



Sönd willkommen

**Menuvorschlage für Gesellschaften, Vereine,
Familienfeier, Wandergruppen ab 20 Personen**



**Tauchen Sie ein in die schönen Landschaften und Hügel des
Appenzellerlandes, fernab der Hektik.**

**Bei uns in der Appenzeller Schaukaserei werden noch echte Werte und
Traditionen gelebt.**

Apéro / Degustation

Appenzeller Käse Degustation CHF 9.00 / pro Person
 die beliebtesten 5 Sorten Appenzeller Käse
 inkl. Hausbrot

und / oder kombiniert mit

Original Appenzeller Mostbröckli-Degustation CHF 15.00 / pro Person
 Original Appenzeller Mostbröckli, hauchdünn
 aufgeschnitten inkl. dunklem Brot

Käse-Knobli-Crostini CHF 9.00 / pro Portion

Crostini mit geheimen Kräutern CHF 9.00 / pro Portion

Hausgemachter Appenzeller Käsekuchen
 mundgerecht geschnitten CHF 9.00 / pro Portion

Triangel von Mostbröcklitartar auf Toast CHF 2.50 / Stück

Party-Käseküchlein CHF 1.50 / Stück

Fruchtspiessli CHF 3.00 / Stück

Gemüsedip mit diversen Saucen CHF 7.00 / pro Person

Apérozungen CHF 2.50 / Stück
 Kuchenteig mit Appenzeller Käse, Zwiebeln,
 Tomate und Peperoni und Speck

Pommes Chips CHF 2.50 / pro Person

Salzstengeli / Bretzeli CHF 2.50 / pro Person

Appenzeller Apéro riche

Die lockere Art zu Speisen! Ein besonders reichhaltiger Apéro der das Mittagessen ersetzt.
 5 Sorten Appenzeller Käse mit Pantli und Früchtespiess garniert, hausgemachter
 geschnittener Käsekuchen, Kräutercrostini, Käsestengeli, Siedwürstlinge,
 Chähörnli, gebackene Zwiebelringe mit Kräuterdip, Honigmelone
 mit Mostbröckli sowie zwei Fondue's.

ab 20 Personen CHF 39.00 / pro Person

In der Regel werden die Degustationsangebote resp. Apéro's auf Original Käsebrettern (grosse Platten) serviert. Keine Garantie für Sitzplätze bei Degustationen.

Suppen (zum Menu)

Bouillon mit Flädli oder Chässtängeli	CHF	5.50
Tomatencèmesuppe	CHF	6.00
Pikante Kartoffel-Apfelsuppe	CHF	7.00
Käserahmsuppe	CHF	6.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF	6.50
Kastaniensuppe	CHF	7.00

Salate (zum Menu)

kleiner Menusalat	CHF	6.20
Bunter Blattsalat	CHF	8.00
Gemischter Salat	CHF	9.00
Nüsslisalat mit rässem Appenzeller Käse (Saison)	CHF	11.50
Buntes Salatbuffet	CHF	15.50 / Person
Schaukäsi-Salat serviert in Salatschüssel Eisbergsalat mit Appenzeller Surchoix-Blätter, gebratenem Speck und Croûtons	CHF	11.50 / Portion

Kalte Vorspeisen (zum Menu)

Trockenfleischteller (Pantli, Speck und Mostbröckli)	CHF	10.50
Carpaccio aus Kohlrabi und Mostbröckli	CHF	12.00
Melonen mit Rohschinken (Saison)	CHF	14.10
Chäsplättli (3 verschiedene Appenzeller Käse)	CHF	11.00
Appenzeller Käsenocken mit Cherrytomaten und Speck	CHF	14.50

