



„MOO“ – das Restaurant im Hotel Herisau

Liebe Gäste

Es freut uns, Ihnen das Restaurant „MOO“ im Hotel Herisau etwas näher vorstellen zu dürfen. Ob Geschäftsessen, oder Geburtstage „en famille“, Hochzeiten etc., ein feines Essen will gut geplant sein.

Sie wünschen – wir kochen

Kulinarische Menu – Ideen serviert ab 10 Personen

Auf den folgenden Seiten finden Sie von der Vorspeise bis zum süßen Finale eine breite Auswahl an appetitlichen Möglichkeiten Ihr Menu selber zusammenzustellen. Gerne helfen wir Ihnen auch dabei. Für saisonale Feinschmecker Menüs nach Ihrem Budget, machen wir Ihnen gerne passende Vorschläge.

***Das Beste nach Lust und Laune in frischer,
kompromissloser Qualität***

Weil in der Küche vom Hotel Herisau mit Herz, Leidenschaft und Professionalität gekocht wird, verwenden wir nur beste, wenn immer möglich, regionale Naturprodukte.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Restaurant vom Hotel Herisau verwöhnen zu dürfen.

Ihr Hotel Herisau Team mit René Wohnlich heisst Sie herzlich willkommen.

Zum Apéro

*Nicht alltägliche Gaumengrüsse aus der Küche; warme und kalte Cocktail- Häppchen
(Preise pro Stück, wenn nicht anders vermerkt)*

<i>Knackige Gemüse mit kühlem Kräuterdip</i>	<i>pro Person 2.00</i>
<i>Pumpernickel mit Käse</i>	<i>2.50</i>
<i>Baguette – Canapés mit Mostbröckli, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami</i>	<i>3.00</i>
<i>Baguette – Canapés mit rassig gewürztem Rindfleischtatar</i>	<i>3.20</i>
<i>Laugenbrezel mit Rauchlachs und Sauerrahm</i>	<i>3.20</i>
<i>Bruschette mit Cherrytomaten und Büffelmozzarella</i>	<i>2.50</i>
<i>Crostini mit Olivenöl, Tomaten und Parmesan</i>	<i>2.50</i>
<i>Windbeutel mit Rauchlachs und Limettencreme</i>	<i>3.50</i>
<i>Windbeutel mit schottischem Frischlachstatar</i>	<i>3.00</i>
<i>Windbeutel mit Wachtelei und würziger Kräutercreme</i>	<i>3.00</i>
<i>Pumpernickel mit geräucherter Felche</i>	<i>3.50</i>
<i>Gefüllte Hobelkäserolle mit Ziegenfrischkäse</i>	<i>2.50</i>
<i>Rosmarin- Knoblauch-Focaccia</i>	<i>1.50</i>
<i>Grissini mit Parmaschinken</i>	<i>2.50</i>
<i>Blätterteig „Sacristains“ mit Rauchlachs oder Parmesan</i>	<i>1.50</i>

Warm

<i>Mini- Frühlingsrolle mit Sojasauce und Sweet Chilisauce</i>	<i>2.50</i>
<i>Zwiebel- oder Käsekuchen</i>	<i>2.50</i>
<i>Pizza mit Tomaten und Mozzarella</i>	<i>2.00</i>
<i>MOO's Flammkuchen mit Chorizo und Kräuterpesto</i>	<i>2.00</i>
<i>Schinkengipfeli</i>	<i>2.60</i>
<i>Pouletfilet, in Kokos gebacken, mit Tomaten- Chutney</i>	<i>3.50</i>
<i>Betrunkene Riesencrevette auf feurigem Peperoni- Relish</i>	<i>4.50</i>
<i>Bodensee Felchenknusperli im Weinteig mit Tartarsauce</i>	<i>3.00</i>
<i>Karotten- Ingwer- Capuccino mit Mini-Frühlingsrolle</i>	<i>4.50</i>
<i>Thai- Curry- Capuccino mit Jakobsmuschel- Spiesschen</i>	<i>5.00</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	9.50
<i>Lattughinosalat mit Olivenoel- Vinaigrette</i>	8.50
<i>Eisbergsalat mit Speck, Ei, Avocado und Croûtons</i>	9.50
<i>Salat von feinen grünen Bohnen mit Kerbel und Haselnüssen</i>	9.50
<i>Knackiger „cole slaw“ Salat- (Kabis- und Karottenstreifen)</i>	7.50
<i>Julienne Salat mit feinem Gemüse</i>	8.50
<i>Kabissalat mit Speck</i>	7.50
<i>Mild mariniertes „Graved“ Lachs mit Dill- Senfsauce</i>	15.50
<i>Schottischer Rauchlachs mit Kopfsalatherzen und Wachtelei</i>	16.50
<i>Grillierter Thunfisch mit Sojasauce und Wasabischaum</i>	19.50
<i>Grillierte Riesencrevetten mit roter Pesto und Lattughinosalat</i>	17.50
<i>Appenzeller Mostbröckli- Carpaccio mit Pilzen</i>	15.50
<i>Rassig gewürztes Rindfleisch- Tatar „Provençale“</i>	18.00
<i>Rindsfilet- Mostbröckliroulade mit Kürbiskernen</i>	19.50
<i>Reichhaltiges Salatbuffet ab 20 Personen</i>	<i>pro Person</i> 12.50

