



MENÜVORSCHLAG FÜR GESELLSCHAFTEN  
AB 15 PERSONEN



*Wir freuen uns auf Sie.*

Familie Regula & Josua Spörri-Ott

April 2022

## INDIVIDUELLER APÉRO

---

von hausgemachten Cashew-Nüssen über Flammkuchen bis zu hofeigenen  
Rauchfleisch-Plättli – abgestimmt auf Sie!

Preis auf Anfrage

## VORSPEISEN

---

### Kleines Salat-Buffer

Eine Auswahl an bunten & knackigen Salaten  
Italian- & French Sauce – Toppings

12.50

oder

### Saisonaler grüner Blattsalat

Italian- & French Sauce

9.50

## HAUPTGANG

---

### Grill-Variation à discrétion

Rosa grilliertes Entrecôte, Hamburger & Rindsbratwürste vom hofeigenen Natura-Beef,  
Halssteaks und Schweinsbratwürste vom hofeigenen Chrüüter-Schwein, Poulet-Steaks, Grillkäse  
dazu Bergkräuter-Butter  
Butter-Spätzli & Sommer-Grillgemüse

52.00

## DESSERT-BUFFET

---

Mit 3 Komponenten pro Person

13.00

Mit 5 Komponenten pro Person

16.00

## AUSWAHL STÄRKEBEILAGEN GRILL-VARIATION

---

Es sind zwei Beilagen (Stärkebeilage und Grill-  
Gemüse) im Preis von CHF 52.00 inbegriffen.  
Jede weitere Beilage pro Person + CHF 4.00

Butter-Spätzli

Kartoffel-Gratin

Züri-Fries

Rosmarin-Kartoffel mit Crème fraîche

Salat-Buffer

## AUSWAHL DESSERT

---

Panna Cotta mit Frucht-Coulis

Saisonale Crème (Süsmost, Gebrannte Crème usw.)

Mini Erdbeer-Törtli

Mini Crèmeschnitte

Zwei verschiedene hausgemachte Glacé/Sorbet

Mini Romanoff (Saison)

Schokoladen-Mousse

Schokoladen-Brownie

Saisonaler Streusel-Kuchen

Eine Auswahl an Käse aus Sternenberg



## APÉRITIV

<b>Apérol Spritz</b>		10.50
<b>Hugo</b> ohne und mit Alkohol mit hausgemachtem Holunderblüten-Sirup	9.50   11.50	
<b>Huus-Apéro</b> alkoholfrei mit Beerensaft und Gazosa Blutorange		9.50
<b>Campari Orange</b>	4 cl	7.50
<b>Weisser Martini</b>	4 cl	6.20
<b>Cynar</b>	4 cl	6.20
<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> Brut   Gemin	10 cl	7.50
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss   sauer		7.50

## MINERAL

<b>Appenzell Mineral</b> still   laut	1 L	9.50
	30 cl	4.00
	50 cl	5.40
<b>Goba Citro, Pepita Orange, Rivella</b> rot, <b>Coca Cola (Zero), Ice Tea Lemon</b>	30 cl	4.00
	50 cl	5.40
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	20 cl	4.80
<b>Bio Süssmost   Shorley</b> Bio Eschenhof, Schalchen	30 cl	4.00
	50 cl	5.40
	1 L	10.00

## BIER UND MOST

<b>Quöllfrisch</b> naturtrüb	50 cl	6.20
<b>Appenzeller Lager</b> hell	50 cl	6.20
<b>Appenzeller Weizenbier</b>	50 cl	6.50
<b>Säntis Kristall Spezial</b>	33 cl	4.50
<b>Appenzeller Zitronen-Panaché</b> naturtrüb	33 cl	4.50
<b>Sonnwendlig</b> alkoholfrei	50 cl	6.00
<b>Bschorle</b> alkoholfrei	33 cl	4.80
<b>Möhl Most</b> klar	50 cl	5.50
<b>Möhl Most</b> alkoholfrei	50 cl	5.50

