

MENUVORSCHLÄGE

„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.

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.

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

«Sönd willkommen» im Restaurant MOO, wir freuen uns auf Sie!

INHALTSVERZEICHNIS

Apéro.....	2
Vorspeisen	3
Hauptgänge.....	5
Desserts.....	7
Anlass A-Z.....	8

ZUM APÉRO

Apéro Klein

CHF 15.00 pro Person

- × Gemüsestäbli im Glas mit Kräuterquark-Dip
- Schinkengipfel
- Belegte Brötchen
- Saisonales Süsschen

Apéro Standard

CHF 30.00 pro Person

- × Gemüsestäbli im Glas mit Kräuterquark-Dip
- Schinkengipfel
- Belegte Brötchen
- Saisonales Süsschen
- Wraps mit Lachs / Fleisch / Vegetarisch
- × Bruschetta
- × Käseküchlein
- Mini Burger

Apéro Riche

CHF 48.00 pro Person

- × Gemüsestäbli im Glas mit Kräuterquark-Dip
- Schinkengipfel saisonal garniert
- Belegte Brötchen
- Saisonales Süsschen
- Wraps mit Lachs / Fleisch / Vegetarisch
- × Bruschetta
- × Käseküchlein
- Mini Burger
- Canapé mit Thon / × Ei
- Wurst-Käse Salat im Glas
- × Älplermagronen mit Röstzwiebeln
- Schokomousse saisonal garniert
- Mini Muffin

×=Vegetarisch

Seite 2|9

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN UND SALATE	CHF
Kleiner Vesperteller mit Trockenfleisch, Bergkäse, Speck und eingelegtem Gemüse	14.00
Räucherfelchen mit Martinigelee, Pumpernickel und Mascarpone	14.00
Kalbscarpaccio mit eingelegtem Appenzeller Käse, Oliven, Kresse und Chili	15.00
* Gehobelte Gurke mit Balsamico , Cashewnüssen und Ricottacreme	9.00
Vitello Tonnato mit kleinem Salatbouquet	16.50
* Gemüse Tatar mit Kräuter Vinaigrette und Blätterteiggebäck	12.50
Mostbröckli Tatar mit Sauerrahm dazu Salatbouquet im Gurkenring	16.50
* Sommerliche Blattsalate mit gerösteten Kernen und Himbeerdressing	9.00
* Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons	10.00
Caeser-Eisberg Salat mit Speck, Croûtons, Kresse und Parmesandressing	11.50
Bauernsalat nach Saison	10.50
* Gemischte Rohkostsalate und Blattsalate mit French-Dressing	9.00
* Grüner Blattsalat mit Kernen, Croûtons und Balsamico-Dressing	8.00
* Randensalat mit Baumnüssen und kleinem Salatbouquet	10.00
* Kräutersalat mit Auberginentatar und gerösteten Kernen	13.00

*=Vegetarisch

Seite 3|9

Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

WARME VORSPEISEN

CHF

- x Appenzeller Käsefladen mit kleinem Salatbouquet und Zwiebelchutney 14.00

SUPPEN

CHF

- x Kartoffel-Pastinakensuppe mit Schwarzbrotcroûtons 9.50
- Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauchrahm 9.00
- x Cremige Rieslingsuppe mit Croûtons 9.50
- x Appenzeller Hafersuppe mit Schnittlauch und Rahm 9.00
- x Tomatenessenz mit Basilikumflädli 9.00
- Kokos-Currysuppe mit gebratener Crevette 9.00
- x Apfel-Selleriesuppe mit Prosecco-Schaum 10.00
- x Bärlauchcremesuppe mit Rahm und Kresse 9.00
- x Süsskartoffel-Muskat Suppe mit Chip 9.50
- x Sellerie-Apfelcremesuppe mit Rahm 9.50

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE	CHF
Appenzeller Cordon-Bleu vom Schwein mit Mostbröckli und Appenzeller Käse gefüllt dazu Bratkartoffeln und glasiertes Gemüse	29.50
Hausmariniertes Schweinssteak mit Rahmwirz, Römischen Nocken und Kräutersauce	29.50
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock, glasierten Rüeblen und Schmorsauce	36.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Gemüsebouquet und knuspriger Kartoffelrösti	39.50
Schlossmetzg-Bratwurst von der Metzgerei Scheiwiler in Herisau mit knuspriger Kartoffelrösti und Zwiebelsauce	22.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Kartoffelblinis, grilliertem Mini-Gemüse und Portweinjus	52.00
Siedwurst von der Metzgerei Scheiwiler in Herisau mit Käsehörnli und Apfelmus	21.00
Fleischvogel mit gedünsteten Rüeblen und Kartoffelstock	24.50
Tranchierte Pouletbrust mit Ratatouille und Kartoffelplätzchen	27.50
Rosa gebratene Kalbshuft mit Tagliatelle, glasierten Gemüsestäbchen und Kräutersauce	39.50
Tranchierte Entenbrust auf Kartoffel-Lauchgnocchi mit Rotweinsauce	37.50
Stangenspargel mit einem kleinen Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	41.00
Gebratene Maispouardenbrust mit Ratatouille, Kräuterkartoffelstock und Cassis-Jus	35.00
Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzli, Marroni und Preiselbeerbirne	32.50

*=Vegetarisch

Seite 5|9

Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Rindsschmorbraten «24 Stund» an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und glasierten Karotten 39.50

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Butterspätzli und Broccoli 33.50

Schweinskarree Braten niedergegart an Whiskeyrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 29.50

FISCHGERICHTE

Seeteufelmedallions mit Sellerie, Carmaque-Reis
und Erbsen-Hollandaise 42.00

Gebratenes Felchen mit Weisweinrisotto
und Gemüseragout 32.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

* Käsespätzli mit Zwiebelschmelze und Apfelmus 19.50

* Bündner Pizokel mit Bergkäse, Spinat und Zwiebeln 20.00

* Gerolltes Eieromelette mit Gemüsespaghetti und Sprossen 21.00

VEGANE HAUPTGÄNGE

* Gebratener Sesamtofu mit Gemüseudeln und Honigsauce 26.50

* Linseneintopf nach Saison 24.50

DESSERTS

DAS BESTE ZUM SCHLUSS . . .	CHF
Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Meringues	9.50
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenragout	11.00
Warmer Rüeblikuchen mit Vanillerahm und Rum-Rosinen	12.00
Quarkknödel mit Zimtbrösel und Birnenragout	12.00
Caramelköppli mit Mandeln und Fruchtgarnitur	9.50
Warmer Birnenfladen mit Vanilleglace	12.00
Appenzeller Biber-Parfait mit saisonalem Fruchtkompott	12.00
Gebrannte Creme mit Rahm und Mandeln	9.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanille und Tonkabohne	13.00
Variation vom Apfel Küchlein, Gelee, Creme, Sorbet	14.00
Quarkfladen mit Früchten und Likörnüssen	11.00
Schlorzifladen mit Alpenkräuterglace und Meringues	12.00
Limonen-Panna Cotta mit Beeren der Saison	11.00
Quarkmousse mit Ananas und Vanillesalz	12.00
Süsse Reisbällchen auf Mangosalat	11.00
Pochierter Apfel mit Joghurt und Vanillecreme	13.00
Zimtparfait mit eingelegtem Apfel und Maroni	13.00
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeeren und Rharbarberpüree	13.00
Prosecco-Kaltschale mit Nektarinen und Waldmeister	12.00
Kleines Vermicelles mit Rumrosinen	11.00

*=Vegetarisch

Seite 719

ANLASS A-Z

Damit Ihr Anlass bei uns im Hotel Herisau ein voller Erfolg wird, haben wir Ihnen die wichtigsten Informationen zusammengestellt.