Warme Vorspeisen

<i>Appenzeller Chäsflade</i>	12.50
<i>MOO's Flammkuchen mit Chorizo und Kräuterpesto</i>	12.00
<i>Blätterteigpilz mit Saisonpilzen an Kräuterrahmsauce</i>	14.50
<i>Spinat- Kartoffelgnocchi an Gorgonzola- Mascarponesauce</i>	12.50
<i>Spinatknödel mit Schwägalpkäse und Pilzragout</i>	14.50
<i>Leichte, grüne Lasagne mit Blattspinat, Parmesan und Rahm</i>	13.50
<i>MOO's Taglierini mit Mostbröckli und Carbonarasauce</i>	14.50
<i>Bodensee- Felchenfilets im Sesammantel auf lauwarmem Zucchini Salat</i>	15.00
<i>Rösti von rohen Kartoffeln mit Rauchlachs und Crème fraîche</i>	15.50
<i>Chili- Knoblauch- Taglierini mit grillierten Riesencrevetten</i>	18.50
<i>Weisswein- Risotto „Primavera“ mit Saisongemüse</i>	13.50
<i>Zitronenrisotto mit Saibling</i>	16.50

Haugemachte Suppen

<i>Leichte Pariser Lauchsuppe mit Käsecroutons</i>	7.50
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Lauch</i>	7.50
<i>Kartoffelsuppe mit Knoblauch und Pilzen</i>	9.50
<i>Lauchrahmsuppe mit einem Hauch von Curry</i>	7.50
<i>*Weisse Spargelrahmsuppe</i>	8.50
<i>*Grüne Spargelcrèmesuppe</i>	8.50
<i>*Grüne Spargelcrèmesuppe mit frischen Morcheln</i>	10.00
<i>Spinatrahmsuppe mit Bärlauch</i>	7.50
<i>Blumenkohlcrèmesuppe</i>	7.50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Basilikum</i>	8.50
<i>*Muskatkürbissuppe mit Zimtcroutons</i>	8.50
<i>*Bergeller Marronisuppe mit Speck</i>	9.00
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	8.50
<i>Linsensuppe von grünen Linsen mit Speck</i>	8.00
<i>Zwiebel- Biersuppe mit Käse überbacken</i>	9.50
<i>Thai- Curry Capuccino mit Crevettenspiess</i>	12.50
<i>*saisonal</i>	

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Blätterteigpilz mit Saisonpilzen an Kräuterrahmsauce</i>	24.50
<i>Spinat- Kartoffel- Gnocchi an Gorgonzola- Mascarponesauce</i>	22.50
<i>Leichte, grüne Lasagne mit Blattspinat, Parmesan und Rahm</i>	23.50
<i>Appenzeller Käsespätzli mit gerösteten Zwiebeln</i>	21.50
<i>Engadiner Quarkpizokel mit Saisonpilzen und Alpkäse</i>	24.50
<i>Gemüserigatoni nach Art der Tuchmacher</i>	21.50
<i>Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Zucchini- Auberginen Piccata</i>	22.00
<i>Rösti von rohen Kartoffeln mit Lauchgemüse und Greyerzerkäse</i>	23.50
<i>Risotto „Primavera“ mit Saisongemüse</i>	23.50
<i>„Chop Suey“, gebratenes chinesisches Gemüse mit Basmati- Reis</i>	24.00
<i>Gemüsecurry mit gerösteten Nüssen und Basmati- Reis</i>	21.50

