vegetarisch, Fisch und Fleisch

Dessert warm, kalt, Creme und Glace

Gerne stellen wir ein dem Anlass entsprechendes Angebot zusammen

Vorspeisen

Graved Swiss Alpin Lachs
Wasabi / Sauerrahm / Zitronenzeste
21.-

Rassiges Rindfleischtatart
Eigelb / Senfsaat / eingelegte Zwiebeln / Kirschkapern
24

Couscous-Salat mit Burattini
mediteranes Gemüse / Salatsprossen
16

Mostbröckle carpaccio mit Gruber Hartkäse
eingelegtes Gemüse / Sprossen
18

Siedfleischsülzchen
Salatsträusschen / Kürbiskernöl-Dressing
16

Vorspeisenbuffet
Gerne besprechen wir je nach Saison und Anlass die Auswahl
ab 25.-

Salate / Suppen

Saison- oder Blattsalatschale
10.-

Appenzeller Salatteller
Mostbröckle / Käse / Kartoffel / Ei / Hausdressing
16

Saisonales Gemüsecremesüppchen
10.-

Weissweinsüppchen mit Mostbröckle und geriebenem Käse
15.-

Kraftbrühe mit Flädli
14.-

Hauptgerichte

Schwein (Schweiz / regional)

Schweineschulter-Krustenbraten

30.-

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

*26.-

Gebackenes Schweineschnitzel „Cordon bleu“

*34

- *Kalb + 10.-

Kalb (Schweiz / regional)

Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art

34.-

Kalbsfleischgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

36.-

Kalbfleisch-Tafelspitz rosa gebraten, Sauce Hollandaise

46.-

Rind (Schweiz / regional)

Rindshuftdeckel rosa gebraten, Sauce Hollandaise

42.-

Rindshuftgeschnetzeltes „Stroganoff“

34.- (Filetspitzen + 10.-)

Geschmorte Rindskopfbäckchen an Rotweinsauce

32.-

Geflügel (Schweiz / Frankreich)

Pouletbrüstchen mit Mozzarella im Rohschinkenmantel gebraten

28.-

Pouletbrustspitzen in Kokosnuss-Thaicurrysauce

26.-

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert

Fisch und Vegetarisch / Vegan

Swiss Alpin Lachs Filet an Sauce Beurre blanc
42.-

Fischpastete in Blätterteig an Krustentierschaum
39.-

Jaipur-Gemüsecurry mit Kokosnuss
28.-
(auch Vegan möglich)

Gemüsestrudel an Safransud mit Kräuteröl
28.-

Appenzeller Kässpätzle **oder** Makkaroni mit Röstzwiebeln
Apfelmus **oder** Blattsalat
21.-
(Fuchs - Siedwurst + 5.-)

Dessert und Glace

Parfaitglace je nach Saison
Früchtegarnitur / Rahm / Knuspergebäck
12.-

Schlorzifladentörtchen mit Zwetschgenröster
Rahm / Caramelglace
15.-

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern
Tonkabohnenglace
15.-

Vacherin-Glacetorte mit Früchtegarnitur
12.-

Dessertbuffet 18.-

Käseteller 3 Sorten
14.-

Dessert im Gläschen
nach Wahl oder gemischt
Schokolademousse / Tiramisu / Panna Cotta / Fruchtsalat mit Sorbet
6.- à Stück

Menüempfehlungen

Regionales Menü

Mostbrökletatare mit Hüttenkäse
Gartenkräutersalat

Appenzeller Käsecremesuppe mit Brotwürfeli

Geschmortes Rindskopfbäckchen an Rotweinsauce
Maispolenta / Wurzelgemüse

Schlorzifladen mit Zwetschgen und Caramelglace

Menü komplett 68.-

Menü 3 gängig 56.-

Geniessermenü

Tatare von Swiss Alpin Lachs
Rettichsud / Wasabi / eingelegte Gurken

Zweilerlei vom Ochschwanz
in der Espressotasse serviert

Zanderfilet an Sauce Beurre blanc
Safranrisotto

Rind- und Kalbsfilet am Stück gebraten
Kartoffelgratin / Saisongemüse

Desserttrialog

Menü komplett 98.-

Menü 3 gängig 84.-

Auf Anfrage stelle ich Ihnen gerne ein auf Ihr Fest ausgerichtetes Menü zusammen

Für gemütliche Feste

Tatarenhut

250g Fleisch 39.- / 300g Fleisch 42.-

Rind / Kalb / Lamm / Schwein / Poulet (Riesencrevetten auf Wunsch)
serviert mit 6 verschiedene Saucen
Pommes frites und Gemüse
Ein Spass für die ganze Familie Freunde oder Kollegen.



