

„MOO“ – das Restaurant im Hotel Herisau

Liebe Gäste

Schön, dass Sie zu uns kommen möchten! Auf den folgenden Seiten finden Sie vom Apérogebäck bis zum Dessert eine breite Auswahl an Köstlichkeiten.

Wir haben Ihnen verschiedene 3- und 4-Gang Menus bereits zusammengestellt, Sie können Ihre Auswahl aber gerne auch selbst treffen und die einzelnen Gänge individuell zusammenstellen. Bei einem 3-Gang Menu ziehen wir vom Gesamtpreis CHF 5.00 ab, bei einem 2-Gang Menu CHF 2.00.

Sie suchen etwas, das wir nicht genau so auf der Karte haben? Dann lassen Sie es uns wissen. Nach Möglichkeit berücksichtigen wir auch Ihren Spezialwunsch.

Sie wünschen – wir kochen.
Diese Menus servieren wir **ab 10 Personen**

Bitte wählen Sie für Ihren Anlass nur 1 Menu für alle Gäste aus und maximal 1 alternativen Hauptgang für Vegetarier und Allergiker. Danke!

**Gerichte, die wir auch als vegetarische Variante anbieten,
sind mit einem „V“ gekennzeichnet.**

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 MOO und Hotel Herisau verwöhnen zu dürfen.

Wir heissen Sie herzlich willkommen und freuen uns auf Sie!



Zum Apéro

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

Kaltes

Gemüwestäbli im Glas mit Kräuterquark-Dip	2.00	V
Grissini mit Rohschinken	2.50	
Bruschetta mit Tomaten, Kräutern und Olivenöl	2.50	V
Mini Wurst-Käsesalat im Glas	3.00	
Brötli-Canapée mit Schinken, Bergkäse oder Thunfischcreme	3.00	V
Sandwichspieß mit Schinken, Mascarpone und Gurken	3.00	V
Crêperoulade mit Frischkäse, Eisbergsalat und Rauchlachs	3.50	V

Warmes

Schinkengipfeli	2.50	
Zwiebelküchlein	2.50	V
Käseküchlein	2.50	V
Kartoffel-Pastinakensuppe mit Lauch-Heu und Mostbröckli	4.00	V
Flammkuchen vom Holzbrett mit Speck und Lauch	9.00	V
Flammkuchen vom Holzbrett mit Rauchlachs und Kräuterpesto	11.00	

Süßes

Mini- Muffins	2.00	
Früchteküchlein	3.00	
Schokoladenmousse	3.00	
Fruchtspiess	3.00	

Rustikales

Kartoffel-Pastinakensuppe mit Schwarzbrotcroutons ***	9.00	V
Appenzeller Cordon-Bleu vom Schwein mit Mostbröckli und Appenzeller Käse gefüllt dazu Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse ***	29.50	
Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Meringues	8.00	

Menupreis CHF 41.50

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalate mit French-Dressing ***	9.00	V
Hausmariniertes Schweinssteak mit Rahmwürz, Römischen Nocken und Kräutersauce ***	28.00	
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenragout	11.00	

Menupreis CHF 43.00

Grüner Blattsalat mit Kernen, Croûtons und Balsamico-Dressing ***	8.00	V
Käsespätzli mit Zwiebelschmelze und Apfelmus ***	19.00	V
Warmer Rüeblikuchen mit Vanillerahm und Rum-Rosinen	12.00	

Menupreis CHF 34.00

Kleiner Versperteller mit Trockenfleisch, Bergkäse, Speck und eingelegtem Gemüse ***	14.00	
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock, glasierten Rüeblen und Schmorsauce ***	32.00	
Quarkknödel mit Zimtbrösel und Birnenragout	12.00	

Menupreis CHF 53.00

Schweizer Klassiker

Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauchrahm ***	9.00	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüsebouquet und knuspriger Kartoffelrösti ***	36.00	
Caramelköpflli mit Mandeln und Fruchtgarnitur	8.50	

Menupreis CHF 48.50

Cremige Rieslingsuppe mit Croûtons ***	9.00	V
Brätkügeli in Rahmsauce mit Blätterteigpastetli und Rüebl-Erbsengemüse ***	19.00	
Warmer Birnenfladen mit Vanilleglace	12.00	

Menupreis CHF 35.00

Randensalat mit Baumüssen und kleinem Salatbouquet ***	10.00	V
Bündner Pizokel mit Bergkäse, Spinat und Zwiebeln ***	19.00	V
Appenzeller Biber-Parfait mit saisonalem Fruchtkompott	12.00	

