

RESTAURANT

# MOO

## „ MOO“ - DAS RESTAURANT IM HOTEL HERISAU

### LIEBE GÄSTE

Es freut uns, Ihnen das Restaurant MOO etwas näher vorstellen zu dürfen.

Ob Geschäftsessen, Geburtstage, Familienfeier, Hochzeiten - ein feines Essen will gut geplant sein.

### SIE WÜNSCHEN - WIR KOCHEN 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

Ihr Hotel Herisau Team mit Sandra Diem heissen Sie herzlich Willkommen!

# MOO

## VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN

<u>VORSPEISEN UND SALATE</u>	CHF
NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI	12.00
TRUTHAHN TONNATO MIT KAPERN	19.50
GEMISCHTER SALAT MIT CROÛTONS UND HAUSDRESSING	9.50
BUNTER BLATTSALAT MIT KERNEN UND HAUSDRESSING	9.50
<u>SUPPEN</u>	CHF
KAROTTEN-INGWERSUPPE	9.50
APFEL-SELLERIESUPPE	9.50
RINDSCONSOMMÉ MIT FLÄDLI	9.50
SPARGELSUPPE (NUR SAISONAL)	9.50
KÜRBISSUPPE MIT ÖL UND KERNEN	9.50

# MOO

## HAUPTGÄNGE

<u>VEGETARISCH &amp; VEGAN</u>	CHF
GEMÜSECURRY MIT REIS	24.50
KÄSESPÄTZLI MIT RÖSTZWIEBELN UND APFELMUS	24.50
RISOTTO MIT RANDEN UND TALEGGIO	24.50
...oder mit Einlagen Ihrer Wahl:	
• Pilze	
• Gemüse	
• Spargel (saisonal)	
<u>FLEISCH</u>	CHF
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES MIT RÖSTI UND MARKTGEMÜSE	41.50
BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE, RÖSTI UND RÜEBLI	22.50
POULETSTROGANOFF MIT SPÄTZLI UND BROCCOLI	27.50
WIENER KALBSRAHMGULASCH MIT SPÄTZLI UDN GEMÜSE	27.50
ROASTBEEF MIT SAUCE HOLLANDAISE, BRATKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	42.00
APPENZELL CORDON BLEU MIT BRATKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	32.50
SIEDWURST MIT KÄSEHÖRNLI UND APFELMUS	22.50

# MOO

## DESSERT

CARAMELKÖPFLI MIT RAHM	9.50
PANNA COTTA MIT BEEREN	9.50
FRUCHTSALAT MIT GLACE (VANILLE ODER ERDBEERE)	9.50
SCHOGGIMOUSSE MIT BEEREN	10.50
COUPE ROMANOFF (SAISONAL)	8.50
VERMICELLE MIT MERINGUE UND RAHM	10.50

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**