Warme Tellergerichte

Dähler's Kabierbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Pommes frites <u>oder</u> Rösti (Kälber werden mit Bienebenprodukten gefüttert und gepflegt)	CHF 22.00
Fondue „Dibidäbi“ Hauseigene Chäs - Mischung	CHF 25.50
Siedwurst mit Chähörnli mit „Bölle“ mit Apfelmus in grosser Schüssel	CHF 21.50 CHF 3.00
Warmer, hausgebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 16.00
Sautiertes Pouletbrüstchen an Thurgadosrahmsauce mit Gemüsereis	CHF 25.90
Schweinsragout „Kamor“ mit Kartoffelstock und Gemüsegarmitur	CHF 24.90
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Butterspätzli	CHF 26.90
Appenzeller Landsgemeindeschnitzel Schweinschnitzel mit Mostbröckli und überbacken mit Appenzeller Classic, Röstikroketten und Saison Gemüse	CHF 28.00
Saftiger Bauernschinken mit Senf, Kartoffelsalat und Bürli	CHF 21.90
Fitnessteller mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter Serviert mit Salaten	CHF 32.00
Schweinsbraten mit Dörpflaumen mit leichter Roweintsauce und Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF 28.90
Rindsschmorbraten „Grossmutterart“ serviert mit Kartoffelstock und gebackener Fenchel	CHF 29.90

Hinweis: *Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menu.*

Vegetarische Tellergerichte

Stääner Chäshörnli mit „Bölle“ und Apfelmus	CHF 16.50
Vegetarischer Gemüseteller mit Butterrösti	CHF 21.50
Pilzrisotto / Spargelrisotto (Saison)	CHF 17.50
Saisonale Ravioli mit Salbeibutter und Appenzeller Käse	CHF 20.50

Dessert (zum Menu)

Kugel Eis (diverse Aromen)	CHF 3.00
Rahmzuschlag	CHF 1.70
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 9.00
Gebrannte Crème mit Meringuesbrösmeli	CHF 9.00
Stääner Coupe (3 Sorten Eis mit Fruchtsalat)	CHF 9.50
Süssmostcrème mit Schlagrahm	CHF 9.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF 10.50
Warmer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	CHF 11.00
Appenzeller Coupe mit Rahmlikör	CHF 10.50
Hausgemachte Fruchtkuchen	CHF 6.00
Hausgemachtes Biberfladenparfait	CHF 10.50
Bereschlorziflade mit Schlagrahm	CHF 7.50
Birnen Tiramisu	CHF 9.50
Fior di latte-Glace auf Fruchtkompott und Schlagrahm	CHF 9.90
Dessertbuffet (ab 20 Personen) (Hausgemachtes Panna cotta mit Waldbeeren, gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Beereschlorziflade mit Schlagrahm, Meringues, Fruchtsalat, Erdbeereis)	CHF 22.00

Menu-Vorschläge komplett - mit Nachservice der Beilagen

Diese Angebote gelten für Gruppen ab 20 Personen bei einheitlicher Bestellung

Landsgemeindemenu

CHF 33.50

Blattsalat an Haussauce

Appenzeller Siedwurst mit
Stäaner Chäshörnli
und Zwiebeln

Apfelmus

Zimtfladen mit Rahm

Appenzeller Menu

CHF 42.50

Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel

Appenzeller Schweinsschnitzel mit
Mostbröckli und mit Käse überbacken
Röstikroketten

Saisongemüse

Appenzeller Coupe mir Rahmlikör

Menu Kamor

CHF 34.50

Chässtengelisuppe

Schweinsragout „Kamor“
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Biberfladenparfait

Schweizer Menu

CHF 48.00

Pikante Apfel-Kartoffelsuppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Butterrösti
Gemüse garnitur

Meringues glacé

Waldmeistermenu

CHF 35.50

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Schweinsgeschnetzeltes mit
Waldpilzen
Butternudeln
Ratatouille

Gebrannte Crème mit Meringuesbrösmeli

Menu Classic

CHF 36.50

Käserahmsuppe

Schweinsrahmschnitzel mit
Butternudeln
Rahmpfirsich

Panna Cotta mit Waldbeeren

Grafenmenu

CHF 44.50

Spargelcrèmesuppe / Kastaniensuppe

Rindshuftwürfel „Stroganow“
Kräuterreis
Broccoli mit Mandeln

Farbenreicher Sorbetteller

Grossmutter's Menu

CHF 41.50

Grüner Salat an Haussauce

Schweinsbraten mit Dörripflaumen
mit leichter Bratensauce
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Fruchtkuchen mit Rahm