Fondue Chinoise

250g Fleisch 39.- / 300g Fleisch 42.-

Rind / Schwein / Poulet / Kalb (Fisch oder Meeresfrüchte auf Wunsch)
serviert mit Gemüse / verschiedene Saucen
- Geniessen Sie anfangs das Fondue und danach Ihre Suppe mit Sherry



Appenzeller Käsefondue

ab 28.-

Speziell für kalte Wintertage
mit Brot / Essiggemüse / weitere Beilagen auf Wunsch



Seminare

(ab 10 Personen)

Pauschalen

½ Tag, Vormittag 8:00h bis 12:00h **oder** Nachmittag 13.30h bis 17.30 65.-

Inklusivleistungen:

Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft, Brötchen oder Süssgebäck, Früchtekorb

Ganztäglich 8:00h bis 17:00h 85.-

Inklusivleistungen:

Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft, Gipferli, Mittagslunch 3 gänglich mit alkoholfreien Getränken, Süssgebäck am Nachmittag, Früchtekorb

Unsere Ausstattung

Beamer, Leinwand, Flachbildschirm, Flipchart, Wlan

Masse des Saal: LxBxH: 12.40m x 8.50m x 2.20 bzw. 2.70m, QM: 105,5 QM

Für Informationen zu weiteren Angeboten und Ausstattungen zögern Sie nicht uns anzurufen!

Saalmiete

½ Tag	08:00h-12:00h	250.-
ganzer Tag	08:00h-17:30h	500.-
Nachmittag	13:30h-17:30h	250.-
Abend	18:00h-23:30h	300.-

für Ausstellungen / Sitzungen / Schulungen usw.
mit Bewirtung von uns
Konsumationen werden angerechnet

Seminare und Business Events im Bären Grub AR.

Im Bären in Grub, auf rund 900 Meter über dem Meeresspiegel, in ländlicher Atmosphäre, finden Sie den ideale Ort für Tagungen, Seminare, Workshops oder Referate. Hier haben Sie Ruhe – die ideale Voraussetzung für erfolgreiche Business Events. Mit mehreren Räumen unterschiedlichster Art, bieten wir auch Möglichkeiten für ein individuelles Rahmenprogramm. Der Bären verfügt über rund 30 hauseigene Parkplätze. Zudem bieten wir eine Elektrotankstelle – und schließlich ist die Postauto-Haltestelle „Halten“, lediglich 2 Gehminuten von unserem Haus entfernt.

Spezielle Dienstleistungen unseres Hauses

Übernachtungsmöglichkeiten

Gerne offerieren wir Ihnen unsere Hotelzimmer zu einem Personenpreis ab 85.- inkl. Frühstück. Unsere gemütlichen Zimmer verfügen alle über Dusche/WC, TV und WLAN.

Menükärtchen

Gerne drucken wir für Ihren Anlass die Menükärtchen inkl. Weinen oder Menütafel

Dekoration

Unsere Tische sind saisonal dekoriert. Gerne besorgen wir Ihnen auch zum Selbstkostenpreis Blumenschmuck von unserer Hausfloristin Floristicum Eggersriet gemäss Ihren Wünschen.

Personenanzahl

Die definitive Anzahl Personen bis 5 Tage vor Anlass. Änderungen danach müssen wir leider ganz oder teilweise in Rechnung stellen.

Sperrstundenverlängerung

Wenn nicht anders vereinbart verrechnen wir ab 12:00 Uhr eine Aufwandsentschädigung von 100.- für jede angebrochen Stunde

Catering

Gerne offerieren wir Ihnen ein auf Ihren Anlass und Wünschen entsprechendes Catering.

Stuhlhussen können wir sehr gerne besorgen. Diese werden mit Fr. 7.- à Stuhl verrechnen.

Mitternachtssnack auf Wunsch möglich. ZB: Käseplatte, Wienerle mit Senf und Brot, Appenzeller Platte uvm.

**Haben Sie noch Fragen? Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Verfügung
und freuen uns Ihren Anlass bei uns feiern zu dürfen.**

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.