

WEIHNACHTS- BANKETT

Racletteplausch am Feuerring

CHF 52.00/Person

Raclette vom Feuerring

Vegane Raclette Alternative 

Kartoffeln und Brot  Essiggurken Balsamicozwiebeln 

Pancake mit Zwetschgenragout 

Dazu empfehlen wir

Hausgemachter Glühwein (mit Alkohol)

CHF 29.00/Lt

Apfelpunsch (ohne Alkohol)

CHF 19.00/Lt

Diverse Biere

CHF 4.80/33cl

Vom Feuerherd

CHF 42.50 / Person

Marronisuppe mit Zimtcroustons 

Proseccorisotto 

gebratene Pilze 

flambierte Crevetten

Dazu empfehlen wir

Glühgin mit Orangen, Kardamon und Zimt

CHF 29.00/Lt

Trauben – Cranberrypunsch mit Nelken und Zimt

CHF 19.00/Lt

WEIHNACHTS- BANKETT

ABENDESSEN

CHF 62.00 / Person

Kürbissuppe 

Roastbeef an Pfeffersauce

Hausgemachter Kartoffelgratin

Glasiertes Wintergemüse

oder

Planted Steak an Pfeffersauce 

Kräuter Gersotto 

Glasiertes Wintergemüse 

Lebkuchenmousse mit Orangenragout

Dazu empfehlen wir

Grüner Veltliner, Kamptal, Österreich	CHF 49.00/75cl
Roda, Rioja Reserva DOCa, Bodegas Roda, Spanien	CHF 58.00/75cl
Tobias Rosécco AOC, Tobias Schmid & Sohn, Schweiz	CHF 42.00/75cl
WELL Hirschbirne 2022, Österreich	CHF 42.50/75cl
Schützengarten Edelspez & Klosterbräu	CHF 4.80/33cl
Schützengarten alkoholfrei	CHF 4.80/33cl
Appenzeller Mineralwasser GOBA (still/leise)	CHF 8.00/Lt
Kaffee/Tee	CHF 4.50/Tasse

WEIHNACHTS- BANKETT

ABENDESSEN

CHF 74.00 / Person

Kokos – Currysuppe mit Crevetten oder Tofu

Tranchiertes Kalbsbürgermeisterstück an Morchelsauce

Prosecco Risotto

Glasiertes Wintergemüse

oder

Pochiertes Ei auf Proseccorisotto mit Gemüse V

Dessertbuffet:

Schokoladen Panna Cotta

Tobleronemousse

Frischer Fruchtsalat V

Glühweintrifle V

Lebkuchen Brownies

Dazu empfehlen wir

Marius Verdejo Barrica, Spanien	CHF 56.00/75cl
Acón Roble, Abadía de Acón, Spanien	CHF 56.00/75cl
Tobias Rosécco AOC, Tobias Schmid & Sohn, Schweiz	CHF 42.00/75cl
FLY Sauvignon Blanc 2023 (alkoholfrei), Österreich	CHF 38.00/75cl
Schützengarten Edelspez & Klosterbräu	CHF 4.80/33cl
Schützengarten alkoholfrei	CHF 4.80/33cl
Appenzeller Mineralwasser GOBA (still/leise)	CHF 8.00/Lt
Kaffee/Tee	CHF 4.50/Tasse

WEIHNACHTS- BANKETT

FLYING DINNER

CHF 85.00 / Person

Süppchen in der Espressotasse:

Karotten-Ingwersuppe 

Randen - Blutorangensuppe mit Kräutercroûtons 

Vorspeisenhäppchen:

Mini Pita mit Kichererbsen Hummus & Oliven 

Tomaten - Auberginemousse im Tartelletes 

Rindstatar mit Essiggurken, Kapern und Röstzwiebeln

Asiatischer Chinakohlsalat mit Peperoni und Karotte 

Rauchlachs auf Toast mit Honig Senf Dill Sauce

Vorspeisen auf Platten serviert:

geräuchte Entenbrust mit Datteln und Orangenvinaigrette

Gemüsecarpaccio mit Burrata, Rucola und Pinienkernen 

Warme Hauptgänge:

Roastbeef tranchiert auf Trüffelkartoffelstock

Gemüse Momos an Süss – scharfer Sojasauce 

Riesencrevetten mit Chili und Petersilie

St.Galler Kalbsbratwurst auf Kartoffelsalat

Appenzeller Käseküchlein 

Tofucurry auf Basmatireis 

Süsser Abschluss:

Fruchtsalat 

Lebkuchenmousse 

weisses Schokoladen Panna Cotta 

Glühwein Trifle

WEIHNACHTS- BANKETT

Dazu empfehlen wir

Müller-Thurgau AOC, Bachtobel Schweiz	CHF 56.00/75c
Roda 2020, Rioja Reserva DOCa, Bodegas Roda, Spanien	CHF 58.00/75c
Tobias Rosécco AOC, Tobias Schmid & Sohn, Schweiz	CHF 42.00/75cl
WELL Quitte 2022, Obsthof Retter (alkoholfrei), Österreich	CHF 48.00/75cl
Schützengarten Edelspez & Klosterbräu	CHF 4.80/33cl
Schützengarten alkoholfrei	CHF 4.80/33cl
Appenzeller Mineralwasser GOBA (still/leise)	CHF 8.00/Lt
Kaffee/Tee	CHF 4.50/Tasse

Gut zu wissen

Verrechnung:

Verpflegung nach Bestellung / Getränke nach Verbrauch

Zapfengeld für mitgebrachte Getränke:

CHF 35.00/75cl Flasche / CHF 50.00/150cl Flasche

Nachtzuschlag:

Sonntag bis Donnerstag ab 24.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr: CHF 50.00

Freitag und Samstag ab 01.00 Uhr bis max. 03.00 Uhr: CHF 50.00

Mehrkosten für Sicherheit und Nachtzuschlag Gastronomie jeden Tag ab 24.00 Uhr: CHF 100.00/h