Ostschweizer Fondueise

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Des Schweizers liebste Käsespeisen vereint: Die Ostschweizer Fondueise ist in der Appenzeller Schaukäserie ein wahres Highlight:

Apéro-Vorschlag:

Triangel von Mostbröcklitartar auf Toast	CHF 2.50 / Stück
Party-Käseküchlein	CHF 1.50 / Stück
Fruchtspiessli	CHF 3.00 / Stück
Gemüsedip mit diversen Saucen	CHF 7.00 / pro Person

1. Gang **Fondue „Dibidäbi“**
eigene, traditionelle Schauhäsi-Hausmischung

2. Gang **Bündner Fondue**
mildes Fondue mit Bündner Bergkäse und Appenzeller Käse mit einem Schuss Kirsch verfeinert

3. Gang **Glärnisch Fondue**
Appenzeller Chäsfondue mit einem Hauch von Glarner Schabziger

4. Gang **Thurgauer Mostfondue**
Appenzeller und Tilsiterfondue mit Apfelwein und Calvados verfeinert, serviert mit Brot und Apfelstücken

Dessert: **Fruchtsalat mit Kirsch** CHF 11.50

Fondueise über 30 Personen CHF 39.00
Fondueise unter 30 Personen CHF 43.00

Verrücktes Fondue-Erlebnis

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Fondueerlebnis der besonderen Art.

Geniessen sie eine Variation aussergewöhnlicher Spezial-Fondues.

Apéro-Vorschlag:

Crostini mit geheimen Kräutern CHF 9.00 / pro Portion

Apérozungen CHF 2.50 / Stück

Kuchenteig mit Appenzeller Käse, Zwiebeln,
Tomate und Peperoni und Speck

Pantlitteller CHF 16.00 / Portion

1. Gang **Fondue Dibidäbi**
eigene, traditionelle Schauchäsi-Hausmischung

2. Gang **Heufondue**
Das speziell kreierte Spezialfondue mit einem herben Geschmack von
Bio-Heu verfeinert mit Schlagrahm und Kräuterschnaps

3. Gang **Hanffondue**
Appenzeller Chäsfondue mit einem Hauch
von Hanfextrakt von der Locher Brauerei

4. Gang **Schwarzbierfondue**
Dunkles herbes Fondue mit Appenzeller und Cheddar Käse.
Verfeinert wird das Fondue mit Appenzeller Säntis Malt

5. Gang **Curryfondue mit Bananen**
Eine Indische Variante den warmen Käse zu geniessen

Desseert **Zwetschgensorbet mit Vielle Prune** CHF 10.50

Mindestgruppengrösse 20 Personen

Fonduereise komplett über 30 Personen CHF 48.00

Fonduereise komplett unter 30 Personen CHF 51.00

Fonduereise durch die Schweiz

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Eine Schweizerreise der besonderen Art.

Apéroempfehlung:

Knoblibaquette	CHF 9.00
Pommes Chips	CHF 2.50

1. Gang **Appenzeller Fondue Dibidäbi**
eigene, traditionelle Schauchäsi-Hausmischung

2. Gang **Bündner Fondue**
mildes Fondue mit Bündner Bergkäse und
Appenzeller Käse mit einem Schuss Kirsch parfümiert

3. Gang **Tessiner Pestofondue**
Fondue mit Gorgonzola, Appenzellerkäse,
Oliven und Basilikumpesto
abgeschmeckt mit Grappa

4. Gang **Walliser Fondue mit Tomatenconcassée**
Walliser-Fondue mit Gomser Bergkäse
und Tomatenconcassée

5. Gang **Freiburger Fondue „Moitié - Moitié“**
Westschweizer Fondueklassiker
mit Greyerzer und Fribourger Vacherin,
verfeinert mit Kirsch

