



Bankett Menüvorschläge

ab 8 Personen

Preisänderungen Vorbehalten

Chlini Häppli zom Apéro

| | CHF |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Appenzeller Käse mit Tomatenkonfitüre(Hausspezialität) | 3.00 |
| Mostbröckli oder Serranoschinken | 3.00 |
| Hausgemachte Käsestengeli mit Parmesan | 1.50 |
| Verschiedene Quiches nach Wunsch | 3.00 |
| Rauchlachsroulade mit Kräutercreme | 3.00 |
| Mostbröckliroulade mit Käsekräuterfüllung | 3.00 |
| Tortillachips mit Teufelssauce oder Guacamole | 2.50 |
| Apérogebäck gemischt | 3.00 |
| Kleines Apérobüffet mit verschiedenen Leckereien | 16.50 |
| Grosses Apérobüffet mit verschiedenen Leckereien | 26.50 |
| | |
| Rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips (pro Teller)ca. 12 Pers | 18.00 |
| Sandwich am Meter (pro Stück und Meter) je nach Füllung und Aufwand ab | 56.50 |
| Partybrot pro Stück (ca.15 Pers) je nach Füllung und Aufwand ab | 60.00 |

Zum Startschuss

CHF

Suppen:

| | |
|------------------------------------------------|--------------|
| Bouillon mit Kräuterflädli | 8.50 |
| Bouillon mit Mostbröcklispätzli | 9.50 |
| Bouillon mit Sherry und einer Blätterteighaube | 12.50 |
| Curryschaumsuppe mit gerösteten Mandeln | 9.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Mascarpone | 9.50 |
| Kartoffelsuppe mit reifem Appenzellerkäse | 9.50 |
| Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel | 8.50 |
| Klare Tomatenconsommé mit Basilikum | 11.50 |
| Steinpilzcappucino mit Kräuterschaum | 11.50 |
| Saisonale Spezial- Suppen nach Absprache | nach Angebot |

CHF

Salate:

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------|
| Kleiner Mischsalat | 7.50 |
| Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen | 8.90 |
| Gemischter Salat | 9.80 |
| Nüsslisalat mit frischem Meerrettich | 12.50 |
| Blattsalat mit gebratenen Champignons | 10.50 |
| Blattsalat mit frischer Geflügelleber und Kräuter | 13.50 |
| Tomatensalat mit Mozzarella | 12.50 |
| Rassiger Apfelsalat mit Curry | 10.50 |
| Saisonaler Salat vom Küchenchef zusammengestellt | Preis nach Angebot |

Klein aber Oho

CHF

Kalte Vorspeisen:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tatar vom Appenzellerpantli mit Salatbouquet | 16.50 |
| Mostbröcklicarpaccio an Muscatweindressing und Salatbouquet | 18.50 |
| Schlipferkäse, ausgarniert mit verschiedenen Salaten (nur Sommersaison) | 14.50 |
| Appenzeller Chässchoope mit Salatbouquet und Pantlitranch | 15.50 |
| Mousse aus getrockneten Tomaten mit Salatbouquet und Olivencrostini | 16.50 |
| Mariniertes grilliertes Gemüse mit einer Riesencrevette | 18.50 |
| Appenzeller Käsefladen, mit Blattsalat | 14.50 |
| Rauchlachs an Meerrettichschaum und Briochetoast | 19.50 |
| Zartschmelzende Entenleberterrinen mit Apfelchutney und Toast | 24.50 |
| Appenzellerteller mit verschiedenen Appenzeller Delikatessen | 21.50 |

CHF

Warme Vorspeisen:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| "Chähörnli" mit Minisüdwurst | 14.50 |
| Risotto mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum | 15.50 |
| Feine Tagliatelle mit sautierten Pilzen (Marktangebot) | 18.50 |
| Lauwarmes hausgeräuchertes Lachsfilet auf einer Bourbonvanillesauce und Venerereis | 21.50 |
| Zanderfilet auf grünem Thairisotto | 21.50 |
| Parmesanrisotto mit gebratener Riesencrevette | 21.50 |

Wahre Gaumenfreuden...

