

ANGEBOT

Seminare und Kongresse



KAFFEEPAUSEN PAUSCHALEN

exkl. MwSt.

(30 MINUTEN)

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Süssmost,
Gipfel (CH) (Butter-, Laugen und Vollkorngipfel)

Total pro Person

CHF 7.90

KAFFEEPAUSE VORMITTAGS

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Süssmost,
Gipfel (CH) (Butter-, Laugen und Vollkorngipfel),
Früchtekorb (Apfel rot/grün, Birne, Banane)

Total pro Person

CHF 8.80

KAFFEEPAUSE NACHMITTAGS

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Süssmost,
Guetzi, Früchtekorb (Apfel rot/grün, Birne, Banane)

Total pro Person

CHF 8.80

GETRÄNKEPAUSCHALE

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser

Total pro Person

CHF 6.30

PAUSENVERPFLEGUNG

exkl. MwSt.

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN – VORMITTAGS

(MINDESTBESTELLMENGE 50 STK. PRO EINHEIT, AB 50 PERSONEN)

Herzhaftes Mini Gebäck gemischt (Schinkengipfeli (CH), Chäschüechli (CH) etc.)	stk.	CHF	2.70
Süßes Mini Gebäck gemischt (Schoggigipfeli (CH) etc.)	stk.	CHF	2.50
Gefüllte Bagel (Räucherlachs (NOR o. GB-SCT), Frischkäse)	stk.	CHF	7.90
Laugen- (CH) / Parisettesandwich (CH) gefüllt, geviertelt	stk.	CHF	2.00
Birchermüesli im Weckglas	stk.	CHF	5.40
Frischer Fruchtsalat im Weckglas	stk.	CHF	5.40
Früchteplatte – frisch geschnittene Früchte (Tagespreis)			
Vegane Gipfeli (CH) Avanti (vegan)	stk.	CHF	2.10
Rustico Gipfeli (CH) Avanti (vegan)	stk.	CHF	2.10
Chia Pudding mit Mango (vegan)	stk.	CHF	4.30

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN – NACHMITTAGS

(MINDESTBESTELLMENGE 50 STK. PRO EINHEIT, AB 50 PERSONEN)

Verschiedene Kuchenstücke (3x3cm) (2 Stk./Person) <i>Apfel-Streuselkuchen (D), Schoggikuchen (D), Zitronenkuchen (CH)</i>	pro Pers.	CHF	4.30
Früchtekorb (Apfel rot/grün, Birne, Banane)	kg	CHF	10.20
Verschiedene kleine Desserts gemischt <i>Mini Waffel (EU), kleine Muffins (EU), gefüllte Profiteroles (NL), Mini Donuts (EU)</i>	stk.	CHF	2.40
Verschiedene kleine Desserts <i>Mini Crèmeschnitte (CH), Schwedentörtli (CH), Cappuccino-Würfel (CH), Punsch-Kugel (CH)</i>	stk.	CHF	4.00
Kuchen Buffet <i>Auswahl von: St. Galler Klostertorte (CH), Toggenburger Schlorzifladen (CH), Biberli (CH), Rüebl-Nusstorte (CH), Schwarzwälder (CH)</i>	pro Pers.	CHF	7.00
Früchtefladen (nur ganze Kuchen, 16er Schnitt) <i>Aprikose-Zwetschgen (CH), Apfelkuchen (CH) etc.</i>	pro Pers.	CHF	7.90
Hausgemachte bunte Früchtetartelettes (CH)	stk.	CHF	4.00
Mini Glacé-Stängeli – auf Anfrage			
Veganer Blechkuchen 4x4cm (wird definiert) (vegan)	stk.	CHF	4.20
Nussmischung (im Schälchen), 30g pro Person	pro Pers.	CHF	3.70
Dörrfrüchte (im Schälchen), 30g pro Person	pro Pers.	CHF	3.70

WASSER

exkl. MwSt.

