



Menuvorschlage



*Wenn man weiss, woher es kommt,
ist klar
warum unsere Lebensmittel
ein Hochgenuss sind.*

Wir verwenden moglichst viele Zutaten direkt von unseren Feldern oder von Berufskollegen aus der Region und legen sehr viel Wert auf Fleisch aus der Heimat.

Herzlichen Dank fur das Interesse, Ihren Anlass bei uns im Hofstadl zu feiern. Wir freuen uns, unseren Teil zum Gelingen beizutragen.

Ihr Hofstadl-Team

Inhalt

Allgemeines	2
Apéro	4
Vorspeise	9
Hauptgang	13
Dessert	19
Spezialangebote saisonal	22
Brunch	26

Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, machen wir Sie auf einige Punkte aufmerksam.

All inclusive?

Wir sind kein Freund von all inclusive-Angeboten, sondern von Transparenz. Einer von beiden ist oftmals benachteiligt, meistens leider der Gast. Darum führen wir während Ihres Anlasses eine Konsumationsliste. Sie bezahlen, was Sie auch tatsächlich konsumieren. Wir denken, das ist am Fairsten.

Allergiker

Für Personen mit Allergien oder Intoleranzen haben wir das nötige Verständnis und bereiten Ihnen ein verträgliches Menü zu. Bitte melden Sie uns dies frühzeitig an, damit wir passende Alternativen vorbereiten können.

Barpauschale

Für mitgebrachte Spirituosen verrechnen wir eine Barpauschale von CHF 290.00. Diese beinhaltet die Bereitstellung von Eis und Gläsern.

Beschallungsanlage / CD / Beamer / Leinwand

Unsere Musikanlage ist für die Hintergrundbeschallung ausgelegt. Professionelle Bands und DJ's bringen ihr eigenes Equipment mit. Beamer und Leinwand sind in allen Räumlichkeiten verfügbar und werden separat verrechnet.

Dessertpauschale

Für mitgebrachten Dessert verrechnen wir eine Dessertpauschale von CHF 2.50 / Person. Diese beinhaltet die Bereitstellung des Geschirrs, den Abwasch usw.

Gedeck

Im Hofstadl bestimmen Sie, wie gedeckt wird. Wählen Sie die Farbe der Tischtücher und Servietten. Für den besonderen Anlass decken wir gerne mit Stoffservietten, Brötli aus der Hofstadl-Bäckerei und Bütterli für 2.70/Person.

Höcklerpauschale für Feiern bis zum Morgengrauen

ab 01:00 Uhr 138.00/angebrochene Stunde

Pauschalen / Raummiete

Jeder Anlass ist individuell – wie Sie! Wir verrechnen keine Raummiete, jedoch decken wir durch unsere Pauschalen die ausserordentlichen Aufwände ab, wie z.B. Infrastruktur, Auf-/Abbau, Endreinigung, Entsorgung usw.

Mit diesen Kosten können Sie ungefähr rechnen:

Apéropauschale

ca. 1.00 pro Gast – je nach Aufwand

Die genauen Kosten sind in Ihrer Offerte vermerkt

Parkplätze

Es stehen genügend Parkplätze auf dem Hof zu Ihrer Verfügung – selbstverständlich kostenlos

Personenzahl und Menuauswahl

Um die Frischwareneinkäufe bei unseren Partnern optimal planen zu können, geben Sie uns bitte die genaue Anzahl der Gäste und das definitive Menu bis 10 Tage vor dem Anlass bekannt.

Preise

Unsere Preise verstehen sich **ohne Mehrwertsteuer, pro Person** (wenn nicht anders vermerkt) und **in CHF**. Preisänderungen vorbehalten.

Nachservice „Dörfs no e biz meh si?!“

Alle Gerichte vom Buffet geniessen Sie à discrétion, die servierten Hauptgänge mit Nachservice – selbstverständlich auch beim Fleisch!

Rauchen

Im ganzen Hofstadl gilt das gesetzliche Rauchverbot. Für unsere rauchenden Gäste stehen Aschenbecher vor dem Eingang bereit.

Reservationen

Die angemeldete Personenzahl ist grundsätzlich verbindlich. Aus organisatorischen Gründen tolerieren wir am Anlasstag bis zu drei Abmeldungen. Für weitere 5 Abmeldungen verrechnen wir 20.00 pro Person. Bei grösserer Differenz ab 8 Personen müssen wir den vollen Preis berechnen. **Wir behalten uns vor, eine Anzahlung von 50 % der Anlasskosten vorab in Rechnung zu stellen.**

Tischdekoration

Die Tischdekoration ist nicht im Menupreis inbegriffen. Geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt. Wir empfehlen Frau Graf von der Blumenranch.ch

Gerne können Sie auch Ihre eigene Dekoration / Blumen mitbringen. Wir bitten um Verständnis, dass Wunderkerzen in Rücksicht auf Gedecke und Dekoration nicht erlaubt sind.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 27.00 pro 7dl Flasche und 21.00 pro 5dl Flasche.

