

Feiern & Geniessen
im Hotel Landhaus Säntis Herisau
oder

Die Zimmer

Stilvolle Hotelzimmer

Komfortable Suiten

Die Restauration

Ausgezeichnete und kreative Küche

Zuvorkommender Service

Herisauer Stube

Stilvolle Kunststube

Unsere Kreativität für Ihren Anlass

Profitieren Sie von den besonderen Dienstleistungen Ihres Hotels Landhaus – Säntis. Sie können das Menü direkt mit Herrn Reto Haindl oder mit unserem Küchenchef Marcel Stranegger besprechen.

Die Vorteile bestehen darin, dass für Ihre Bedürfnisse kreative und saisonale Menüs zusammengestellt werden.

Mit den folgenden Kompositionen erhalten Sie einen Überblick über das Spektrum unserer Küchenphilosophie.

Nutzen Sie die Gelegenheit und vereinbaren Sie einen Termin, damit wir auch genügend Zeit für Sie einplanen können.

Wir freuen uns riesig, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen, denn wir wollen nicht, dass Sie einfach bei uns essen und trinken – wir wollen Sie bei uns im Hause willkommen heissen

Reto Haindl

und sein Hotel Landhaus- Säntis Team

Apero Vorschläge

Landhaus Apero

Käseküchlein, Schinkengipfeli , Blätterteiggebäck und Salzgebäck

Fr.13.50 p.P.

Säntis Apero Delux

Hackfleischbällchen mit Sour Cream

Blätterteiggebäck und Salzgebäck

Poulet Yakitori Spiessli

Antipasti gemischt

Fr.23.50 p.P.

Apero Kurz und Bündig

Salzstängeli

Pommes Chips und Nüssli

Fr.3.50 p.P.

*Selbstverständlich können Sie Ihren Apero nach Ihren Wünschen
zusammenstellen.*

Gerne sind wir Ihnen behilflich, Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

Zum Zvieri oder für den kleinen Hunger

Appenzeller Teller

Mostbröckli, Appenzeller Käse, Pantli, schön ausgarniert

Fr.22.50

Herisauer Teller

Beinschinken mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr.24.50

Kunststuben Teller

Ofenfleischkäse mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr.22.50

Landhaus Teller

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr.27.50

Kalte Vorspeisen

Graved Lachs mit Dillsenfauce und kleinem Salatbouquet

Fr.19.50

Rindscarpaccio mit sautierten Pilzen und Salatbouquet

Fr.21.50

Gemischter Salat an Joghurtdressing und gerösteten Kernen

Fr.10.50

Nüssli Salat mit Speck und Ei

Fr.12.50

Rindstartar mit Toast und kleinem Salatbouquet

Fr.19.50

Hausgemachtes Mostbröcklitartar

serviert mit einem kleinen Salatbouquet

Fr.19.50

Suppen

Steinpilzcremesuppe mit Mostbröckli

Fr.12.50

Curryschaumsuppe mit gebratener Krevette

Fr.12.50

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Fr.9.50

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Fr.10.50

Rieslingschaumsuppe mit Sahnehaube

Fr.10.50

Warme Vorspeisen

Spaghetti an feiner Waldpilzrahmsauce

Fr.16.50

Tomaten Risotto mit gebratenem Zanderfilet

Fr.21.50

Steinpilz Ravioli an brauner Butter und frischem Salbei

Fr.16.50

Vegetarische Hauptgänge

Quornschnitzel paniert

mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites

Fr.26.50

Hausgemacher Spinatstrudel

auf leichtem Frischkäse – Kräuterspiegel

Fr.26.50

Mediterraner Tomaten Risotto und gehobeltem Parmesan

Fr.26.50

Hauptspeisen – Tellergerichte

*Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art
mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

Fr.27.50

*Schweinefilet im Speckmantel mit Cognacrahmsauce
Spätzle und Gemüse garnitur*

Fr.36.50

*Swiss Prime Schweinerack vom Grill an Zigeunersauce
mit Kroketten und Gemüse*

Fr.32.50

*Französische Maispouardenbrust aus dem Ofen
auf Kürbis Risotto und Ratatouille*

Fr.28.50

*Zanderfilet in Olivenöl gebraten
mit Bratkartoffeln und Blattspinat*

Fr.36.50

*Kalbsteak am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse*

Fr.45.50

*Argentinisches Rinderfilet an kräftigem Portweinjus
Bramata Polenta und Marktgemüse*

