Feiern & Geniessen

im Hotel Landhaus Säntis Herisau

oder

Die Zimmer

Stilvolle Hotelzimmer

Komfortable Suiten

Die Restauration

Ausgezeichnete und kreative Küche

Zuvorkommender Service

Herisauer Stube

Stilvolle Kunststube

Unsere Kreativität für Ihren Anlass

Profitieren Sie von den besonderen Dienstleistungen Ihres Hotels Landhaus – Säntis. Sie können das Menü direkt mit Frau Jasmine Todt oder mit unserem Küchenchef Marcel Stranegger besprechen.

Die Vorteile bestehen darin, dass für Ihre Bedürfnisse kreative und saisonale Menüs zusammengestellt werden.

Mit den folgenden Kompositionen erhalten Sie einen Überblick über das Spektrum unserer Küchenphilosophie.

Nutzen Sie die Gelegenheit und vereinbaren Sie einen Termin, damit wir auch genügend Zeit für Sie einplanen können.

Wir freuen uns riesig, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen, denn wir wollen nicht, dass Sie einfach bei uns essen und trinken – wir wollen Sie bei uns im Hause willkommen heissen

Marcel Stranegger & Jasmine Todt

und das Hotel Landhaus- Säntis Team

Apero Vorschläge

Landhaus Apero

Käseküchlein, Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck und Salzgebäck

Fr.14.50 p.P.

Säntis Apero Delux

Hackfleischbällchen mit Sour Cream

Blätterteiggebäck und Salzgebäck

Poulet Yakitori Spiessli

Antipasti gemischt

Fr.25.50 p.P.

Apero Kurz und Bündig

Salzstängeli

Pommes Chips und Nüssli

Fr.4.50 p.P.

Selbstverständlich können Sie Ihren Apero nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Gerne sind wir Ihnen behilflich, Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