Hauptspeisen:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Vom Schwein: | CHF |
| Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Senf | 19.50 |
| Schweinshalsbraten an Pommerysenfsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse | 22.50 |
| Schweinsnierstück mit Champignonrahmsauce Tagliatelle und Gemüse | 27.50 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten mit Aprikosensauce, schwarzem Reis und Gemüse | 35.50 |
| Appenzellerfilet gefüllt mit Käse und Mostbröckli mit Butterspätzli und Gemüse | 36.50 |
| Vom Kalb: | CHF |
| Kalbsragôut "Grossmutterart" mit Quarkspätzli | 34.00 |
| Kalbshaxe aus dem Ofen Ratatouille, Parmesanpolenta | 35.00 |
| Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus Kartoffelgratin und Gemüse | 34.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Tagliatelle und Gemüse | 38.50 |
| Kalbssaltimbocca mit Jus Weißweinrisotto und Gemüse | 38.50 |
| Kalbspiccata mit Madeirajus und Tomatenspaghetti | 37.50 |
| Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelsauce Butterspätzli und Gemüse | 44.50 |
| Kalbshohrücken mit Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüsegarten | 42.00 |

| Vom Rind: | CHF |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| Frischi's Hackbraten mit Jus Kartoffelstock und Gemüse | 26.50 |
| Rindfleischvögel mit Siedwurstbrät Kartoffelstock und Wurzelgemüse | 27.50 |
| Rindsschmorbraten mit Balsamico Marktgemüse, Gnocchi romain | 33.50 |
| Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Camarquereis und Gemüse | 39.50 |
| Rumpsteak mit Pfeffersauce Thymiankartoffeln und Gemüse | 36.50 |
| Rindsfilet am Stück gebraten Annakartoffeln und Gemüse | 43.50 |

Vom Geflügel:

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Pouletgeschnetzeltes "Casimir" mit Basmatireis und Früchten | 23.50 |
| CH – Pouletbrust mit Kräutersauce mit Trockenreis und Gemüse | 27.50 |
| Poulardenbrust mit Zitronensauce Gemüsereis | 29.50 |
| Zarte Entenbrust mit Kumquatsauce Camarquereis und Broccoli | 33.50 |

Vom Lamm:

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Rosa gebratene Lammrückenfilet mit Ratatouille und Polenta | 39.50 |
| Lammfilet mit Kräuterjus Gnocchi und Gemüse | 37.50 |

Vom Fisch:

Für Fischgerichte als Vor- oder Hauptspeise werden Sie von unserem Küchenchef bestens beraten.

Für Vegetarier:

Wir beraten Sie gerne für verschiedene Vegi- Gerichte

Der süsse Abschluss

| Dessert: | CHF |
|------------------------------------------------------|-------|
| Möschterliteller | 15.00 |
| Gebrannte Crème mit Vanilleglace | 9.00 |
| Pannacotta mit saisonalen Früchten | 11.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder hausgemachtem Eis | 9.50 |
| Biberfladenparfait mit Rahmlikör | 11.50 |
| Weisses Kaffeeparfait mit Bourbonsauce | 12.50 |
| Sorbetvariation mit frischen Früchten | 12.50 |
| Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce | 10.50 |
| Saisonales Früchtecarpaccio mit hausgemachtem Eis | 11.50 |
| Kleiner Käseteller | 13.50 |
| Reichhaltiges Dessertbuffet | 21.50 |

Gerne nehmen wir auch Ihre Vorschläge entgegen, um Sie nach Ihren Wünschen kulinarisch zu verwöhnen. Fragen Sie und wir versuchen es möglich zu machen.

Die Menüvorschläge sind ausschliesslich für Gruppen ab 8 Personen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unseren Lokalitäten

Mit freundlichen Grüssen

Yvonne und Ralph Frischknecht
mit dem Sternen – Team

Landgasthof Sternen
Dorfstrasse 97
9055 Bühler

Tel / 793 17 58

info@sternen-appenzellerland.ch

www.sternen-appenzellerland.ch