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

Salzstängeli

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 Dillsenfsauce 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

Spargelschaumsuppe mit Erdbeeren

Fr.11.50

Curryschaumsuppe mit gebratener Krevette

Fr.12.50

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Fr.9.50

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Fr.9.50

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube

Fr.10.50

Warme Vorspeisen

Penne an feiner Kräuterrahmsauce

Fr.14.50

Bärlauchrisotto mit gebratenem Zanderfilet

Fr.18.50

Spargelravioli an brauner Butter und frischem Salbei

Fr.14.50

Vegetarische Hauptgänge

Quornschnitzel paniert

mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites

Fr.21.50

Hausgemacher Spinatstrudel

auf leichtem Frischkäse – Kräuterspiegel

Fr.21.50

Spargel Risotto und gehobeltem Parmesan

Fr.21.50

Hauptspeisen – Tellergerichte

Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art

mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr.26.50

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce

Spätzle und Gemüsegarnitur

Fr.33.50

Swiss Prime Schweinerack vom Grill an Zigeunersauce

mit Kroketten und Gemüse

Fr.28.50

Französische Maispoulardenbrust aus dem Ofen

auf Tomaten Risotto und grünen Spargeln

Fr.26.50

Zanderfilet in Olivenöl gebraten

mit Bratkartoffeln und Blattspinat

Fr.33.50

Kalbsteak am Stück gebraten mit Cognacrahmsauce

Kartoffelgratin und Gemüse

Fr.45.50

USA Rinderfilet an kräftigem Portweinjus

Bramata Polenta und Marktgemüse

Fr.54.00

Dessert

Marinierte Erdbeeren

garniert mit Rahm und Vanilleglace

Fr.10.50

Tiramisu

mit Waldbeeren

Fr.10.50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rahm

Fr.10.50

Vanille Parfait

mit frischen Früchten der Saison

Fr.10.50

Hausgemachter Schokoladekuchen

mit Sauerrahmglace und Früchten

Fr.12.50

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

Eisbergsalat mit Joghurtdressing und Ei

******

Spargelschaumsuppe

******

Französische Maispoulardenbrust an Calvadosrahmsauce

auf mediterranem Risotto und Gemüseallerlei

******

Hausgemachtes Vanille Parfait mit frischen Erdbeeren

55.00

Menü3

Rinds Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl

******

Bärlauchschaumsuppe

******

Barolo Rindsschmorbraten(CH) mit gebratenen Pilzen

Polenta und Marktgemüse

******

Rhabarberragout mit Joghurtglace

59.00

Menü4

Thunfisch Carpaccio

mit Frühlingszwiebeln und Avocado

******

Rieslingschaumsuppe mit Appenzeller Käse

******

Kalbsteak (CH) im Ganzen gebraten

an Morchelsauce

Kroketten und Ratatouille

******

Creme brulee

mit Früchten

78.00

Menü5

Graved Lachs mit Dillsenfsauce

****

Morchelschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

****

Spargel Ravioli an brauner Butter und

eingelegten 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

ALLE PREISE INKL. 8% 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 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