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee Crème   Espresso   Milchkaffee</b>		4.30
<b>Cappuccino</b>		5.20
<b>Latte Macchiato</b>		5.60
<b>Heissi Schoggi   Ovo mit geschlagenem Rahm</b>		5.00
<b>Sirocco Tee</b> diverse Sorten, bio und fairtrade zertifiziert		4.50
<b>Coretto Grappa</b>		6.50
<b>Kaffee Luz</b> Kernobst   Zwetschge   Chrüter		6.20
<b>Aprikosen-Luz</b> mit Dörraprikosen und Aprikosenlikör		6.20
<b>Heubode-Kafi</b> Hausmischung mit geschlagenem Rahm		8.20

## GRAPPA

<b>Iselisberger Edelbrand</b> Weingut Familie Hausammann, Uesslingen	2 cl	8.80
<b>Grappa 18 Lune</b>	2 cl	12.50
<b>Grappa di Brunello</b>	2 cl	7.50
<b>Grappa la Bianca</b>	2 cl	14.00

## OBSTBRÄNDE

<b>Williams</b> Distillerie Heimat, Bauma	2 cl	8.50
<b>Alte Williams</b> mit Honig Distillerie Heimat, Bauma	2 cl	8.50
<b>Hof Kirsch</b>	2 cl	8.50
<b>Hof Zwetschgen</b>	2 cl	8.50
<b>Vieille Prune</b>	2 cl	8.50

## VERDAUERLI

<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	4 cl	7.50
--------------------------------	------	------



## WEISSWEINE

<b>Sauvignon Blanc   2021</b>	75 cl	49.00
Weingut Nadine Saxer		
<b>Hedinger Pinot Gris   2021</b>	75 cl	47.00
Hedinger Weingut & Kellerei		
<b>Panorama   2020</b>	75 cl	48.00
Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann		
<b>Johannisberg   2021</b>	50 cl	23.50
Weingut Gilles & Joël Cina		
<b>Rosé   2020</b>	50 cl	25.00
Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann		

## ROTWEINE

<b>Der Besondere   2021</b>	75 cl	49.00
Weingut Nadine Saxer   Gamaret, Pinot Noir		
<b>Hedinger Pinot Noir, Spätlese   2020</b>	75 cl	48.00
Hedinger Weingut & Kellerei		
<b>Panorama   2019</b>	75 cl	49.00
Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann   Cabernet Dorsa, Garanoir, Regent		
<b>Primitivo Merlot Salento   2020</b>	75 cl	47.00
Cantine San Marzano   Primitivo und Merlot		
<b>Valpolicella Superiore   2018</b>	75 cl	45.00
Zenato   Corvina, Rondinella, Sangiovese		
<b>Torre della Luna Terre   2017</b>	75 cl	56.00
Weingut Cellaro   Nerello Mascalese und Nero Davola		
<b>Rioja Egoimei   2018</b>	75 cl	58.00
Weingut Egoimei   Graciano Tempranillo		
<b>Wilchinger</b>	50 cl	19.50
Hedinger Weingut & Kellerei   Pinot Noir		
<b>Edelpflücker</b>	50 cl	24.50
Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann		

## OFFENE WEISSWEINE

<b>Sauvignon Blanc   2021</b>	10 cl	7.00
Weingut Nadine Saxer		
<b>Johannisberg   2021</b>	10 cl	5.20
Weingut Gilles & Joël Cina		
<b>Rosé   2020</b>	10 cl	6.00
Weingut am Zürichsee, Familie Bachmann		

## OFFENE ROTWEINE

<b>Der Besondere   2021</b>	10 cl	7.00
Weingut Nadine Saxer   Gamaret, Pinot Noir		
<b>Valpolicella Superiore   2018</b>	10 cl	6.50
Zenato   Corvina, Rondinella, Sangiovese		
<b>Wilchinger</b>	10 cl	4.50
Hedinger Weingut & Kellerei   Pinot Noir		