Zeitplan

Für unser Küchenteam ist die wichtigste Zeit des Abends die des Hauptgangs. Damit Sie die gewohnte Qualität geniessen können, bitten wir Sie um Einhaltung des vorab definierten Zeitplans. Die Personalplanung ist davon ebenfalls abhängig. Bei kundenseitiger Verschiebung von mehr als 30 Minuten behalten wir uns vor, CHF 150.00 / Stunde zu verrechnen.

Apéro

SUPPEN IM TRINKGLAS (1 dl)

Frühling / Sommer

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube
Kresseschaumsuppe
Bärlauchschaumsuppe
Peperonisuppe mit Chorizzostreifen
Maiscremesuppe mit Paprika-Popcorn
Kohlrabicremesuppe mit Kräuterschaum

Herbst / Winter

Getrüffelte Maronisuppe
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl
Pastinakencremesuppe
Wurzelgemüsesuppe
Leicht pikante Kokossuppe mit Zimt
Karotten-Orangensuppe
Rieslingschaumsuppe

3.80 / Pers.

PARTYBRÖTLI

Minieingeklemmte mit Salat, Tomate und Gurke
gefüllt mit Käse, Ei, Tomate/Mozzarella, Aufschnitt, Schinken,
Fleischkäse, Salami, Rohschinken oder Mostbröckli

3.90 / Stk

Partyparisette (10 Personen)

Wurzelbrot hell oder dunkel, Laugenbrot, Ciabatta, Zopf oder Chörnlibrot
Brotlänge 50cm, gefüllt mit Fleisch oder Käse

38.00

Herzparisette (15 Personen)

72.00

Buchstaben- oder Zahlenparisette (10 Personen)

38.00

Speck-Zwiebel-Zopf (1000g)

14.80

APERERO VOM GRILL

Spiessli vom Alpstein Poulet (80g) vom Hof, verschieden mariniert

5.20 / Stk

Party-Grillwurst (ca. 80g) mit Brot

Kalbsbratwurst, Schübli, Cervelat, Käsewurstli

4.90 / Stk

Apéro

APERERO SPIESSE

Crêpe-Röllchen mit Schinken und Frischkäse (10 Stk)	15.00 / Eht
Tomaten-Mozzarella-Spiess	1.10 / Stk
Dattel-Käse-Trauben-Spiess	1.30 / Stk
Schinken-Melonen-Spiess	1.30 / Stk
Früchte-Spiess	1.90 / Stk

FRISCH AUS DEM OFEN

Schinkengipfeli	3.20 / Stk
Chäschüechli	3.20 / Stk
Wurstweggen	3.20 / Stk
Laugen-Sesam-Gipfel mit Kräutercreme	2.60 / Stk
Hausgemachte Pizzaschnitte	3.20 / Stk
Knoblauchschnitte	2.60 / Stk
Bruschetta klassisch und mit Hüttenkäse	3.50 / Stk
Canape, verschieden belegt (1/2)	2.40 / Stk
Mini-Canape, verschieden belegt (1/4)	1.70 / Stk

APERERO KLASSIKER

Gemüsedipp mit hausgemachten Saucen (für 2 Pers.)	3.90 / Eht
Apfelchips vom Hof (Holunder, nature, Zimt)	2.50 / Pers.
Chipsteller	2.00 / Pers.
Früchteplatte (20 Personen)	35.00

WRAPS

- mit Crevette	7.20 / Stk
- mit Alpstein Poulet	6.90 / Stk
- mit Rind	7.30 / Stk
- mit Gemüse	6.10 / Stk

