

***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 Frau Jasmine Todt 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*

*Marcel Stranegger & Jasmine Todt*

*und das Hotel Landhaus- Säntis Team*

## **Apero Vorschläge**

### ***Landhaus Apero***

*Käseküchlein, Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck und Salzgebäck*

*Fr.14.50 p.P.*

### ***Säntis Apero Delux***

*Hackfleischbällchen mit Sour Cream*

*Blätterteiggebäck und Salzgebäck*

*Poulet Yakitori Spiessli*

*Antipasti gemischt*

*Fr.25.50 p.P.*

### ***Apero Kurz und Bündig***

*Salzstängeli*

*Pommes Chips und Nüssli*

*Fr.4.50 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.23.50*

### ***Herisauer Teller***

*Beinschinken mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat*

*Fr.25.50*

### ***Kunststuben Teller***

*Ofenfleischkäse mit Saisonsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat*

*Fr.23.50*

### ***Landhaus Teller***

*Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

*Fr.27.50*

## ***Kalte Vorspeisen***

*Graved Lachs mit Dillsenfsauce und einem kleinem Salatbouquet*

*Fr.19.50*

*Rindscarpaccio mit sautierten Pilzen und Salatbouquet*

*Fr.21.50*

*Gemischter Salat an Joghurtdressing und gerösteten Kernen*

*Fr.10.50*

*Frisée Salat mit Granatapfel an Himbeer dressing*

*Fr.12.50*

*Rindstartar mit Toast und kleinem Salatbouquet*

*Fr.19.50*

*Hausgemachtes Mostbröcklitartar  
serviert mit einem kleinen Salatbouquet*

*Fr.19.50*

## ***Suppen***

*Champignoncremesuppe 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*

## **Warne Vorspeisen**

*Makkaroni an feiner Waldpilzrahmsauce*

*Fr.16.50*

*Safran 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*

*Weisswein 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 Gemüsegarnitur*

*Fr.36.50*

*Swiss Prime Schweinerack vom Grill an Zigeunersauce*

*mit Weisswein Risotto und Gemüse*

*Fr.32.50*

*Französische Maispoulardenbrust aus dem Ofen*

*auf Weisswein Risotto und Ratatouille*

*Fr.29.50*

*Zanderfilet in Olivenöl gebraten*

*auf Weisswein Risotto und Strauchtomaten*

*Fr.36.50*

*Kalbsteak am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce*

*Kartoffelgratin und Gemüse*

*Fr.45.50*

*Argentinisches Rinderfilet an kräftigem Portweinjus*

*Rösti Krokettens und Marktgemüse*

*Fr.54.00*

## **Dessert**

*Honigkirschen*

*mit Sauerrahmglace*

*Fr.10.50*

*Appenzeller Schlorzifladen*

*mit Vanilleglace*

*Fr.12.50*

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Rahm*

*Fr.10.50*

*Grand Marnier Parfait*

*mit frischen Früchten der Saison*

*Fr.12.50*

*Hausgemachter Schokoladekuchen*

*mit Sauerrahmglace und Früchten*

*Fr.13.50*

## **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*

## ***Hochzeit oder Geburtstagstorte***

*sagen Sie uns Ihren Wunsch und wir bestellen Sie bei unserer*

*Haus-Bäckerei Knöpfel 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:**

### **Menü 1**

*Gemischter Salat mit Balsamico Dressing*

\*\*\*\*

*Hausgemachter Hackbraten an feinem Rotweinjus*

*mit Kartoffelstock und Marktgemüse*

\*\*\*\*

*Honigkirschen mit Vanilleglace*

**46.00**

### **Menü 2**

*Frisée Salat mit Granatapfel und Himbeer dressing*

\*\*\*\*

*Champignoncremesuppe*

\*\*\*\*

*Französische Maispoulardenbrust an Calvadosrahmsauce*

*auf Spätzle und Ratatouille*

\*\*\*\*

*Hausgemachtes Grand Mariner Parfait mit frischen Erdbeeren*

**65.00**

### **Menü 3**

*Rinds Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl*

\*\*\*\*

*Tomatencremesuppe*

\*\*\*\*

*Schweinebraten (CH) mit gebratenen Pilzen*

*Polenta und Marktgemüse*

\*\*\*\*

*Caramelköpfli mit Rahm*

**68.00**

### **Menü 4**

*Thunfisch Carpaccio*

*mit Frühlingszwiebeln und Avocado*

\*\*\*\*

*Rieslingschaumsuppe mit Appenzeller Käse*

\*\*\*\*

*Kalbsteak (CH) im Ganzen gebraten*

*an Morchelrahmsauce*

*Kartoffelgratin und Rotkraut*

\*\*\*\*

*Creme brûlée*

*mit Früchten*

**84.00**

## **Menü 5**

*Graved Lachs mit Dillsenfsauce*

\*\*\*\*

*Rieslingschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel*

\*\*\*\*

*Arrabiata Ravioli an Basilikum Butter und  
eingelegten Tomaten*

\*\*\*\*

*Rinderfilet (Argentinien) vom Grill*

*an Pfeffersauce*

*mit Risotto und Gemüseallerlei*

\*\*\*\*

*Hausgemachter Schokoladekuchen*

*mit Vanilleglace*

**99.00**

# ***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, ist die Betriebs – übliche Blumendekoration 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 daransetzen, dass Sie bei uns einen schönen Aufenthalt haben.*

*Das Landhaus – Säntis Team*