



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:

"Chähshörnli" 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