Apéro

APERERO LÖFFEL

	pro Stück
Pochierte Alpstein-Pouletbrust mit Currydipp	2.10
Rindshackbällchen auf pikanter Tomatensalsa	2.10
Pumpernickel-Frischkäse Praline auf Kresse	2.20
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat	2.50
Schweinskarre mit Sauce Tartare	2.20
Auberginenkaviar im Knuspermantel	2.20
Hausgemachte Falafel mit Minzdipp	2.40
Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Spaghetti	3.10
Thunfisch Tataky im Sesammantel mit Ingwer und Wasabimayo	3.60
Riesencrevette auf Avocado-Mango Salat	3.50
Kalbsfrikadelle auf Apfel (süß/sauer)	2.80
Rindstatar auf Toast aus der Hofbäckerei	2.60
Lachstatar mit Limette und Kapernblüten	2.90
Artischocke an Zitronenöl und Olivenkrokant	2.60
Vitello Tonnato (hauchdünnes Kalbskarre mit Thunfischsauce)	2.90
Schweinerippchen Wantan mit geräuchertem Ketchup	3.20
Randen Mousse mit Meerrettich auf Pumpernickel	2.20
Tomate und Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto	2.30
Ruccola-Mascarpone Mousse mit Chilliöl	2.10
Siedfleischatar mit Gemüse und Meerrettich auf Ruchbrot	2.60
Paniertes Wachtelei auf Kresse-Senfmayo mit Frühlingszwiebeln	2.20
Melonenvariation mit Rohschinken	2.30
Fonduekugel auf Birnen-Chutney	2.30
Geräucherter Hirsch auf Rotkrautsalat	3.10



Apéro

APERERO DESSERT

Mini-Patisserie:

Punschkugeln
Fruchtmousse-Pyramide
Windbeutel (Schoggi, Mocca oder Vanille) oder éclaires
Cremeröllchen
Frucht-Tartelette
Frucht-Streussel-Würfel
Grand Marnier-Truffes-Würfel
Gefüllter Marzipan-Pfirsich
Boule d' Orange (Mohrenkopf)

3.50 / Stk

Desserts im Gläsli (1 dl)

Früchte-Tiramisu
Früchte-Quarkcreme
Mousse au chocolate hell oder dunkel
Panna Cotta
Caramelchöpfli
Gebrannte Creme
Joghurtcreme
Süssmostcreme mit Senior Bruno's Most vom Hof
Fruchtsalat

3.00 / Stk

Für kleine und grosse Gäste: Gummibärli-Kugel (100-teilig)

65.00



Apéro

„Wer die Wahl hat, hat die Qual...“

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir drei Varianten für Sie zusammengestellt:

Variante 1

Unkompliziert und fein

15.20 /Pers.

Trinksuppe: Pastinakencremesuppe

Gemüse Dipp

Grillapero: Alpstein Pouletspiessli (80g) verschieden mariniert

Apero Würstli gemischt (80g) mit Brötli aus der Hofbäckerei

1 Trinksuppe nach Wahl 1 Gemüse Dipp 2 Grillapero

Variante 2

Leicht und bekömmlich

26.20 / Pers.

Trinksuppe: Rieslingschaumsuppe

Gemüse Dipp

Löffel: Pochierte Alpstein-Pouletbrust mit Currydipp

Rindshackbällchen auf pikanter Tomatensalsa

Pumpernickel-Frischkäse Praline auf Kresse

Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat

Schweinskarre mit Sauce Tartare

Dessert: Cremeröllchen

1 Trinksuppe nach Wahl 1 Gemüse Dipp 5 Löffel 1 Dessert
--

Variante 3

Apéro Riche, mit Finesse gezaubert

32.20 / Pers.

Trinksuppe: Getrüffelte Kartoffelsuppe

Gemüse Dipp

Löffel: Auberginenkaviar im Knuspermantel

Paniertes Wachtelei auf Kesse- Senfmayo mit Frühlingszwiebeln

Hausgebeizter Lachs mit Gurken- Spaghetti

Fonduekugel auf Birnenchutnay

Tomate und Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto

Kalbsfrikadelle auf Apfel süss/ sauer

Rindstartar auf Toast aus der Hofbäckerei

Dessert: Fruchtmousse-Pyramide

Früchte-Tiramisu

1 Trinksuppe nach Wahl 1 Gemüse Dipp 7 Löffel 2 Desserts

Unsere Apéro Spezialitäten

Kartoffelchips

- *selbstgemachte Kartoffelchips vor Ort frittiert* 4.50 / p.P.

Flammkuchen (8 Stk pro Einheit)

15.00 / Eht

- Speck und Zwiebeln
- Speck, Zwiebeln und Käse
- Raclettekäse, Zwiebeln und Essiggurken
- Rindshuftstreifen und Peperoni
- Alpstein-Pouletbruststreifen und bunte Gemüsestreifen
- Landrauchschinken, Parmesan und Rucola

Die knusprigen Flammkuchen-Böden werden in unserer Hofbäckerei gefertigt und mit feinen Zutaten frisch und kurz vor dem Backen vor Ort belegt.



