

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

Pro Person / Pro Stück

Gemüestäbli mit Humus.....	CHF 3.50
Schinkengipfeil.....	CHF 3.00
Hausgemachtes Käseküchlein.....	CHF 3.50
Saisonale Suppe im Shotglas.....	CHF 3.00
Chips / Nüssli.....	CHF 2.50
Tortilla-Chips mit Guacamole Dip.....	CHF 3.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum.....	CHF 2.00
Parmesan-Würfel und Oliven.....	CHF 5.00
Creveffencocktail im Glas.....	CHF 3.50
Canape mit Ei, Salami oder Thon.....	CHF 3.50
Canape mit Tatar oder Lachs.....	CHF 4.50
Cherry-Tomaten-Mozzarella Spiessli.....	CHF 3.00
Rindshackbällchen Sweet-Chili.....	CHF 4.00

WEINVORSCHLÄGE

Weisswein

Yvorne Avy / Chablais AOC	
50cl.....	CHF 35.00
Pinot Grigio / Terra Mia / Venezia DOC	
50cl.....	CHF 30.00
Chardonnay / Solander - San Rocco / Trentino DOC	
75cl.....	CHF 50.00

Rotwein

Maienfelder Blauburgunder / Graubünden AOC	
50cl.....	CHF 36.00
Primitivo / Terra Miar / Puglia IGP	
50cl.....	CHF 29.00
Primitivo / Feudo Badalà / Puglia IGP	
75cl.....	CHF 47.00

Suppen

Karotten-Ingwer.....	CHF	9.50
Ostschweizer Wysesuppe.....	CHF	10.50
Tomatencrèmesuppe.....	CHF	9.00
Rindsbouillon mit Flädli.....	CHF	9.50
Saisonsuppe auf Auftrag.....	Preis auf Anfrage	

Salate und Kleinigkeiten

Gemischter Salat und Hausdressing.....	CHF	9.50
Bunter Blattsalat mit Crôutons und Hausdressing.....	CHF	9.00
Kleiner Cesarsalat.....	CHF	15.00
mit Lattich, Poulet, Speck und Parmesan		
Nüsslisalat mit Ei.....	CHF	12.00
Vitello-Tonnato Klassisch.....	CHF	19.00
Rindstatar mit Toast und Butter.....	CHF	21.00

HAUPTGÄNGE

Vegan & Vegetarisch

Rotes Gemüsecurry mit Reis.....	CHF	24.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus.....	CHF	23.00
Safranrisotto mit Frischen Pilzen.....	CHF	26.00
Pastabuffet mit 3 Saucen.....	CHF	30.00

Fleisch

Siedwurst		
mit Käsehörnli und Apfelmus.....	CHF	23.00
Hackbraten		
mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Rüepli.....	CHF	26.00
Trutenbraten		
mit Cognacsauce dazu Spätzli und Blattspinat.....	CHF	28.00
Schweins-Cordon Bleu		
mit Appenzeller, Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse.....	CHF	32.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art		
mit Tagliatelle und Marktgemüse.....	CHF	42.00
Warmes Roastbeef an Sauce Bernaise		
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse.....	CHF	32.00
Kalbsrücken am Stück Niedergegart		
mit Morchelsauce, dazu Nudeln und Mischgemüse.....	CHF	45.00

Dessert

Caramelköppli mit Rahm.....	CHF	9.50
Panna Cotta mit Beeren.....	CHF	9.50
Schoggimousse mit Beeren.....	CHF	10.50
Tiramisu	CHF	11.00
Gebraunte Crème	CHF	9.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm.....	CHF	10.50
Fruchtsalat mit Passionsfruchtsorbet.....	CHF	9.50

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

