

RESTAURANT

MOO



Apero &

Menuvorschläge



## Genussmomente...

Es freut uns, Ihnen das Restaurant MOO etwas näher vorstellen zu dürfen.  
Ob Geschäftsessen, Geburtstage, Familienfeier, Hochzeiten  
- ein feines Essen will gut geplant sein.

### Kulinarische Menu Ideen (serviert ab 30 Personen)

Auf den folgenden Seiten finden Sie von der Vorspeise bis zum süssen Finale eine breite Auswahl an appetitlichen Möglichkeiten Ihr Menü 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 Qualität...

...weil in der Küche vom MOO mit Herz, Leidenschaft und Professionalität gekocht wird, verwenden wir nur beste, wenn immer möglich regionale Produkte.

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

„Genuss kennt keine Grenzen – nur Möglichkeiten“

## APEROVORSCHLÄGE

### Klassisch

CHF 30.00/ Person

8 Stück Gemüsestäbli im Glas mit feinem Kräuterdip

1 Schinkengipfeli

Je 1 Baguettescheibe belegt mit Schinken, Fleischkäse, Ei oder Thunfisch

1 Stück hausgemachter Käsekuchen

Linsensalat im Glas

Saisonales Süsspchen

Glas Schoggimousse mit frischen Beeren

### Detuxe

CHF 48.00/ Person

8 Stück Gemüsestäbli im Glas mit feinem Kräuterdip

2 Schinkengipfeli

2 Stück hausgemachter Käsekuchen

Linsensalat im Glas

Saisonales Süsspchen

Tomaten-Mozzarella-Salat im Glas

Toastscheibe belegtes Brötchen

3 Stück Bruschetta

Je 1 Wrap mit Lachs, Fleisch oder vegetarischer Füllung

Zweierlei Schoggimousse

1 Mini-Muffin



*Suppen*

- Karotten-Ingwersuppe.....CHF 9.50
- Apfel-Selleriesuppe.....CHF 9.50
- Rindsconsommé mit Flädli.....CHF 9.50
- Spargelsuppe (nur Saisonal).....CHF 9.50
- Kürbissuppe mit Öl und Kernen.....CHF 9.50

*Salate und Kleinigkeiten*

- Gemischter Salat mit Croûtons und Hausdressing.....CHF 9.50
- Bunter Blattsalat mit Kernen und Hausdressing.....CHF 9.50
- Nüsslisalat mit Speck und Ei.....CHF 12.00
- Truthahn Tonnato mit Kapern.....CHF 19.50

HAUPTGÄNGE

*Vegan & Vegetarisch*

je CHF 24.50

**Gemüsecurry** mit Reis

**Käsespätzli** mit Röstzwiebeln und Apfelmus

**Risotto** mit Randen und Taleggio

...oder mit Einlagen Ihrer Wahl:

\*Pilze

\*Gemüse

\*Spargel (saisonal)

*Fleisch*

- Bratwurst** mit Zwiebelsauce, Rösti und Rüeblli.....CHF 22.50
- Siedwurst** mit Käsehörnli und Apfelmus.....CHF 22.50
- Wiener Kalbsrahmgulasch** mit Spätzli und Gemüse.....CHF 27.50
- Pouletstroganoff** mit Spätzli und Broccoli.....CHF 27.50
- Appenzell Cordon Bleu** mit Bratkartoffeln und Gemüse.....CHF 32.50
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** mit Rösti und Marktgemüse..CHF 41.50
- Roastbeef** mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Marktgemüse.....CHF 42.00

*Dessert*

- Coupe Romanoff** (saisonal).....CHF 8.50
- Caramelköppli** mit Rahm.....CHF 9.50
- Panna Cotta** mit Beeren.....CHF 9.50
- Fruchtsalat** mit Glace (Vanille oder Erdbeere).....CHF 9.50
- Schoggimousse** mit Beeren.....CHF 10.50
- Vermicelle** mit Meringue und Rahm.....CHF 10.50

Alle Preise sind inklusive 8.1 % MwSt.

INDIVIDUELLE  
*Menügestaltung*

Falls Sie bei der Auswahl unserer Menüempfehlungen keine passende Option finden, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Unser Küchenchef steht Ihnen gerne zur Verfügung, um das Menü nach Ihren individuellen Vorlieben anzupassen.

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen, und wir möchten sicherstellen, dass Ihr kulinarisches Erlebnis bei uns im Hotel unvergesslich wird.

Ihr MOO Team