Fisch Hauptgerichte

<i>Forellenfilets gebraten mit Limetten, Tomaten und Kapern Salzkartoffeln und Saisongemüse</i>	<i>28.50</i>
<i>Bodensee- Felchenfilets „à l'orientale“ Basmati- Reis mit Kokosnuss</i>	<i>29.50</i>
<i>Bodensee- Felchenfilets an Weisswein- Kräuterrahmsauce Basmati- Reis und Marktgemüse</i>	<i>29.50</i>
<i>Bodensee- Fischvariation vom Grill mit Kräuterbutter Frühkartoffeln und Marktgemüse</i>	<i>32.50</i>
<i>Zanderfilet auf Blattspinat mit Speck, Sherryfond, Saisonpilzen und Frühkartoffeln</i>	<i>36.00</i>
<i>Sanft gegarter Saibling auf Zitronenrisotto</i>	<i>34.50</i>
<i>Lachsforelle in der Pfefferkruste mit Salsa verde Frühkartoffeln und grüne Bohnen</i>	<i>29.00</i>
<i>Schottischer Frischlachs grilliert mit Petersilienbutter Knoblauchconfit, Saisongemüse und Frühkartoffeln</i>	<i>32.50</i>
<i>Seeteufel nach Grenobler Art mit zweierlei Reis</i>	<i>38.50</i>
<i>Seeteufelmedaillons und Riescrevetten in Safransauce mit Basmati- Reis</i>	<i>39.50</i>
<i>Seezungenfiletstreifen gebraten, Sauce choron mit Artischocken und Pommes Parisiennes</i>	<i>45.00</i>
<i>Seezungen „Paupiettes“ mit Frischlachs auf Gemüsestreifen mit Kartoffeln</i>	<i>42.50</i>
<i>Riesencrevetten mit rotem Curry Chop Suey Gemüse und Basmati- Reis</i>	<i>37.50</i>
<i>Riesencrevetten vom Grill mit Olivenöl auf Chili- Knoblauch- Taglierini</i>	<i>37.50</i>
<i>Meeresfrüchte „Rendez-vous“ an Basilikumsauce auf frischen Tagliatelle</i>	<i>45.00</i>

Fleisch Hauptgerichte

<i>Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce mit Gemüsereis</i>	<i>24.50</i>
<i>Gebratene Pouletbrust auf Zitronenrisotto mit Saison Gemüse</i>	<i>25.00</i>
<i>Pochierte Pouletbrust an Weisswein- Rahmsauce auf Gemüsestreifen mit Tagliatelle</i>	<i>25.00</i>
<i>Sesam- Chickenstreifen aus dem Wok mit Nudeln und Gemüse</i>	<i>24.50</i>
<i>Truthahnbrust „Piccata“ mit Tomatensauce und Spaghetti</i>	<i>23.00</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Honig- Sojasauce Chop Suey Gemüse und Maiscrêpes</i>	<i>35.00</i>
<i>Kaninchenschenkel gefüllt mit getrockneten Tomaten und Basilikum auf Kartoffel- Kräuter- Gnocchi</i>	<i>32.50</i>
<i>Appenzeller Siedwurst mit Chäsmajerone und frischem Apfelmus</i>	<i>23.50</i>
<i>Gebäckener Fleischkäse mit Spiegelei Rahmspinat und Bratkartoffeln</i>	<i>19.50</i>
<i>„Chow Mein“ Nudelgericht mit geschnetztem Schweinefleisch und Gemüse</i>	<i>23.00</i>
<i>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Marktgemüse</i>	<i>24.50</i>
<i>Geschmorte Schweinshaxe mit Risotto „Primavera“</i>	<i>21.50</i>
<i>Gefüllte Schweinsbrust mit Rosmarinjus Spätzli und Marktgemüse</i>	<i>25.00</i>
<i>Schweinsrückenbraten, gefüllt mit Rohschinken Tagliatelle und Marktgemüse</i>	<i>29.50</i>
<i>Schweinsfiletmédailles im Speckmantel, Calvadossauce Engadiner Quarkpizokel und Gemüsebouquet</i>	<i>35.00</i>
<i>Wienerschnitzel vom Kalbsbäggli Pommes frites und Marktgemüse</i>	<i>35.00</i>

<i>Kalbsrückensteak mit Morchelsauce Tagliatelle und Marktgemüse</i>	<i>45.00</i>
<i>Kalbshaxe „Gremolata“ Weissweinrisotto und Gemüsebouquet</i>	<i>34.00</i>
<i>Langsam geschmorte Kalbsbagge an Merlotsauce Rosmarinkartoffelstock, Marktgemüse</i>	<i>38.00</i>
<i>Fusilli- Teigwaren „Bolognese“</i>	<i>19.50</i>
<i>Gehacktes Rindfleisch, mit Hörnli und Blattspinat</i>	<i>21.50</i>
<i>Appenzeller Rindfleisch- Hamburger im Kartoffelmantel mit Tomatenchutney und Grill- Gemüse</i>	<i>23.00</i>
<i>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Spätzli und Gemüsebouquet</i>	<i>38.00</i>
<i>Rindsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce und grünem Pfeffer Polentagratin und Gemüsebouquet</i>	<i>45.00</i>
<i>„Ribeye“ Rindshohrücken am Stück mit schwarzem Pfeffer Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Saison Gemüse</i>	<i>45.00</i>
<i>Mageres Siedfleisch mit frischem Meerrettich Wurzelgemüse und Kartoffeln</i>	<i>25.00</i>
<i>Lammfilets an Basilikumsauce Champignons, junges Gemüse und Kartoffelcrêpes</i>	<i>36.00</i>
<i>Lammcarré mit Kräuterkruste Kartoffelgratin und feines Gemüse</i>	<i>42.50</i>