Zum Zvieri oder für den kleinen Hunger

Appenzeller Teller

Mostbröckli, Appenzeller Käse, Pantli, schön ausgarniert

Fr.23.50

Herisauer Teller

Beinschinken mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr.25.50

Kunststuben Teller

Ofenfleischkäse mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr.23.50

Landhaus Teller

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr.27.50

Kalte Vorspeisen

Graved Lachs mit Dillsenfsauce und einem kleinem Salatbouquet

Fr.19.50

Rindscarpaccio mit sautierten Pilzen und Salatbouquet

Fr.21.50

Gemischter Salat an Joghurtdressing und gerösteten Kernen

Fr.10.50

Nüsslisalat mir Ei und Speck

Fr.12.50

Rindstartar mit Toast und kleinem Salatbouquet

Fr.19.50

Hausgemachtes Mostbröcklitartar

serviert mit einem kleinen Salatbouquet

Fr.19.50

Suppen

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehaube

Fr.10.50

Curryschaumsuppe mit gebratener Krevette

Fr.12.50

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Fr.9.50

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

Fr.10.50

Rieslingschaumsuppe mit Sahnehaube

Fr.10.50

Warme Vorspeisen

Makkaroni an feiner Pilzrahmsauce

Fr.16.50

Safran Risotto mit gebratenem Zanderfilet

Fr.21.50

Steinpilz Ravioli mit brauner Butter und Salbei

Fr.16.50

Vegetarische Hauptgänge

Steinpilzravioli mit brauner Butter und Salbei

Fr.26.50

Hausgemacher Spinatstrudel

auf leichtem Frischkäse – Kräuterspiegel

Fr.26.50

Kürbis Risotto und gehobeltem Parmesan

Fr.26.50

Hauptspeisen – Tellergerichte

Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art

mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr.28.50

Schweinefilet im Speckmantel mit Cognacrahmsauce

Spätzle und Gemüsegarnitur

Fr.36.50

Swiss Prime Schweinerack vom Grill an Zigeunersauce

mit Weisswein Risotto und Gemüse

Fr.32.50

Französische Maispoulardenbrust aus dem Ofen

auf Weisswein Risotto und Ratatouille

Fr.29.50

Zanderfilet in Olivenöl gebraten

auf Kürbis Risotto und Strauchtomaten

Fr.36.50

Kalbsteak am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce

Kartoffelgratin und Gemüse

Fr.45.50

Argentinisches Rinderfilet an kräftigem Portweinjus

Rösti Kroketten und Marktgemüse

Fr.54.00

Dessert

Marinierte Erdbeeren

mit Sauerrahmglace

Fr.10.50

Appenzeller Schlorzifladen

mit Vanilleglace

Fr.12.50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rahm

Fr.10.50

Grand Mariner Parfait

mit frischen Früchten der Saison

Fr.12.50

Hausgemachter Schokoladekuchen

mit Sauerrahmglace und Früchten

Fr.13.50

Sorbets

Zitrone

Blutorange

Ananas

Aprikose

pro Kugel Fr.3.50

mit Spirituosen

Champagner Fr.4.50

Prosecco Fr.3.50

Wodka Fr.3.50

Campari Fr.3.50

Hochzeit oder Geburtstagstorte

sagen Sie uns Ihren Wunsch und wir bestellen Sie bei unserer

Haus-Bäckerei Knöpfel in Herisau

**wenn die Hochzeitstorte in einem Dessertbuffet integriert wird Fr.6.50 p. P*

**wenn die Hochzeitstorte als eigener Gang serviert wird Fr.10.50 p. P*

**wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht wird und im Dessertbuffet integriert wird, verlangen wir nichts*

**wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht wird und als eigener Gang serviert wird, verrechnen wir Fr.4.00 für den Service und Gedeck*

Menüvorschläge:

Menü 1

Gemischter Salat mit Balsamico Dressing

******

Hausgemachter Hackbraten an feinem Rotweinjus

mit Kartoffelstock und Marktgemüse

******

Honigkirschen mit Vanilleglace

46.00

Menü 2

Nüsslisalat mit Ei und Speck

******

Steinpilzcremesuppe

******

Französische Maispoulardenbrust an Calvadosrahmsauce

auf Spätzle und Ratatouille

******

Hausgemachtes Grand Mariner Parfait mit frischen Erdbeeren

65.00

Menü 3

Rinds Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl

******

Kürbiscremesuppe

******

Schweinebraten (CH) mit gebratenen Pilzen

Polenta und Marktgemüse

******

Caramelköpfli mit Rahm

68.00

Menü 4

Thunfisch Carpaccio

mit Frühlingszwiebeln und Avocado

******

Rieslingschaumsuppe mit Appenzeller Käse

******

Kalbsteak (CH) im Ganzen gebraten

an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin und Spargel

******

Creme brûlée

mit Früchten

84.00

Menü 5

Graved Lachs mit Dillsenfsauce

******

Rieslingschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

******

Arrabiata Ravioli an Basilikum Butter und

eingelegten Tomaten

******

Rinderfilet (Argentinien) vom Grill

an Pfeffersauce

mit Risotto und Gemüseallerlei

******

Hausgemachter Schokoladekuchen

mit Vanilleglace

99.00

ALLE PREISE INKL. 8,1% MWST.

Herzlichen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben.

Hier noch ein paar Abmachungen, die Sie bei einer Bestellung bei uns beachten sollten…

***1.** Sie dürfen die verschiedenen Menüs auch ändern, gerne besprechen wir das mit Ihnen.*

***2**. Wenn nichts anders besprochen, ist die Betriebs – übliche Blumendekoration vorhanden.*

***3.** Menükarten nur auf Verlangen.*

***4.** Für kurzfristige Absagen müssen wir Fr. 300 verrechnen.*

***5**. Spätestens 1 Woche im Voraus genaue Personenanzahl mitteilen, 10% Abweichungen sind toleriert, ansonsten werden wir diese verrechnen.*

Wir wünschen Ihnen ein schönes Fest und werden alles daransetzen, dass Sie bei uns einen schönen Aufenthalt haben.

Das Landhaus – Säntis Team