



*Wenn Ihre
Gäste
bei uns
zu Gast sind*

Ideen, Angebote und Preise

Man soll die Feste feiern wie sie fallen.....in der Weinstube zum Bäuml.

Wir haben uns dazu etwas einfallen lassen, damit Ihr Eure Freunde und Bekannten zu einem besonderen Anlass bei uns einladen könnt.

Mit diesem Ideenkatalog könnt Ihr Euern Anlass „massgeschneidert“ nach dem Gusto zusammenstellen. Wir helfen Euch gerne dabei.

Als Eure Gastgeberin freue ich mich zusammen mit meinem Team immer wieder auf's Neue, Euch bei uns willkommen zu heissen . . .

. . . zum Apéro in der Wein-Bar . . .



. . . das gemütliche Sääl.



. . . und unser berühmtes Stübl.



Aperitif-Häppchen & Amuse Bouche:

<i>Canapé (Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami)</i>	<i>3/stk,</i>
<i>Canapé riche (Rauchlachs, Crevetten)</i>	<i>3.5/stk,</i>
<i>Schinkengipfeli,</i>	<i>2/stk,</i>
<i>kleine Chäschüechli</i>	<i>1.50/stk,</i>
<i>Crostini mit Tomatenwürfeli</i>	<i>6/3 stk,</i>
<i>Apéro-Häppchen-Variation</i>	<i>22/p.P.</i>
<i>Gemischte Plättli für 4 Personen (Mostbröckli, Salsiz, Speck, Käse & Bürli)</i>	<i>28/stk,</i>
<i>St. Galler Bratwurst gerädelt mit einem Bürli</i>	<i>15/stk,</i>
<i>Rathsherrenschiiblig gerädelt mit einem Bürli</i>	<i>17/stk,</i>

Stellen Sie sich Ihr gewünschtes Menü zusammen

Suppen:

<i>Weissweinsüppchen</i>	13
<i>Pilzcrèmesuppe</i>	13
<i>Appenzeller Brotsuppe</i>	13
<i>Appenzeller Sammetsuppe</i>	13
<i>Rüebli-Ingwersuppe</i>	13
<i>Crèmesuppe nach Saison</i>	12
<i>Weissweinsüppchen mit Lachsstreifen</i>	16
<i>Currysüppchen mit Crevettenspiessli</i>	16
<i>Consommé mit</i>	10
<i>(Gemüwestreifen, Eierflädli, Griessklösschen, Sherry)</i>	

Salate:

<i>Blattsalate nach Saison</i>	9
<i>Gemischter Salat</i>	13
<i>Nüsslisalat „Mimosa“</i>	13
<i>Bunter Blattsalat mit marinierten Pilzen</i>	14
<i>Bunter Blattsalat mit marinierten Lachsstreifen</i>	17
<i>Kabissalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons</i>	11
<i>Feinschmeckersalat mit Mostbröcklistreifen und Sbrinz</i>	17

Kalte Vorspeisen

<i>Appenzeller Mostbröcklicarpaccio mit gehobeltem Sbrinz</i>	19
<i>Geräuchtes Forellenfilet garniert</i>	17
<i>Crevetten-Cocktail „Calypso“</i>	16
<i>Rind-Tartar mit Bürli und Butterr</i>	20
<i>Schwartenmagen fein mariniert</i>	16
<i>Geräucherte Entenbrust mit Nüsslisalat</i>	20

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

<i>Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Gurkengemüse</i>	23
<i>Riesen-Crevetten mit schwarzem Venere-Reis und Blattspinat an leichter Safransauce</i>	24
<i>Milkenragout im Blätterteig-Pastetli</i>	19
<i>Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette</i>	16

Hauptgerichte vom Kalb:

<i>Kalbsshohrücken „us am Ofä“ mit gebratenen Pilzen</i>	45
<i>Kalbsschulterbraten</i>	35
<i>Kalbsfiletmignons an Whisky-Rahmsauce</i>	58
<i>Kalbssteak an Morchelrahmsauce</i>	48
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Bäumli“</i>	43
<i>Piccata Milanese (Tomatenspaghetti)</i>	38
<i>Ossobucco alla Cremolata</i>	40
<i>St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i>	24

Hauptgerichte vom Rind:

<i>Rindsschmorbraten an Rotweinjus</i>	35
<i>Rindssaftplätzli geschmort</i>	34
<i>Entrecôte an Kräutersauce oder Kräuterbutter</i>	43
<i>Rindsfilet mit Rosmarinjus oder Morchelbutter</i>	52
<i>Rindsfiletgulasch „Stroganoff“</i>	52

Hauptgerichte vom Schwein

<i>Schweinskarreebraten an Cognac-Rahmsauce</i>	34
<i>Schweinsschulterbraten</i>	27
<i>Schweinsfiletmedaillons an Morchel-Rahmsauce</i>	42
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pilz-Rahmsauce oder Pfeffersauce</i>	33
<i>Schweinsrahmgeschnetzertes</i>	26

Weitere Hauptgerichte

<i>Schweizer Pouletbrüstchen an Basilikumsauce</i>	32
<i>Pouletcurry mit Butterreis</i>	32
<i>Lammcurry</i>	34
<i>Lammrückenfilet „provenzale“</i>	44
<i>Bäumli Hackbraten mit Kartoffelstock</i>	32

vegetarische Hauptgänge

<i>Appenzeller Käsespätzli mit knusprigen Zwiebeln</i>	25
<i>Gemüsecurry mit Reis (auch vegan möglich)</i>	24
<i>weitere Gericht je nach Saison</i>	

*Zu Ihren Gerichten servieren wir Ihre Lieblingsbeilage:
Hausgemachte Spätzli, Nudeln, Reis,
Kartoffelstock, Pommes frites oder Röstikroketten*

Zu allen Gerichten reichen wir eine Gemüse garnitur

Eigene Wünsche ?? Kein Problem!!

Mathias Egli kocht gerne Ihr persönliches Lieblingsgericht

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköppli</i>	10
<i>Gebrannte Crème</i>	11
<i>Thurgauer Süssmostcrème</i>	10
<i>Panna Cotta mit Himbeersauce</i>	11
<i>Appenzeller Schlorzifladen mit Rahm</i>	9
<i>Parfait nach Saison</i>	12
<i>Schoggi-Brownie mit Vanilleglace</i>	14
<i>Schoko-Guglhöppli mit Vanilleglace und Rahm</i>	10
<i>Exotischer Fruchtsalat</i>	14
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	11
<i>Zwetschgensorbet mit Alter Zwetschge</i>	11
<i>Himbeersorbet mit Prosecco</i>	14
<i>Auserlesene Käseauswahl</i>	15