



*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 Stübli . . .



Bitte stellen Sie sich Ihr einheitliches Menü, nach Ihren Vorstellungen zusammen. Für Vegetarier oder Allergiker können wir geeignete Varianten erstellen.

Stornierungsbedingungen:

Bei Reservationen von grösseren Gruppen halten wir für Sie einen grossen Teil unseres Restaurants oder sogar separate Räume frei.

Diese Plätze stehen anderen Gästen nicht zur Verfügung.

Das bedeutet das kurzfristige Absagen für uns einen Verlust von vorbereiteten Speisen und ein Ausfall wertvoller Kapazitäten mit sich bringen.

Daher bitten wir Sie um Verständnis für folgende Stornierungsgebühren:

10 bis 5 Tage vor dem Anlass: 25% des vereinbarten Menüpreises

5 bis 2 Tage vor dem Anlass: 50% des vereinbarten Menüpreises

Ab 48 Stunden vor dem Anlass: 100% des vereinbarten Menüpreises

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>Apéro-Häppchen-Variation</i>	<i>25/p.P.</i>
<i>Gemischte Plättli für 4 Personen (Mostbröckli, Salsiz, Käse & Büfli)</i>	<i>28/stk,</i>
<i>St. Galler Bratwurst gerädelt</i>	<i>15/stk,</i>
<i>Rathsherrenschübli gerädelt</i>	<i>17/stk,</i>

Stellen Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammen

Suppen:

<i>Weissweinsüppchen mit Mostbröckli</i>	<i>16</i>
<i>Pilzcrèmesuppe</i>	<i>13</i>
<i>Appenzeller Brotsuppe</i>	<i>13</i>
<i>Appenzeller Sammetsuppe</i>	<i>13</i>
<i>Rüebli-Ingwersuppe</i>	<i>13</i>
<i>Weissweinsüppchen mit Lachsstreifen</i>	<i>16</i>
<i>Currysüppchen mit Crevettenspiessli</i>	<i>16</i>
 <i>Consommé mit</i>	 <i>10</i>
<i>(Gemüsestreifen oder Eierflädli oder Sherry)</i>	

Salate:

<i>Blattsalate nach Saison</i>	<i>11</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>14</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“</i>	<i>14</i>
<i>mit Speck</i>	<i>+ 2</i>
<i>Bunter Blattsalat mit marinierten Pilzen</i>	<i>15</i>
<i>Bunter Blattsalat mit marinierten Lachsstreifen</i>	<i>17</i>
<i>Kabissalat mit gebratenem Speck und Brotcrôtons</i>	<i>12</i>
<i>Feinschmeckersalat mit Mostbröcklistreifen und Sbrinz</i>	<i>17</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Appenzeller Mostbröcklicarpaccio mit gehobeltem Sbrinz</i>	<i>19</i>
<i>Gerähtes Forellenfilet garniert</i>	<i>17</i>
<i>Crevetten-Cocktail „Calypso“</i>	<i>16</i>
<i>Rinds-Tartar mit Bürli und Butter</i>	<i>22</i>
<i>Schwartenmagen fein mariniert</i>	<i>16</i>
<i>Geräucherte Entenbrust mit Nüsslisalat</i>	<i>20</i>

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

Riesen-Crevetten mit schwarzem Venere-Reis & Blattspinat an leichter Safransauce	24
Milkenragout im Blätterteig-Pastetli	19
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette	16

Hauptgerichte vom Kalb:

Kalbshohrücken „us am Ofä“ mit gebratenen Pilzen	46
Kalbsschulterbraten	35
Kalbsfiletmignons an Whisky-Rahmsauce	59
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	49
Kalbsgeschnetzeltes „Bäumli“	44
Piccata Milanese (Tomatenspaghetti)	39
Osso Bucco alla Cremolata	44
St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	25

Hauptgerichte vom Rind:

Rindsschmorbraten an Rotweinjus	35
Rindssaftplätzli geschmort	35
Entrecôte an Kräutersauce oder Kräuterbutter	48
Rindsfilet mit Rosmarinjus oder Morchelbutter	54
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“	54

Hauptgerichte vom Schwein

<i>Schweinskarreebraten an Cognac-Rahmsauce</i>	34
<i>Schweinsfiletmedaillons an Morchel-Rahmsauce</i>	42
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pilz-Rahmsauce oder Pfeffersauce</i>	35
<i>Schweinsrahmgeschnetzeltes</i>	29

Weitere Hauptgerichte

<i>Schweizer Pouletbrüstchen an Basilikumsauce</i>	32
<i>Pouletcurry mit Butterreis</i>	32
<i>Lammcurry</i>	35
<i>Lammrückenfilet „provenzale“</i>	45
<i>Bäumli Hackbraten mit Kartoffelstock</i>	36

vegetarische Hauptgänge

<i>Appenzeller Käsespätzli mit knusprigen Zwiebeln</i>	28
<i>Gemüsecurry mit Reis</i>	26
<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

Zusätzliche Beilagen oder Saucen + 5

Eigene Wünsche?? Kein Problem!!

Mathias Egli kocht gerne Ihr persönliches Lieblingsgericht

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköpfli</i>	10
<i>Gebrannte Crème</i>	11
<i>Thurgauer Süssmostcrème</i>	10
<i>Panna Cotta mit Himbeersauce</i>	12
<i>Appenzeller Schlorzifladen mit Rahm</i>	10
<i>Schoggi-Brownie mit Vanilleglace</i>	14
<i>Schoko-Guglhöpfli mit Vanilleglace und Rahm</i>	11
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	11
<i>Zwetschgensorbet mit Alter Zwetschge</i>	14
<i>Himbeersorbet mit Prosecco</i>	14
 <i>Auserlesene Käseauswahl</i>	 18