Vorspeisen

SUPPEN

Kräuterbouillon	mit Gemüsestreifen mit Griessnockerl mit Flädli mit Eierstich	7.80
------------------------	--	------

Gemüsecremesuppen

Unsere saisonalen Empfehlungen:

Frühling / Sommer

Spargelcremesuppe	mit Rahmhaube	11.00
Kresseschaumsuppe		11.20
Kokossuppe	mit Frühlingslauch, Alpstein Poulet und Shiitakepilzen	13.20
Bärlauchschaumsuppe		11.20
Peperonisuppe	mit Chorizzostreifen (würzige Rohwurst)	12.10
Maiscremesuppe	mit Paprika-Popcorn	9.80
Kohlrabicremesuppe	mit Kräuterschaum	10.20

Herbst / Winter

Getrüffelte Maronisuppe		13.20
Kürbiscremesuppe	mit Kernen und Öl	11.20
Pastinakencremesuppe		10.80
kräftige Hühnerbouillon	mit Ei	9.10
Wurzelgemüsesuppe		10.80
Leicht pikante Kokossuppe	mit Zimt	11.10
Karotten-Orangensuppe		10.20
Rieslingschaumsuppe	mit Käsegebäck	10.80

Vorspeisen

Gebratene Riesencrevetten (3 Stk.) auf Spaghetti mit Basilikumpesto	19.80
Zanderfilet , auf der Haut gebraten mit grünem Bohnensalat und Zitronensauce	18.80
Panierte Kalbsmilke auf Vanille-Sauerkraut	26.10
Geräucherte Lachs- und Forellenfilets mit hausgemachtem Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern, kleinem Salatbouquet und Toastbrot	19.80
Kartoffelpraline „Surprise“ serviert mit frischen saisonalen Blattsalaten	10.80
Saisonal gemischter Salat garniert	9.80
Währschafter bunter Blattsalat mit Eier und Radiesli, dazu Blätterteiggebäck	8.80
Pfannkuchenroulade mit Schinken und Frischkäse an Salatbouquet	10.80

Unsere saisonalen Empfehlungen:

Frühling / Sommer

Albertschwiler Spargeln	mit Sauce Hollandaise mit Rohschinken mit pochiertem Ei und Vinaigrette überbacken nach Mailänder Art (Schinken, Parmesan, Hollandaise)	
Frühlingsalat mit geräuchter Forelle an Kräutervinaigrette		18.80
Junger Lattich mit Parmesandressing und gebratenen Alpstein-Pouletbruststreifen		21.50
Kalbsinvoltini , gefüllt mit wilden Spargeln und mit Salatbouquet		26.20
Salat mit Jungem Blattspinat und pochiertem Ei an Speckvinaigrette		13.80
Appenzeller Landrauschschinken mit erfrischender Melone		15.80
Rindscarpaccio von Hand geklopft mit Ruccola und Parmesan		24.80
Crevetten Cocktail mit Avocado und Mango		22.50

Vorspeisen

Tomatensalat mit Büffelmozzarella an Balsamico-Reduktion	17.20
Hausgemachte Antipasti mit Trockenfleisch	22.40
Rindstatar , pikant gewürzt mit Salatbouquet und Toast	25.90
Gemüse-Carpaccio mit Basilikumpesto mariniert	13.80
Vitello tonnato (hauchdünn geschnittenes Kalbskarre mit Thunfischsauce)	24.50
 <i>Herbst / Winter</i>	
Goldgelb gebackener Pilzstrudel auf süss-saurem Kürbis	17.20
Wachtelbrust , kross gebraten auf Rotkraut	23.20
Bunter Blattsalat mit Mostbröcklistreifen und gerösteten Baumnüssen an hausgemachtem Balsamicodressing	10.80
Kürbisterrine an seiner Vinaigrette mit Herbstsalat garniert	19.20
Fenchel-Orangensalat mit feurigen Alpstein-Pouletbruststreifen	21.90
Bunter Blattsalat mit Herbstgemüse-Chips	9.80
Rehterrine mit eingelegten Portweintrauben, Toastbrot aus der Hofbäckerei und Salatbouquet	22.80
Blattsalat mit Karotten- und Sellerie Spaghetti	13.80
Blattsalat mit Riesencrevetten (3 Stk.) und Mango	20.20
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Champignons und gerösteten Brotwürfeln	10.80
Nüsslisalat mit Radies, Meerrettich und Apfel und gerösteten Brotwürfeln	10.80



Vorspeisen

Salatbuffet (ab 30 Personen)

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie ein vielfältiges, buntes Salatbuffet mit frischem Gemüse und Salaten.