(VERRECHNUNG NACH VERBRAUCH)

WASSER FÜR WORKSHOP-/PLENARRÄUME

Appenzell Mineral still / leise

Am Eingang platziert, in Selbstbedienung

50 cl PET

CHF 2.60

WASSERDISPENSER

Dispenser (Miete pro Gerät)

Stk. CHF 179.50

Life Water, 19 Liter Bidon

Stk. CHF 29.50

Becher 2,5dl, (Rolle à 50 Stk.)

Rolle CHF 6.00

APÉRO

exkl. MwSt.

UNSERE EMPFEHLUNG APÉRO 5 – 6 HÄPPCHEN
 APÉRO RICHE 8 – 12 KALTE, WARME UND SÜSSE HÄPPCHEN
 (BEINHALTET 60 MINUTEN)

(MINDESTBESTELLMENGE 50 STK. PRO EINHEIT, AB 50 PERSONEN)

KALTE APÉROS (AUF TISCHEN VERTEILT)

Salzgebäck (Chips, Nüssli, Cocktailgebäck)	pro Pers.	CHF	2.20
Laugen- (CH) / Parisettesandwich (CH) gefüllt, geviertelt	stk.	CHF	2.00
"Dreierlei im Weckglas auf Holzbrettli" (1 Brettli für 4 Personen) <i>Appenzeller Pantli, Sbinz-Möckli, zweierlei Oliven, Knusperstängeli</i>	pro Pers.	CHF	4.40
<i>Im Shot-Glas</i>			
Blumenkohl-Panna cotta mit Tomaten-Aprikosen Chutney	stk.	CHF	4.30
Gerstensalat «Gärtnerinnen Art»	stk.	CHF	4.30
Couscous-Salat mit orientalischen Aromen	stk.	CHF	4.30
Rheintaler Gemüsesalat mit halbem Wachtelei	stk.	CHF	4.30

SUPPEN, HERUMGEREICHT (IN ESPRESSOTASSE)

Liechtensteiner Kartoffel-Lauchsuppe	Tasse	CHF	3.20
Riebel-Maiscreme mit Kräuteröltropfen	Tasse	CHF	3.20
Rüebli-Apfelsuppe mit Mandel-Espuma	Tasse	CHF	3.20

SAISONALE OPTIONEN

Frühling:	Bärlauchrahmsuppe	Tasse	CHF	3.20
Sommer:	Crèmesuppe vom grünen Spargel	Tasse	CHF	3.20
Herbst:	Süppchen vom heimischen Kürbis mit gerösteten Kernen und Öl	Tasse	CHF	3.20
Winter:	Randensuppe mit Crème Fraîche	Tasse	CHF	3.20

WARME HÄPPCHEN (FLYING SERVICE)

Bratwurst- (CH) oder Schübliigrädchen (CH)	stk.	CHF	1.80
Chäschüechli	stk.	CHF	2.70
Röschtikugel gefüllt mit Käse (vegetarisch)	stk.	CHF	2.80
Frühlingsrolle (20g; vegetarisch)	stk.	CHF	2.30
Falafelbällchen auf Tomatensugo	stk.	CHF	3.60
Zanderknusperli (D) im Shotglas mit Sauce Tartar	stk.	CHF	3.60
Empanadas mit Vegifüllung & Siracha Mayo Dip (vegetarisch)	stk.	CHF	4.00
Mini Burger pulled Poulet BBQ (TH)	stk.	CHF	3.90
Samosa (16g) mit Sweet-Chilli-Sauce (vegetarisch)	stk.	CHF	2.30

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN, IM PORZELLANSCHÄLCHEN

(MINDESTBESTELLMENGE 50 STK. PRO EINHEIT, AB 50 PERSONEN)

Bratkäse auf orientalischem Couscous	stk.	CHF	6.30
Kleine Rösti mit Rauchlachs (NOR)	stk.	CHF	7.10
Olma Bratwurst (CH) auf hausgemachten Kartoffelsalat	stk.	CHF	6.30

APÉRO-GETRÄNKEPAUSCHALE

exkl. MwSt.

Getränkepauschale pro Person (während 60 Minuten)

CHF 18.50

(Regionaler einfacher Weiss- & Rotwein, Bier mit & ohne Alkohol,
Appenzell Mineral still und leise, