

# 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
Kindermenu.....	6
Desserts.....	7
Anlass A-Z.....	8

# ZUM APÉRO

---

## Apéro Klein

CHF 15.00 pro Person

2 stk. Blätterteiggebäck süss und pikant  
2 stk. Canapé Fisch/Fleisch und Vegi/Vegan  
1 Salat im Glas

## Apéro Standard

CHF 30.00 pro Person

2 stk. Blätterteiggebäck süss und pikant  
4 stk. Canapé Fisch/Fleisch und Vegi/Vegan  
1 Salat  
1 Dessert im Glas

## Apéro Riche



CHF 45.00 pro Person

2 stk. Blätterteiggebäck süss und pikant  
4 stk. Canapé Fisch/Fleisch und Vegi/Vegan  
3 stk. Häppchen (Fingerfood)  
1 Dessert im Glas  
1 Salat im Glas  
1 Süppchen im Glas

# VORSPEISEN

---

VORSPEISEN UND SALATE	CHF
x Nüsslisalat mit Walnuss Vinaigrette und Portwein Birne	12.00
x Blini mit Ziegenkäse Espuma, Tomatenhonig und mariniertes Rucola	10.50
x Karotten- Vanille Tartar mit Meerrettich Mayonnaise, Onseni und Apfelsenf	13.20
x Gemischter Salat mit Croutons, eingelegte Radieschen und Hausdressing	9.70
Vitello 90g Tonnato mit Kapern und fermentierte Zwiebel	16.50
Beef Tartar 120g mit gebeiztem Eigelb, marinierte Pilze und Parmesan cracker	27.50
Gebeizter Saibling 80g mit Meerrettich Panna Cotta, Randig und Calvados Apfel	18.00



SUPPEN	CHF
Rindsconsommé mit Gemüse Julienne	
• Flädli	8.20
• Kaspressknödel	10.70
• Leberspätzli	9.50
Hühner Consommé mit Sherry, Tomate Concassé und Griessnocken	9.50
 Blumenkohl Kokossuppe mit Vanille Frühlauch und Shii Take	9.20
 Karotten Ingwersuppe mit Koriander Gremolata	8.20
Kokos-Currysuppe mit gebratener Crevette	9.00

x=Vegetarisch

Seite 3|7

Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

## Vegetarisch/Vegan Hauptgang

Spinatknödel mit Nussbutter, Pekannuss und Bergkäsesauce	18.00
Tagliatelle mit Ricotta al forno, wilder Brokkoli und Nuss Pesto	23.00
 Rotwein Risotto mit sautierten Pilzen und Portwein Apfel	24.60
 Gelbes Gemüse Curry mit Bananen, Mandeln und Duftreis	20.60

## Hauptgang

Zürcher Geschnnetztes mit Rösti, Blumenkohl und Butterbrösel	41.50
Kalbsbratwurst Scheiwiller mit Kartoffelstampf, Zwiebelsauce und Erbsen	24.00
Gefüllte Pouletbrust mit Ricotta, Spinat, Aubergine Creme Tomatengnocchi und Salbeijus	26.60
Rindsgulasch mit Spätzli, Paprika, Essig Gemüse und Crème Fraiche	28.70
Zwiebelrostbraten mit Portwein Zwiebelsauce, Speck Bohnen und Frühkartoffeln	44.00
Forelle Müllerin Art mit Dill Kartoffeln, Zitronenbutter und zweierlei Randen	32.30
Eismeer Saibling mit Pernod Rahm Gurke und Kräuter Risotto	35.60

## Dessert

Variation vom Biberfladen mit Salbei Zwetschge und Appenzeller Alpenbitter	12.50
Walnuss Schokoladenbrownie mit weissem Schokoladenmousse und Vanille Kumquat	14.50
Kokos Griessschnitte mit kandierte Orange und Cashew Crumble	10.50

# Appenzeller Menüs

## Menü 1

Käsefladen mit roter Zwiebel Marmelade  
und frischem Kräuterdip

9.60

\*\*\*

Kartoffel-Kräutersuppe mit Alpenbitter

7.90

\*\*\*

Pilz Pastetli mit Kalbsbrät, Champignon  
und gedünsteten Erbsen

21.80

\*\*\*

Rahmlikörparfait mit marinierten Aprikosen

8.20

Menüpreis 3-Gang 36.00

Menüpreis 4-Gang 44.50

## Menü 2

Marinierte Randen mit Ziegenkäse und Baguette

11.20

\*\*\*

Bierrahmsuppe mit Bergkäse-Croutons

8.80

\*\*\*

Schweinssteak überbacken mit Mostbröckli und Appenzellerkäse  
dazu hausgemachte Spätzli und Pilzrahmsauce

28.50

\*\*\*

Quarkfladen mit Mandarinen Coulis

13.50

Menüpreis 3-Gang 47.00

Menüpreis 4-Gang 57.00

# 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.