14.80

Mögliche Sorten von Ihnen gewählt oder von uns zusammengestellt:

Maissalat an Curry mit Ananas

Chabissalat mit Speck (mit oder ohne Kümmel)

Rüebli Salat

Randensalat

Selleriesalat mit Baumnüssen

Gurkensalat

Wirzsalat süss/sauer

Chinakohl mit Sesam

Zucchettisalat, leicht pikant

Tomatensalat

Siedfleischsalat

Couscous

Topping

Schnittlauch, Körner-Mix, Sprossen, geröstete Brotwürfel, gehackte Zwiebeln, Radiesli

Dressing

Stadlsauce nach Hausrezept (french), hausgemachtes Balsamicodressing, Honig-Senfdressing, Distelöl-Vinaigrette, Kräuter-Vinaigrette

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot aus unserer Hofbäckerei.



Hauptgang

Stärkebeilagen und Gemüse im Preis inbegriffen – wählen Sie auf Seite 16

ALPSTEIN POULET

Saftiges Alpstein Pouletbrüstli 32.50

Poulet-Cordon-bleu
gefüllt mit würzigem Käse aus der Region und saftigem Pouletschinken 35.20

Pouletgeschnetzeltes an feiner Currysauce und saisonalen Früchten 29.80

Unsere saisonalen Empfehlungen:

Frühling / Sommer

Mistkratzerli, knusprig gebraten mit Kräutern und Knoblauch 38.20

Saltimbocca vom Alpstein Poulet mit MarsalasaUCE 33.10

Alpstein Poulet Brust gefüllt mit Dörrotomaten und Mozzarella 36.80

„Alpstein Poulets werden in kleinen Herden auf Ostschweizer Bauernhöfen aufgezogen. Grossen Wert legen wir auf eine nachhaltige Fütterung aus einheimischem Anbau. So wird bewusst auf importierte Soja verzichtet. Die kleine Produktion ist aus einer engen Zusammenarbeit von Bauern einer regionalen Schlachtereie und einem Comestibles-Händler entstanden“.



RIND

Appenzeller Fleischvogel
(zartes Rindsplätzli mit Mostbröckli und Siedwurstbrät) 33.80

Roastbeef, rosa gebraten 39.90

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom Filet 49.20

Rindsfilet, am Stück gebraten 54.20

Saftiger **Hackbraten** vom Rind 29.80

Hauptgang

KALB

Zartes Kalbsgeschnetzeltes, von Hand geschnitten	38.80
Kalbscaréebraten, rosa gebraten	48.80
Kalbsfilet, rosa gebraten	57.20
Duo vom Kalb (Kalbsbäggli und Kalbssteak)	55.20
<i>Frühling / Sommer</i>	
Kalbsbrust, im Ofen gegart und mit Bärlauch gefüllt	33.20
Kalbssteak, rosa gebraten an Morchelsauce	49.60
Kalbsfrikassee mit Spargelstücken	39.10
Saltimbocca vom Kalb mit Marsalasauce	42.50
Kalbsschnitzel an Limonenrahmsauce	32.20
<i>Herbst / Winter</i>	
Blätterteig Pastetli gefüllt mit Kalb (mit oder ohne Milken)	29.80
Geschmorte Kalbsbacke mit glaciertem Wintergemüse	42.50
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit würzigem Käse aus der Region und feinem Bauernschinken	41.50

WILD

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce	37.80
Hirschfleischvogel, gefüllt mit Nüssen	36.20
Wildschweinvoressen an Wacholder Sauce	24.80
Rehgeschnetzeltes an Eierschwemmlisauce	39.60
Hirschkraut nach Förster Art (Pilze, Silberzwiebeln, Croutons, Speck)	24.80

Hauptgang

FISCH

Zanderfilet , kross gebraten an Zitronensauce	39.30
Kabeljau mit Kräuter-Knoblauchkruste, gratiniert	38.10
Lachssteak an Dill-Senfsauce	33.20
Seezunge , goldig gebraten mit Orangen-Hollandaise	32.80
Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili und Kräutern sautiert	42.30

LAMM

Lammrack , im Ofen gebraten mit Kräuterkruste	41.20
Lammnierstück , im Ofen gegart mit Nusskruste	39.80

SCHWEIN

Hofstadl-Filetbraten (Schweinsfilet mit Kalbsbrät und Bratspeck umwickelt)	37.40
Schweinsgeschnetzeltes	24.80
Schweinsfilet am Stück gebraten	34.60
Schweinskareebraten , rosa gebraten	27.60
Albertschwiler Cordon-bleu gefüllt mit würzigem Käse aus der Region und feinem Bauernschinken	28.80

Unsere saisonalen Empfehlungen:

