

Feiern & Geniessen
im Hotel Landhaus Säntis Herisau
oder
Altes Rathaus Schwänberg

Der Saal

Schwänbergsaal bis 44 Personen

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 Herrn Reto Haindl 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

Reto Haindl

und sein Hotel Landhaus- Säntis Team

Apero Vorschläge

Landhaus Apero

Käseküchlein, Schinkengipfeli , Blätterteiggebäck und Salzgebäck

Fr.13.50 p.P.

Säntis Apero Delux

Hackfleischbällchen mit Sour Cream

Blätterteiggebäck und Salzgebäck

Poulet Yakitori Spiessli

Antipasti gemischt

Fr.23.50 p.P.

Apero Kurz und Bündig

Salzstengeli

Pommes Chips und Nüssli

Fr.3.50 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.21.50

Herisauer Teller

Beinschinken mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr.22.50

Kunststuben Teller

Ofenfleischkäse mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr.19.50

Landhaus Teller

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr.24.50

Kalte Vorspeisen

Graved Lachs mit Dillsenfauce und kleinem Salatbouquet

Fr.18.50

Rindscarpaccio mit sautierten Pilzen und Salatbouquet

Fr.18.50

Gemischter Salat an Joghurtdressing und gerösteten Kernen

Fr.9.50

Nüsslisalat an French Dressing mit Speck und Ei

Fr.12.50

Rindstartar mit Toast und kleinem Salatbouquet

Fr.16.50

*Hausgemachtes Mostbröcklitartar
serviert mit einem kleinen Salatbouquet*

Fr.16.50

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit gehobeltem Appenzellerkäse

Fr.10.50

Curryschaumsuppe mit gebratener Krevette

Fr.12.50

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Fr.9.50

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

Fr.9.50

Steinpilzschamsuppe mit Sahnehaube

Fr.10.50

Warme Vorspeisen

Penne an feiner Kräuterrahmsauce

Fr.14.50

Kürbis Risotto mit gebratenem Zanderfilet

Fr.18.50

Steinpilzravioli an brauner Butter und frischem Salbei

Fr.14.50

Vegetarische Hauptgänge

Auberginenschnitzel paniert

mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites

Fr.21.50

Hausgemacher Spinatstrudel

auf leichtem Frischkäse – Kräuterspiegel

Fr.21.50

Waldpilzrisotto und gehobeltem Parmesan

Fr.21.50

Hauptspeisen – Tellergerichte

*Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art
mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

Fr.24.50

*Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce
Kroketten und Gemüse garnitur*

Fr.33.50

*Schweinesteak vom Grill an Zigeunersauce
mit Spätzle und Gemüse*

Fr.27.50

*Französische Maispouardenbrust aus dem Ofen
auf Kürbis Risotto und Gemüse*

Fr.26.50

*Zanderfilet in Olivenöl gebraten
mit Bratkartoffeln und Blattspinat*

Fr.32.50

*Kalbsteak am Stück gebraten mit Cognacrahmsauce
Polenta und Gemüse*

Fr.42.50

*USA Rinderfilet an kräftigem Schalotten Jus
Kartoffelgratin und Marktgemüse*

Fr.54.00

Dessert

Panna Cotta

garniert mit Rahm und frischen Früchten der Saison

Fr.9.50

Appenzeller Schlorzifladen

mit Vanileglace

Fr12.50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr.9.50

Grand Mariniere Parfait

mit frischen Früchten der Saison

Fr.9.50

Crema Catalana

mit Früchten

Fr.9.50

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

Hochzeits oder Geburtstagstorte

sagen Sie uns Ihren Wunsch und wir bestellen Sie bei unserer

Haus-Bäckerei Schläpfer 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:

Menü1

Gemischter Salat mit Balsamicodressing

*Hausgemachter Hackbraten an feinem Rotweinjus
mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

Panna Cotta mit frischen Beeren

45.00

Menü2

Nüsslisalat mit Trauben und Nüssen

Curryschaumsuppe

*Französische Maispouardenbrust an Calvadosrahmsauce
auf Kürbis Risotto und Gemüseallerlei*

Hausgemachtes Grand Marinier Parfait mit frischen Früchten

55.00

Menü3

Rinds Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl

Karottenschaumsuppe

Barolo Rindsschmorbraten(CH) mit gebratenen Pilzen

Polenta und Marktgemüse

Honigkirschen mit Sauerrahmglace

59.00

Menü4

Thunfisch Carpaccio

mit Frühlingszwiebeln und Avocado

Rieslingschaumsuppe mit Appenzeller Käse

Kalbsteak (CH) im Ganzen gebraten

an Cognacrahmsauce

Kartoffelgratin und Ratatouille

Rotwein Feigen

mit Sauerrahmglace

78.00

Menü5

Graved Lachs mit Dillsenfauce

Rieslingschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Waliser Käse Ravioli an brauner Butter

eingelekten Tomaten

Rinderfilet (USA) vom Grill

an Pfeffersauce

mit Risotto und Gemüseallerlei

Hausgemachter Schokoladekuchen

mit Vanilleglace

92.00

Appenzeller Menü

Kabissalat

serviert mit Chnoblipantli

Brotsuppe

mit Kümmel parfümiert

Kleine Siedwurst

auf einem Beet von Linsengemüse

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel (CH)

angerichtet auf Chässpätzli

Schlorziflade

mit Vanilleglace

Fr. 69.50

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 sind die Betriebs – üblichen Blumendekorationen 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 daran setzen, dass Sie bei uns einen schönen Aufenthalt haben.

Das Landhaus – Säntis Team

und Reto Haindl