6. Gang **Thurgauer Mostfondue**
Appenzeller und Tilsiterfondue mit Apfelwein
und Calvados verfeinert
serviert mit Brot und Apfelstücken

Zu allen Fondue's servieren wir Ihnen Brot und Kartoffeln

Dessert	Stääner Coupe	CHF 9.50
---------	---------------	----------

Mindestgruppengrösse 20 Personen

Fonduereise komplett über 30 Personen CHF 51.00

Fonduereise komplett weniger als 30 Personen CHF 54.00

Racletteplausch

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Racletteplausch vom Feinsten CHF 32.00
Ideale Gruppengrösse 20 Personen

Raclette in der Urform direkt vom Käselaiib. Streichen Sie den Käse **selbst**. Zum Käse reichen wir Essiggemüse, knusprige Specktranchen, Gschwelli, Silberzwiebeln und Chilischoten.

Das Beste daran: Der Raclettekäse kommt aus Gais im Appenzellerland und wurde bereits zwei Mal mit der Goldmedaille an der Käse Olympiade ausgezeichnet!

Packen Sie zu! So viel und so lange wie sie mögen.

Mögliche Vorspeisen:

Marktfrisches buntes Salatbuffet CHF 16.50

Schaukäsi-Salat CHF 11.50
 Eisbergsalat mit Appenzeller Surchoix-Blätter,
 gebratenen Speck und Croûtons

Trockenfleischsteller (Pantli, Speck und Mostbröckli) CHF 10.50

Dessertträume:

Dessertbuffet (ab 20 Personen) CHF 22.00
 Hausgemachtes Panna cotta mit Waldbeeren,
 gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Erdbeereis,
 Apfelstrudel mit Vanillesauce, Beereschlorziflade
 mit Schlagrahm, Meringues

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm CHF 9.00

Gebrannte Crème mit Meringuebrösmeli CHF 9.00

Stääner Coupe (3 Sorten Eis mit Fruchtsalat) CHF 9.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune CHF 10.50

Bauern Buffet „Extra“**CHF 49.00**

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Suppen	Käserahmsuppe	
Kalte Vorspeise	Appenzeller Käse Buurespeck Pantli	Diverse Aufschnitte Pantli
Salat-Bufferf (Saison)	Tomaten Kartoffeln Karotten Mais Brotcroûtons Kürbiskerne	Randen Gurken Grüne Blattsalate Sellerie
Brot-Bufferf	Verschiedene Brotsorten	
Warme Speisen	Siedwürste Olma Bratwurstscheiben Chähörnli „Bölle“ Apfelmus	Heisser Fleischkäse Beinschinken Schweinsgeschnetzeltes
Beilagen	Kartoffelgratin Butterrösti	Mischgemüse (Saison)
Dessert-Bufferf	Frischer Fruchtsalat Meringues Schlagrahm	Früchtekorb Gebrannte Crème Apfelcrème

Das Buffet „Extra“ versteht sich für Gruppen ab 20 Personen

Brunch Buffet „Classic“**CHF 42.00****Dieses Angebot gilt ab 20 Personen****Suppen**

Appenzeller Gerstensuppe

Kalte Platten

Diverse Aufschnitte

Pantli

KäseApp. Classic, Extra
Surchoix, Räss, Bio

Schweizer Weichkäse

BroteRuchbrot
Buttergipfeli
ZopfDiverse Spezialbrote
(je nach Lieferung)**Warme Speisen**Rühreier
Rösti
Gekochte Eier
ChäshörnliSiedwüstli
Schweinswüstli
Gebratener Speck**Diverses**Birchermüesli
Gebrannte Crème
Früchtejoghurt
Portionen Konfiture
Butter
HonigFruchtsalat
Früchtekorb
Früchtecrème
Aprikosenkuchen**Getränke**Orangensaft
Multivitamin
LeitungswasserDivers Teearomen
Kaffee
Milch (kalt und warm)
Ovo und Caotina**Das Buffet „Classic“ versteht sich für Gruppen ab 20 Personen.**