Frühling / Sommer

Schweinssteak vom Hals mit Bärlauch Butter	26.10
---	-------

Herbst / Winter

Schweinshalsbraten mit Dörripflaumen gespickt	27.80
--	-------

Bierkrusten Braten vom Schwein mit seiner Sauce	25.80
--	-------

Hauptgang

BEILAGEN

Kartoffelgratin / Kartoffelstock / Bratkartoffeln / Rösti / Gemüsereis / Risotto / Butternudeln / hausgemachte Quarkspätzli / Kroketten / Pommes frites

Frühling / Sommer

Bärlauchnudeln, Neue Bratkartoffeln, Kräuter-Kartoffelstock, Tomatenrisotto, mediteraner Couscous mit Oliven, Kartoffelsalat, Grillgemüse

Herbst / Winter

Spinatspätzli, Kürbisnudeln, Semmelknödel, glasierte Maroni, Kartoffelschnee, in Butter geschwenkte Salzkartoffeln, Polenta mit Parmesan, Quarkspätzli

Wählen Sie eine Beilage auf dem Teller und eine im Nachservice.

SAUCEN

Rahmsauce / Pfeffersauce / Senfsauce / Teufelssauce / Balsamico-Jus / Sauce Bèarnaise
Morchel-Rahmsauce / Safran-Hollandaise / Calvados-Rahmsauce

GEMÜSE

Blumenkohl mit Ei / Bohnen-Speck-Bündeli / Broccoli mit Mandelbutter / Fenchel / glasierte Rüebli

Frühling / Sommer

Albertschwiler Spargel / gratinierte Tomaten / sautierte Zucchetti

Herbst / Winter

Kohlrabi a la creme / Rosenkohl mit Speckwürfeli / hausgemachtes Blaukraut / Rahmwirsing / Selleriewürfeli / Lauch-Apfel-Gemüse

Ihr Gemüsebouquet besteht aus drei Sorten auf dem Teller und zwei im Nachservice.

Hauptgang

VEGETARISCH

Zucchettipiccata <i>mit Beilagen des Hauptgangs</i>	24.50
Sellerieschnitzel <i>mit Beilagen des Hauptgangs</i>	24.50
Bunter Gemüseteller mit Spiegelei	21.80
Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	18.80

FÜR KINDER

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und glacierten Rüebl	16.80
Rahmschnitzeli mit Butternudeln und glacierten Rüebl	16.80
Paniertes Pouletbrüstli mit Pommes frites und glacierten Rüebl	16.80

Wenn die kleinen Gäste (von 3 – 14 Jahren) das Menu der Grossen bekommen, erhalten Sie 40 % Rabatt

Hauptgang

HAUPTGANG-BUFFET – fertig zusammengestellt

Buffet 1

Kalbsfilet am Stück, rosa gebraten

Rindsfilet am Stück, rosa gebraten

Sauce béarnaise, Morchelrahmsauce

Butternudeln, Kroketten, Pommes frites

Bohnenbündeli, glasierte Rüebli, Blumenkohl mit Ei, Mandelbroccoli

Gratinierte Tomaten, Fenchel mit Orangen

74.50

Buffet 2

Roastbeef, am Stück rosa gebraten

Zartes Kalbsgeschnetzeltes à la minute

Pfeffersauce, Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin, Quarkspätzli, Pommes frites

Bohnenbündeli, glasierte Rüebli, Blumenkohl mit Ei, Mandelbroccoli,

Peperonigemüse, Kohlrabi à la creme

53.30

Buffet 3

Hofstadl-Filetbraten (Schweinefilet mit Kalbsbrät und Speck umwickelt)

Saftiges Alpstein-Pouletbrüstli am Buffet tranchiert

Teufelssauce, Calvadossauce

Quarkspätzli, Gemüsereis, Pommes frites

Blumenkohl mit Ei, Mandelbroccoli, Lauch-Apfel-Gemüse, Rahmwirsing,

glasierte Rüebli, Kohlrabi à la creme

43.80

Buffet 4

Roastbeef, am Stück rosa gebraten

Hofstadl-Filetbraten (Schweinefilet mit Kalbsbrät und Speck umwickelt)

Sauce béarnaise, Balsamico Jus

Kartoffelgratin, hausgemachte Quarkspätzli, Kroketten

Gemüse nach Wahl

49.80

Dessert

TORTEN

Unser Hofkonditor Sigi ist ein wahres Multitalent. Als gelernter Confiseur und Instruktor für Zuckerartistik beherrscht er auch noch die Kunst des Gemüseschnitzens. In seiner Freizeit verzaubert er Gross und Klein als „Magic Sigi“

Hier eine Auswahl aus seinem Repertoire :

- Schwedentorte
- Ananas Royal
- Zitronen Mousse
- Himbeer Mousse
- Choco Mousse mit Williamsbirnen vom Hof
- Quark mit Himbeeren / mit Heidelbeeren / mit Rum-Sultaninen
- Erdbeer oder gemischte Früchte
- Mille feuille (Cremeschnitte als Torte)
- Schoggi-Rahm
- Haselnuss-Rahm
- Kirschtorte
- Cointreautorte mit Schoggibiscuit
- oder speziell nach Ihren Wünschen

Preis pro Person (kann nach Sorte variieren)

5.80

Hochzeitstorte aus der Hofbäckerei
ab 6.20 pro Stück

Gerne beraten wir Sie persönlich.



Dessert

Glacebuffet (ab 25 Personen)

16 verschiedenen Sorten à discrétion

frischer geschnittener Fruchtsalat

hausgemachte Meringues, Rahm und Glaceguetzli aus der Hofbäckerei

Preis pro Person 13.80

Wählen Sie zusätzlich zum Glacebuffet

Zweierlei Mousse au chocolat

Tiramisu traditionell oder mit Früchten der Saison

Süssmostcreme

Caramelköpfl

Joghurtcreme

Preis pro Dessertoption 1.00

Käsebrett mit Spezialitäten aus der Region

in Kombination mit dem Glacebuffet

3.50

Stadltrilogien

Drei verschiedene Komponenten auf einem Teller – lassen Sie sich inspirieren

Frühling / Sommer

Erdbeerfrappé / Erdbeermousse / Erdbeer im Bierteig

oder

Ananascarpaccio / Schoggi-Kokos-Mousse / Himbeerglace

Herbst / Winter

Lauwarmer Schoggikuchen / weisses Schoggimousse / Fruchtglace

oder

Zwetschgen-Streusel-Fladen / Zwetschgensorbet / Zimtousse

oder

Apfelchüechli / Vanillesauce / Zimtglace

9.80

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit saisonalen Früchten ausgarniert	10.80
Schoggi-Birnen-Mousse im Crêpemantel	9.80
Caramelköpfl i mit Rahm und Früchten garniert	7.80
Joghurttörtchen an Saucenspiegel und frischen Früchten	7.80
Frischer geschnittener Fruchtsalat mit zweierlei Glace	9.80
<i>Frühling / Sommer</i>	
Flambierte Aprikosen mit Vanilleglace	9.80
Quarkknödel auf Beerenkompott	9.80
Feines Beerentiramisu im Bügelglas	7.80
Warmer Erdbeerstrudel mit Vanillesauce	9.80
Eierlikörmousse mit frischen Erdbeeren (saisonal)	9.80
<i>Herbst / Winter</i>	
Haselnuss-Honig-Parfait an lauwarmen Portweinzwetschgen	10.80
Weisses Kaffeemousse mit Honig-Chriesi	9.80
Tarte Tatin – französischer Apfelkuchen mit Caramel, dazu Vanilleglace	10.80
 Ihr Gästegeschenk	
Guten Morgen Zopf aus unserer Hofbäckerei in Zelofan verpackt	7.80 / Stk
 <i>Morgen-Schmaus nach durchgeführter Nacht</i>	
Party-Grillwurst (ca. 80g) mit Brot Kalbsbratwurst, Schüblig, Cervelat, Käsewurstli	5.80 / Stk*

*Vorbestellung notwendig, bei Nichtgebrauch und Mitnahme -30%

Spezielles & Saisonales

SPÄTZLIPFANNEN-PARTY

Probieren Sie verschiedene Spätzlipfannen und essen Sie sich satt. Alle Sorten werden selbstverständlich von Grund auf von unseren Hofköchen selbst gemacht.

- Spätzli mit Speck, Champignons, Wirz und Rahm
- Quarkspätzli mit Poulet- und Gemüsestreifen
- Spinatspätzli mit Gorgonzolasauce und Cherrytomaten
- Tomatenspätzli mit Broccoli, Mandeln und Knoblauch
- Chässpätzli mit Röstzwiebeln

Preis pro Person

29.50

GRILLBUFFET BONANZA

Ab in den wilden Westen!

Saftige Fleischvariationen werden für Sie auf dem Farmer Grill zubereitet.

Unser Hofstadl bietet den perfekten Rahmen für einen unvergesslichen Abend!

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Buffet à discrétion

Variante I

Schweinshals / Poulet-Variationen / Grillwürstli, Crevetten-Spiessli

feurige Chilisaucе / Kräutersauce / Kräuterbutter

Country Cuts / Maiskolben / Grillgemüse / Champignons

mit Brot aus der Hofbäckerei

Preis pro Person

40.80

Variante II

Rindshohrücken / Schweinshals / Poulet-Variationen / Grillwürstli / Crevetten-Spiessli

feurige Chilisaucе / Kräutersauce / Kräuterbutter

Country Cuts / Maiskolben / Grillgemüse / Champignons

mit Brot aus der Hofbäckerei

Preis pro Person

59.80

Spezielles & Saisonales

METERGRILL

Spass am Grill pur! Jeder Gast lässt sich am Buffet seine eigenen Spiessli von unseren Hofköchen zusammenstellen. Am Metergrill wird dann eigenhändig gegrillt.

Vorspeise

reichhaltiges Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Hörnlisalat, Siedfleischsalat, diverse Gemüsesalate und Blattsalate, dazu Brot aus der Hofbäckerei (bleibt über den Hauptgang stehen)

Preis pro Person 14.80

„Hauptgang am Meter“

Variante I

Schweinefleisch, Alpstein Poulet, Crevetten-Spiessli, diverse Cipollatas (Curry Cipollatas, Mini Schüblig (rassig), Kräuterwürstli)
Zucchini, Peperoni, Champignons im Speckmantel, Country Cuts, Maiskolben, Zwiebeln

Preis pro Person 40.80

Variante II

Rindfleisch, Schweinefleisch, Alpstein Poulet, Crevetten-Spiessli, diverse Cipollatas (Curry Cipollatas, Mini Schüblig (rassig), Kräuterwürstli)
Zucchini, Peperoni, Champignons im Speckmantel, Country Cuts, Maiskolben, Zwiebeln

Preis pro Person 59.80
Aufpreis für Riesencrevetten 2.00

Variante III

Raclette am Meter

Mit einer speziellen Schaufel schmelzen Sie Raclettekäse direkt über der heissen Glut. Runden Sie Ihren Genuss mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, eingemachten Köstlichkeiten vom Hof, feinen hausgemachten Saucen und verschiedenen Gewürzen ab.

Preis pro Person 35.80



Spezielles & Saisonales

FONDUE CHINOISE

Geniessen Sie unvergessliche Stunden unter Freunden mit einem speziellen Fondue Chinoise à discrétion nach Hofstadl-Art

Fondue Chinoise – Buffet à discrétion

- erstklassiges, zartes Frischfleisch aus der Region, von Hand am Buffet geschnitten
- feinste hausgemachte Saucen
- eingemachte Spezialitäten vom Hof
- bunte Gemüseplatte
- Reis, Kroketten und Pommes Frites
- Brot aus der Hofbäckerei

Preis pro Person

49.50

CHÄSFONDUE-FESTIVAL

Geniessen Sie **verschiedene Chäsmischungen**, zB.:

- knuspriger Speck und Pflümliwasser
- frische, saisonale Pilze
- frische Kräuter
- Schinken, Peperoni und Peperonchini
- Apfelchips vom Hof und Calvados
- Pfeffer und Senf
- Zwiebel- und Tomatenwürfeli

(ab 20 Personen 6 verschiedene Mischungen)

Dazu servieren wir Brot aus der Hofbäckerei, Kartoffeln, eingemachte Köstlichkeiten vom Hof, Apfel- und Birnenspalten

Preis pro Person

37.50



Spezielles & Saisonales

IHR PRIVATER BRUNCH

Apéro-Vorschlag

Öpfelsekt vom Hof, 75cl	36.60
Früchtebowle mit frisch geschnittenen Früchten, alkoholfrei	22.20
Orangensaft lt	9.80
Mineral still und leise, lt	8.80

Brunch-Buffer

Milchkaffee / Tee / Orangenjus / Mineral / Süssmost vom Hof
verschiedene Weich- und Hartkäse aus der Region
verschiedene kalte Fleischspezialitäten
Rauchlachs mit Meerrettichrahm, Kapern und Zwiebeln
Rösti / Spiegeleier / Rührei / gebratener Speck / heisser Fleischkäse / Chipolata
verschiedene Müesli und Früchtejoghurt
versch. Brote und Butter-Zopf aus unserer Hofbäckerei / Gipfeli / Weggli
Butter / Lätta / verschiedene Konfitüren vom Hof / Honig / Nutella
frisches Birchermüesli und Fruchtsalat
hausgemachte Birnenbrot (unser Original)

Preis pro Person 36.00

Kinder pro Altersjahr bis (3 – 14 Jahre) 2.50

Getränke nach dem Brunch (12:00 Uhr) werden separat verrechnet

Dessertvorschlag (im Laufe des Nachmittags)

Zweierlei Mousse au chocolat mit saisonalen Früchten ausgarniert 10.80