Für spezielle Anlässe

<i>„Pot au feu“, der klassische französische Suppentopf: Mageres Siedfleisch, Markbein, Ochsenchwanz, Lamm und Poularde mit Kartoffeln und Würzelgemüse in einer kräftigen Bouillon</i>	<i>32.50</i>
<i>„Fondue Chinoise“ Rind- und Kalbfleisch, Poulet- und Truthahnbrust, Straussen- und Fohlenfilet verschiedene Saucen und Kondiments Gemüse, Basmati- Reis und Pommes Chips</i>	<i>36.00</i>
<i>„Asiatisches Fondue“ Marinierte Pouletbrust und Rindfleisch, Riesencrevetten, asiatisches Gemüse und Glasnudeln pikante Saucen und eine feine Hühner- Aroma- Bouillon</i>	<i>36.00</i>

Auf dem Brett servierte Spiesse

*mit 3 Saucen, Maiskolben oder Marktgemüse
Pommes frites, Röstikroketten, Basmati- Reis oder Tagliatelle*

<i>„Hawaii“</i>	
<i>Pouletbrust, frische Ananas, Curry, Chili</i>	<i>25.00</i>
<i>„Buurä“</i>	
<i>Schweinsrücken, Kräuterspeck, Zwiebeln</i>	<i>28.50</i>
<i>„Saltimbocca“</i>	
<i>Kalbsbäggli, Rohschinken, Salbei</i>	<i>33.50</i>
<i>„Provençale“</i>	
<i>Lammrückenfilet, frische Kräuter, Champignons</i>	<i>35.00</i>
<i>„Stroganoff“</i>	
<i>Rindsfilet, Champignons, Paprika, Zwiebeln</i>	<i>41.00</i>
<i>„Neptune“</i>	
<i>Riesencrevetten, Knoblauch, Olivenöl, Chili</i>	<i>36.00</i>

Süßes Finale aus der hauseigenen Pâtisserie

<i>Frische Ananas mit schwarzem Pfeffer, Crème de Cacao und Vanilleeis</i>	<i>11.00</i>
<i>Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- oder Aprikosencrumble mit Vanillesauce</i>	<i>9.50</i>
<i>Blätterteig-Birnen-Tarte mit Williams-Sabayon</i>	<i>10.00</i>
<i>Orangen- Quark- Torte</i>	<i>7.50</i>
<i>Kokosnuss- Torte mit Mango</i>	<i>7.50</i>
<i>Warme, in Armagnac eingelegte Dörrpflaumen mit Vanilleglace</i>	<i>11.00</i>
<i>Orangencrêpes mit „Grand-Marnier“-Mousse</i>	<i>12.50</i>
<i>Weisswein- Sabayon mit marinierten Früchten und Caramel- Knusper</i>	<i>10.00</i>
<i>Prosecco- Holunderblüten-Sabayon mit Apfel-Orangenragout</i>	<i>10.00</i>
<i>Knusprige Meringue mit Rahm und Schokoladensauce</i>	<i>8.50</i>
<i>Weisses Schoggimousse mit Himbeercoulis</i>	<i>9.50</i>
<i>Dunkles Schoggimousse mit Orangensauce</i>	<i>9.50</i>
<i>Appenzell „9050“, Vanilleeis, Rahmlikör, Espresso, Rahm</i>	<i>10.50</i>
<i>Halbgefrorenes „Grand-Marnier“-Parfait mit Orangensalat</i>	<i>12.50</i>
<i>„Capuccino“, gefrorenes „Tia Maria“ –Parfait mit Zimtkuchen</i>	<i>12.50</i>
<i>Sorbetteller mit frischen Saisonfrüchten</i>	<i>10.50</i>
<i>Diverse Glace-Coupes aus unserer aktuellen Karte</i>	
<i>Eine feine Auswahl von ausgereiften Rohmilchkäsen aus der Region</i>	<i>14.50</i>
<i>Dessertbuffet ab 20 Personen</i>	<i>pro Person 18.50</i>