Fr.53.00

Dessert

Honigkirschen

mit Sauerrahmglace

Fr.10.50

Appenzeller Schlorzifladen

mit Vanilleglace

Fr.10.50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rahm

Fr.10.50

Vanille Parfait

mit Waldbeerenragout

Fr.12.50

Hausgemachter Schokoladekuchen

mit Sauerrahmglace und Früchten

Fr.12.50

Sorbets

Zitrone

Blutorange

Ananas

Aprikose

pro Kugel Fr.3.50

mit Spirituosen

Champagner Fr.4.50

Prosecco Fr.3.50

Wodka Fr.3.50

Campari Fr.3.50

Hochzeits oder Geburtstagstorte

sagen Sie uns Ihren Wunsch und wir bestellen Sie bei unserer

Haus-Bäckerei Schläpfer in Herisau

**wenn die Hochzeitstorte in einem Dessertbuffet integriert wird Fr.6.50 p. P*

**wenn die Hochzeitstorte als eigener Gang serviert wird Fr.10.50 p. P*

**wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht wird und im Dessertbuffet integriert wird, verlangen wir nichts*

**wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht wird und als eigener Gang serviert wird, verrechnen wir Fr.4.00 für den Service und Gedeck*

Menüvorschläge:

Menü1

Gemischter Salat mit Balsamicodressing

*Hausgemachter Hackbraten an feinem Rotweinjus
mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

Honigkirschen mit Vanilleglace

46.00

Menü2

Nüssli Salat mit Ei und Speck

Kürbiscremesuppe

*Französische Maispouardenbrust an Calvadosrahmsauce
auf Spätzle und Ratatouille*

Hausgemachtes Vanille Parfait mit frischen Beeren

58.00

Menü3

Rinds Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl

Tomatencremesuppe

Barolo Rindsschmorbraten(CH) mit gebratenen Pilzen

Polenta und Marktgemüse

Caramelköpfler mit Rahm

59.00

Menü4

Thunfisch Carpaccio

mit Frühlingszwiebeln und Avocado

Rieslingschaumsuppe mit Appenzeller Käse

Kalbsteak (CH) im Ganzen gebraten

an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin und Rotkraut

Crème brûlée

mit Früchten

80.00

Menü5

Graved Lachs mit Dillsenfauce

Rieslingchaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

*Steinpilz Ravioli an brauner Butter und
eingelegten Tomaten*

*Rinderfilet (Argentinien) vom Grill
an Pfeffersauce
mit Risotto und Gemüseallerlei*

*Hausgemachter Schokoladekuchen
mit Vanilleglace*

96.00

Appenzeller Menü

Kabissalat

serviert mit Chnoblipantli

Brotsuppe

mit Kümmel parfümiert

Kleine Siedwurst

auf einem Beet von Linsengemüse

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel (CH)

angerichtet auf Chässpätzli

Schlorziflade

mit Vanilleglace

Fr. 69.00

Herzlichen Dank dass Sie sich für uns entschieden haben.

Hier noch ein paar Abmachungen, die Sie bei einer Bestellung bei uns beachten sollten...

1. Sie dürfen die verschiedenen Menüs auch ändern, gerne besprechen wir das mit Ihnen.

2. Wenn nichts anders besprochen sind die Betriebs – üblichen Blumendekorationen vorhanden.

3. Menükarten nur auf Verlangen.

4. Für kurzfristige Absagen müssen wir Fr. 300 verrechnen.

5. Spätestens 1 Woche im Voraus genaue Personenanzahl mitteilen, 10% Abweichungen sind toleriert, ansonsten werden wir diese verrechnen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Fest und werden alles daran setzen, dass Sie bei uns einen schönen Aufenthalt haben.

Das Landhaus – Sántis Team

und Reto Haindl