



# MENU VORSCHLÄGE

**Menus werden ab 8 Personen zubereitet**

## Salate & Vorspeisen

grüner Blattsalat	6.00
gemischter Salat, mit 3 Sorten garniert	7.50
Tomaten Mozzarella, mit Oliven Öl und Basilikum garniert	12.00
Salat Spontaneer, reichlich mit Spezialitäten garniert	12.00
Flusskrebs Tatar	15.00
Appenzeller Rohschinken mit Melone	14.00
Saison Suppe	7.00

## Hauptspeisen

<b>Appenzeller Käse Spätzli</b>	<b>14.00</b>
mit würzigem Appenzeller Käse und Zwiebelringen angerichtet	
<b>gehacktes Rindfleisch mit Hörnli</b>	<b>15.00</b>
mit Apfelmus serviert	
<b>Hackbraten Grossmutter Art</b>	<b>22.00</b>
Gemüse Garnitur, Kartoffelstock	
<b>Poulet Geschnetzeltes Curry</b>	<b>19.00</b>
mit Früchten garniert, Trockenreis Ring	
<b>Cordon Bleu Schwein</b>	<b>20.00</b>
Schweinsnierstück mit Appenzeller Käse und Hinterschinken gefüllt paniert und goldgelb gebraten, Pommes Frites	
<b>nach Wunsch aus Kalbfleisch zubereitet</b>	<b>29.00</b>
<b>Kalbsbraten Gallus Style</b>	<b>24.00</b>
in Schützengarten Gallusbier 612 butterweich geschmort Gemüse garnitur, Kartoffelstock	
<b>Irish Entrecôte Roastbeef</b>	<b>34.00</b>
rosarot grilliert, dünn geschnitten, kräftige Rotweinsauce, Gemüse Bukett, Kartoffel Krokettten	
<b>Das Beste vom Lamm</b>	<b>38.00</b>
Lammfilet, Racks und Nierstück grilliert, Pommerysenf Sauce Gemüse Bukett, Kartoffel Krokettten	

**Gerne beraten wir sie persönlich für ihren Anlass**

Preise in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt

