

# GASTHAUS BÄREN SCHLATT

Familie Rechsteiner-Schenk

Dorf 6

9050 Appenzell Schlatt

Tel. 071 / 787 14 13

Dienstag / Mittwoch geschlossen

Wetter-Livecam unter:

[www.baeren-schlatt.ch](http://www.baeren-schlatt.ch)



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns Ihnen beiliegend unsere Menuvorschläge für Gesellschaften unterbreiten zu dürfen. Die Preise gelten ab 8 Personen; für 2 Menus pro Gesellschaft beträgt der Zuschlag 25%. Ihre Angaben über Aperitif, Weine, Blumen, Dekorationen, Musik, Verlängerungen etc. helfen uns Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen.

mit freundlichen Grüßen  
Sonja und Walter  
Rechsteiner-Schenk

### Menu 1

gemischter Salat

\* \* \*

Schweinsgeschnetzeltes  
mit Gemüse garnitur  
und Nüdeli

\* \* \*

Schwarzwäldertorte

29.50

### Menu 2

gemischter Salat

\* \* \*

panierte Schweinsschnitzel  
vom Nierstück  
mit Gemüse garnitur  
und Pommes frites

\* \* \*

Meringues Glace mit Rahm

32.--

### Menu 3

Mostbröckli

und Pantli garniert mit  
verschiedenen Salaten

\* \* \*

Appenzeller Siedwurst  
mit Chäs-Chnöpfli

\* \* \*

Appenzeller Biberfladenparfait

31.50

### Menu 4

gemischter Salat

\* \* \*

Schweins Cordon bleu  
mit Gemüse garnitur  
und Nüdeli

\* \* \*

Coupe Melba

36.--

### Menu 5

gemischter Salat

\* \* \*

Schweinskarreebraten mit  
Senfrahmsauce  
Gemüse garnitur  
und Eierspätzli

\* \* \*

Citronensorbet mit Wodka

35.—

### Menu 6

gemischter Salat

\* \* \*

gebratenes Schweinsfilet  
an Basilikumsauce  
mit Gemüse garnitur  
und Eierspätzli

\* \* \*

Gartenbeersorbet mit  
Himbeergüß

42.50

### Menu 7

gemischter Salat

\* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes  
an Champignonsrahmsauce  
mit Röstli

\* \* \*

Vanilleglace mit Orangenfilets  
und Grand Marnier

42.50

### Menu 8

gemischter Salat

\* \* \*

gebratenes Lammrückenfilet  
an Vermouthsauce  
mit Gemüse garnitur  
und Eierspätzli

\* \* \*

Limettencreme

44.-

### Menu 9

Chäs-Schoope

garniert mit verschiedenen Salaten

\* \* \*

gebratenes Schweinsfilet  
mit Mostsauce  
Gemüse garnitur  
und Chäs-Chnöpfli

\* \* \*

Appenzeller Biberfladenparfait

46.50

### Menu 10

gemischter Blattsalat

an Balsamicosauce

\* \* \*

rosé gebratenes Entrecôte  
mit Estragonrahmsauce  
Gemüse garnitur  
und Duchessekartoffeln

\* \* \*

Caramelköpfli mit Rahm

47.50

### Menu 11

gemischter Blattsalat mit  
geräucherter Entenbrust

\* \* \*

gebratenes Kalbsfilet  
mit Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
und Kartoffelgratin

\* \* \*

Orangenquarkköpfli

56.50

### Menu 12

Brüsseler Salat  
mit Orangenfilets

\* \* \*

im Ofen gebratenes Rindsfilet  
mit Zitronensenfsauce  
Gemüse garnitur  
und Eierspätzli

\* \* \*

heisse Himbeeren  
mit Vanilleglace

52.50

#### zusätzliche Gänge:

Bouillon mit Sherry 3.50  
Bouillon mit Gemüsestreifen 4.-  
Brokkoli Cremesuppe 4.50  
Pfälzer Cremesuppe 4.50  
Safranrahmsuppe 5.50  
Apfel-Ingwer-Suppe 5.50

gebratenes Forellenfilet  
mit Reis 9.50  
mit Spinat gefülltes Lachsrollen  
serviert mit Wildreis 12.50  
zusätzlich mit dem Salat:  
Mostbröckli oder Rauchlachs 4.50

### Frühlingsmenu

Safranrahmsuppe

\* \* \*

lauwarmer Spargelsalat  
mit Baumnüssen

\* \* \*

Gitzibraten  
im Ofen geschmort  
mit Gemüse garnitur  
und neuen Kartoffeln

\* \* \*

Erdbeerquarkköppli

59.50

### Sommermenu

kalte Kartoffelsuppe

\* \* \*

Meerfrüchtesalat  
mit frischer Ananas

\* \* \*

gebratene Maispouardenbrust  
mit roter Currysauce  
Gemüse garnitur  
und Reis

\* \* \*

Himbeermousse

54.50

### Herbstmenu

Marronsuppe

\* \* \*

Herbstsalat mit Trauben  
und frischen  
Eierschwämmli

\* \* \*

Rehentrecôte  
an Wildrahmsauce  
Rotkraut, Rosenkohl  
und Spätzli

\* \* \*

karamellierte Feige  
mit Zimtglace und Rahm

58.50

### Wintermenu

rote Linsensuppe  
mit Knusperspeck

\* \* \*

gemischter Blattsalat  
mit sautierten Milken

\* \* \*

rosa gebratene Entenbrust  
an Orangerahmsauce  
mit Gemüse garnitur  
und Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Ofenküchlein  
mit Schoggisauce

56.50