Getränke

Unsere Weine im Offenausschank

	<u>5 dl</u>
<u>Weiss</u>	
Hauswein	
Goldspross	22.00
Riesling Sylvaner Hallau, Regli Weine	
Epesses blanc AOC	25.00
Chasselas Alain Parisod SA, Grandvaux	
Appenzeller Trachtenfrau	23.00
Cuvée aus Blauburgunder und Rivaner Tobias Schmid und Sohn, Berneck	
<u>Rot</u>	
Appenzeller Senn	23.00
Pinot noir Weingut Tobias Schmid und Sohn, Bernecker	
Buechberger St. Gallen	24.00
Pinot noir Nüesch Weine, Balgach	
Dôle	24.00
Terra Vertias, Valais	

Preise in CHF inklusiv 7.7% MwSt.

Flaschenweine

7,5 dl

Schaumweine

Prosecco di Argento DOCG

40.50

extra trocken,
Valdobbiadene, Val d'Oca – Italia

Secco

45.00

Müller-Thurgau, Pinot Noir
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

Weiss

Chardonnay

47.00

Tobias Schmid & Sohn, Berneck

Pinot gris Selection

46.00

Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

Bodensee Cuvée

49.00

Räuschling Viognier, Pinot blanc,
Gewürztraminer, Pinot gris
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

Aigle les murailles AOC

47.00

Chasselas (Gutedel, Fendant)
Henry Badoux, Chablais, Waadt

Rot

Schaffhauser EDEL AOC **59.00**

Cabernet Sauvignon und Merlot / Barriqueausbau
Regli Weine, St. Gallen

Pinot noir G4 **53.00**

Blauburgunder im Barrique
Tobias Schmid & Sohn, Berneck

Malbec AOC **53.00**

Weingut Herzog, Thal

Trottenhalde Neunforn **55.00**

Merlot
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

Schwarzer Blauer **49.00**

Pinot Noir
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

Valpolicella classico superiore DOC MO **56.00**

Ripasso
Tenuta Villa Girardi, San Pietro, Cariano, Veneto

Tignanello IGT **125.00**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
Marchesi Antinori, Toscana

Nero di Casanova **53.00**

Sangiovese
Terre di Pisa, La Spinetta

weitere Weinwünsche können wir jederzeit berücksichtigen

	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>	<u>L</u>
<u>Mineral und Süssgetränke</u>			
Appenzeller Mineralwasser (still, leise)	4.40		10.50
Flauder Original, Flauder Minz, Sprite, Rivella rot	4.40		
Apfelsaft, Apfelshorley	4.40		
Coca Cola, Coca Cola zero	4.40		
<u>Bier</u>			
Lager Schützengarten hell		5.70	
Schützengarten Edelspez	4.50		
Säntisbier Naturtrüb	6.00		
Gallus 612	5.50		
Appenzeller schwarzer Kristall	5.50		
Appenzeller Holzfassbier	5.50		
Appenzeller Reisbier	4.50		
Appenzeller Quöllfrisch trüb		6.00	
Appenzeller Naturperle	6.00		
Appenzeller Weizenbier	6.70		
Sonnenbräu Panaché	4.50		
Alkoholfrei Bier	4.50		
<u>Apfelwein</u>			
Swizli	5.00		
Suure Most vom Möhl, trüb		5.70	
Suure Most vom Möhl, trüb alkoholfrei		5.70	
<u>Kaffee / Tee / Milchgetränke</u>			
Kaffee, Espresso		4.20	
Milchkaffee		4.40	
Diverse Teesorten		4.20	
Kafi Luz / Kafi fertig		6.20	
Sennenkafi mit Appenzeller Rahmlikör und Schlagrahm		8.00	
Kafi Caramello, mit Appenzeller Caramell-Likör und Schlagrahm		8.00	
<u>Spirtuosen</u>			
Kirsch, Pflümlì,	40.0 %	2 cl	5.50
Grappa di Val Rheno	40.0 %	2 cl	8.00
Appeneller Kräuter	41.0 %	2 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29.0 %	4 cl	8.00