ALLERGIKER

Auf Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht. Teilen Sie uns diese bitte bis 2 Werktage vor Ihrem Anlass mit.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Sobald Sie die Reservationsbestätigung unterschrieben an uns zurückgesendet haben, gilt diese als verbindlich. Bereits mit dem ersten Angebot werden Sie über unsere Annullationsbedingungen informiert.

ANSPRECHPARTNER

Es ist möglich, dass während des Anlasses Fragen auftauchen. Wir sind deshalb froh, wenn Sie auch am Tag des Anlasses einen Ansprechpartner bestimmen, an welchen wir uns stets wenden dürfen.

HOCHZEITS- UND GEBURTSTAGSTORTEN

Wir organisieren gerne die passende Torte für Sie - lassen Sie uns Ihre Wünsche einfach wissen!

KINDER

Natürlich nehmen wir auf die Vorlieben Ihrer kleinsten Gäste gerne Rücksicht. Unser Küchenchef unterbreitet Ihnen auf Wunsch ein attraktives Kindermenü.

MENÜBESPRECHUNG UND HOTELBESICHTIGUNG

Wir zeigen Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten und bei einem persönlichen Gespräch unterbreiten wir Ihnen - angepasst auf Ihre Wünsche - unser Angebot.

MENÜKARTEN

Möchten Sie Ihre eigenen Menükarten mitbringen oder dürfen wir die Gestaltung für Sie übernehmen? Wir sind offen für Ihre Wünsche diesbezüglich und integrieren auch gerne Ihr Firmenlogo oder ein Foto.

MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG

Wir unterstützen Sie gerne bei der Suche nach den richtigen Musikern. Es kommt stets auf den Stil und die Lautstärke an, wie lange wir musikalische Unterhaltung genehmigen können.

RECHNUNG

Nach Ihrem Anlass senden wir Ihnen eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein zu. Wenn Sie Ihre Rechnung lieber gleich vor Ort begleichen möchten, akzeptieren wir gerne Bargeld sowie die gängigen Kreditkarten.

TECHNIK

Wir verfügen über verschiedenste technische Einrichtungen wie Mikrofone, Lautsprecher, Beamer, DVD-Player, Fernseher, Hellraumprojektor, Leinwand etc. Die Preise geben wir Ihnen gerne auf Anfrage bekannt.

TEILNEHMERZAHL

Für eine perfekte Organisation benötigen wir den exakten Ablauf sowie die genaue Gästezahl. Bitte geben Sie uns diese bis 2 Werktage vor Beginn Ihres Anlasses bekannt. Sollten mehr Gäste als erwartet erscheinen, geben wir unser Bestes. Der Mehraufwand wird verrechnet.

TISCHDEKORATION

Möchten Sie Ihre eigene Tischdekoration mitbringen oder dürfen wir die Bestellung für Sie übernehmen?

VEGETARIER

Auf Vegetarier nehmen wir gerne Rücksicht. Teilen Sie uns diese bitte bis 2 Werktage vor Ihrem Anlass mit.

VERLÄNGERUNG

Unser Restaurant schliesst um 23.00 Uhr. Gerne bleiben wir für Sie auch etwas länger da. Wenn Sie beabsichtigen länger als 24.00 Uhr zu bleiben, teilen Sie uns dies bitte schon bei der Reservation mit. Für den zusätzlichen Personalaufwand verrechnen wir ab Mitternacht CHF 30.00 pro angefangene Stunde.

VORAUSZAHLUNG

Wir behalten uns vor, ab einem Auftragsvolumen von über CHF 2000.00 eine Vorauszahlung in Höhe von 50% der errechneten Gesamtsumme zu erheben. Zahlungseingang bis 30 Tage vor Anreise.

WÜNSCHE

Ist Ihr Wunschgericht nicht dabei? Wir freuen uns auf Ihre persönlichen Wünsche und geben unser Bestes, diese erfüllen zu können. Gerne dürfen Sie uns Ihre Anliegen mitteilen.

ZEITPLAN

Wir sind froh, wenn Sie uns Ihr geplantes Programm mitteilen, damit der Serviceablauf entsprechend angepasst werden kann.