Menupreis CHF 36.00

Gemischter Salat von Blatt- und Rohkostsalaten ***	9.00	V
Schlossmetzgerbratwurst von der Metzgerei Scheiwiler in Herisau mit knuspriger Kartoffelrösti und Zwiebelsauce ***	22.50	
Gebrannte Creme mit Rahm und Mandeln	9.00	

Menupreis CHF 35.50

Gourmet

Räucherfelchen mit Martinigelee, Pumpnickel und Mascarpone ***	14.00	
Peperonisuppe mit gebratenen Austernpilzen und jungem Knoblauch ***	10.00	V
Rindsfilet am Stück gebraten mit Kartoffelblinis, grilliertem Mini-Gemüse und Portweinjus ***	45.00	
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanille und Tonkabohne	13.00	

Menupreis CHF 77.00

Kalbscarpaccio mit eingelegtem Appenzeller Käse, Oliven, Kresse und Chili ***	15.00	
Tomatenessenz mit Quarkflan und Gin ***	9.00	V
Seeteufelmedallions mit Sellerie, Carmaque-Reis und Erbsenhollandaise ***	38.00	
Variation vom Apfel, Küchlein, Gelee, Creme, Sorbet	14.00	

Menupreis CHF 71.00

Typisch Appenzell

Appenzeller Hafersuppe mit Schnittlauch und Rahm ***	9.00	
Siedwurst von der Metzgerei Schweißler in Herisau mit Käsehörnli und Apfelmus ***	21.00	
Quarkfladen mit Früchten und Likörnüssen	11.00	

Menupreis CHF 36.00

Appenzeller Käsefladen mit kleinem Salatbouquet und Zwiebelchutney ***	14.00	V
Fleischvogel mit gedünsteten Rüeblis und Kartoffelstock ***	22.00	
Schlorzifladen mit Alpenkräuterglace und Meringues	12.00	

Menupreis CHF 43.00

Leichtes

Tomatensenz mit Basilikumflädli ***	9.00	V
Tranchierte Pouletbrust mit Ratatouille und Kartoffelplätzchen ***	26.00	
Limonen-Panna Cotta mit Beeren der Saison	11.00	

Menupreis CHF 41.00

Kräutersalat mit Auberginentatar und gerösteten Kernen ***	13.00	V
Gebrautes Bodenseefelchen mit Weissweinrisotto und Gemüseragout ***	29.00	
Quarkmousse mit Ananas und Vanillesalz	12.00	

Menupreis CHF 49.00

Kokos-Currysuppe mit geröstetem Sesam ***	9.00	V
Gerolltes Eieromelette mit Gemüsespaghetti und Sprossen ***	20.00	V
Süsse Reisbällchen auf Mangosalat	11.00	

Menupreis CHF 35.00

Gehobelte Gurke mit Balsamico, Cashewnüssen und Ricottacreme ***	12.00	V
Rosa gebratene Kalbshuft mit Tagliatelle, glasierten Gemüsestäbchen und Kräutersauce ***	35.00	
Pochierter Apfel mit Joghurt und Vanillecreme	13.00	

Menupreis CHF 55.00

Saisonempfehlungen

Januar bis März

Apfel-Celleriesuppe mit Prosecco-Schaum ***	10.00	V
Tranchierte Entenbrust auf Kartoffel-Lauchgnocchi mit Rotweinsauce ***	34.00	
Zimtparfait mit eingelegtem Apfel und Maroni	13.00	

Menupreis CHF 52.00

April bis Juni

Bärlauchcremesuppe mit Rahm und Kresse ***	9.00	V
Stangenspargel mit einem kleinen Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln ***	36.00	V
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarberpüree	13.00	

Menupreis CHF 53.00

Juli bis September

Sommerliche Blattsalate mit gerösteten Kernen und Himbeerdressing ***	9.00	V
Gebratene Maispoulardenbrust mit Ratatouille, Kräuterkartoffelstock und Cassisjus ***	31.00	
Prosecco-Kaltschale mit Nektarinen und Waldmeister	12.00	

Menupreis CHF 47.00

Oktober bis Dezember

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croutons ***	10.00	V
Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzli, Marroni und Preiselbeerbirne ***	28.00	
Kleines Vermicelles mit Rumrosinen	11.00	

Menupreis CHF 44.00