

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, das 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 Jaketori 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.21.50

Kunststuben Teller

Ofenfleischkäse mit Saisonsalaten und Hausgemachtem Kartoffelsalat

FR.19.50

Landhaus Teller

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr.21.50

Kalte Vorspeisen

Graved Lachs mit Dillsenfauce und kleinem Salatbouquet

Fr.18.50

Hausgemachtes Siedfleischsülzli an feiner Tomaten – Kürbisvinaigrette

Fr.15.50

Gemischter Salat an Balsamicodressing und gerösteten Kernen

Fr.9.50

Blattsalat mit Erdbeeren und frischer Kresse

Fr.9.50

Schottisches Lachstartar mit Butterstoast und Sahnemeerrettich

Fr.16.50

Hausgemachtes Mostbröcklitartar

Serviert mit einem kleinen Salatbouquet

Fr.16.50

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit gehobeltem Appenzellerkäse

Fr.9.50

Curryschaumsuppe mit gebratener Krevette

Fr.12.50

Erbsenschaumsuppe mit Speckwürfeli

Fr.9.50

Jungzwiebelschaumsuppe mit Sahnehaube

Fr.9.50

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Fr.9.50

Warme Vorspeisen

Penne an feiner Pestorahmsauce

Fr.14.50

Basilikumrisotto mit gebratenem Zanderfilet

Fr.18.50

Eierschwämmli ravioli mit Strauchtomaten und geschmolzenem Taleggio

Fr.14.50

Vegetarische Hauptgänge

Quornschnitzel Paniert

mit Buntem Marktgemüse und Pommes Frites

Fr.21.50

Hausgemacher Spinatsrudel

auf leichtem Frischkäse – Kräuterspiegel

Fr.21.50

Waldpilzrisotto mit gebratenem Fenchel und gehobeltem Parmesan

Fr.21.50

Hauptspeisen – Tellergerichte

*Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

Fr.24.50

*Schweinefilet im Speckmantel mit Cognacrahmsauce
Kroketten und Gemüse garnitur*

Fr.33.50

*Schweinesteak vom Grill an Zigeunersauce
mit Pommes Frites und Gemüse*

Fr.27.50

*Französische Maispouardenbrust aus dem Ofen
auf Tomatenrisotto und Marktgemüse*

Fr.26.50

*Zanderfilet in Olivenöl gebraten an Rosa Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Blattspinat*

Fr.32.50

*Kalbsteak vom Grill mit Portweinjus
Kartoffelgratin und Gemüse allerlei*

Fr.42.50

*USA Rinderfilet an kräftigem Eschalottenjus
Bramata Polenta und Marktgemüse*

Fr.54.00

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfl

garniert mit Rahm und frischen Früchten der Saison

Fr.9.50

Schokolademousse

mit Honigkirschen

Fr.9.50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr.9.50

Vanille Parfait

Mit Feigem

Fr.9.50

Warmer Schokoladekuchen mit Glace

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 unserem

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

Blattsalat mit Ei und Kräutercroutons

*Hausgemachter Hackbraten an feinem Rotweinjus
mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

Gebrannte Creme mit Meringues

41.00

Menü2

Rucolasalat an Balsamicodressing mit Rohschinken und Parmesan

Rieslingschaumsuppe mit gehobeltem Appenzellerkäse

*Französische Maispouardenbrust an Calvadosrahmsauce
auf mediterranem Risotto und Gemüseallerlei*

Hausgemachtes Schokolademouse mit frischen Beeren

55.00

Menü3

2-farbiges Peperonimousse mit feiner Tomatenvinaigrette

Spargelschaumsuppe mit Chilenischen Krevetten

Barolo Rindsschmorbraten(CH) mit gebratenen Pilzen

Polenta und Marktgemüse

Erdbeerparfait mit marinierten Waldbeeren

59.00

Menü4

Entenmousse-Terrine mit Quitten-Chutney

lauwarmen Brioche und kleinem Salatbouquet

Champagnerschaumsuppe mit Orangenöl

Kalbshochrücken(CH) im Ganzen gebraten

an kräftigem Portweinjus

Kartoffelgratin und Ratatouille

Hausgemachter Schokoladekuchen

mit Sauerrahmglace und Honigkirschen

76.00

Menü5

Schottischer Rauchlachs mit Avocado Tartar

und Toast

Frühlingszwiebelschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Bärlauchravioli an brauner Butter

ingelegten Tomaten und Geschmolzenem Taleggio

Rinderfilet (USA) vom Grill

an Eierschwämmli sauce

mit Risotto und Gemüseallerlei

Vanillemousse auf Beerencoulli

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

Schlurziflade

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 300,00sfr . 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, das Sie bei uns einen schönen Aufenthalt haben.

Das Landhaus – Säntis Team

und Reto Haindl