Informationen

Öffnungszeiten

Unser Restaurationsbetrieb und Käse- und Souvenirshop ist 7 Tage in der Woche wie folgt geöffnet:

November bis April von 09.00 – 17.30 Uhr

Mai bis Oktober von 09.00 – 18.30 Uhr

Wir öffnen für Gesellschaften ab 30 Personen auch abends. Planen Sie einen Anlass mit weniger als 30 Personen, benötigen wir einen Mindestumsatz von CHF 1'500.00.

Verlängerung

Offiziell schliesst unser Restaurant um 23.30 Uhr. Für jede angebrochene Stunde verrechnen wir eine Verlängerungspauschale von CHF 100.00.

Wünsche

Wir werden uns sehr bemühen, alle von Ihnen geäusserten Wünsche voll und ganz zu erfüllen. Bitte teilen Sie uns daher möglichst viele Details bereits in der Vorbereitungsphase mit.

Probeessen

Selbstverständlich organisieren wir (Montag bis Freitag) gerne ein Probe-Essen in unserem Restaurant. Damit unser Küchen-Chef optimal planen kann, bitten wir Sie, die gewünschten Speisen 10 Tage im Voraus zu bestellen. Bitte beachten Sie, dass sich nicht alle Gerichte für ein Probeessen eignen, da sie nicht in kleinen Mengen hergestellt werden können. Die Kosten für das Probeessen sowie die Weine werden verrechnet.

Zeitplan

Unsere hohe Qualität an Speisen basiert auf der Verarbeitung von Frischprodukten. Um die Qualität auch auf Ihrem Teller zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte bereits in der Vorbereitung mit, welche Pausen Sie einlegen möchten.

Ihre Gastgeber:

Evelyne Henet, Geschäftsführerin / Marketing

Adrian Agner, Leiter Restauration

Ursula Hofstetter, Leiterin Shop

Ralph Böse, Leiter Schaubereich

Das bieten wir Ihnen zusätzlich:

- ☞ Geführte Besichtigung auf der Besuchergalerie
- ☞ Attraktive Erlebnisdinerie (kostenpflichtig)
- ☞ Rollstuhlgängig
- ☞ Käse- und Souvenirshop mit regionalen Artikeln
- ☞ Grosser Parkplatz für PKWs und Cars

Räume

Höckli: max. 60 Sitzplätze



Kessi: max. 40 Sitzplätze



Marktplatz: max. 56 Sitzplätze



Konditionen

- Bestellungen:** Montag bis Freitag von 9.00 bis 11.30 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr oder nach telefonischer Voranmeldung. Bestellen Sie das Menu bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass
- Verbindlichkeit:** Jede Reservation wird schriftlich bestätigt. Diese Auftragsbestätigung ist für uns verbindlich.
- Preise:** In all unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Service inbegriffen. Alle Preise und Angaben sind gültig ab Mai 2018. Sie ersetzen alle bisherigen Preislisten! Preisänderungen sind vorbehalten.
- Zahlungsbedingungen:** **Ausland:** keine Zahlung gegen Rechnung möglich
Inland: Zahlung gegen Rechnung, innert 10 Tagen
- Akzeptierte Währungen:** CHF, Euro
- Eurokurs:** auf Anfrage
- Kreditkarten:** Visa, Eurocard, Amexo, Maestro und Postcard
- Annulationen:**
- | | |
|----------------------------------|--|
| Bis 3 Tage vor dem Anlass | kostenfreie Annulation |
| Bis 2 Tage vor dem Anlass | 75% unseres Reservationsbetrages |
| Unter 2 Tage des Anlasses | 100% unseres Reservationsbetrages |
- Wir akzeptieren nur schriftliche Annulationen.**
- Die uns bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird vollumfänglich in Rechnung gestellt.**

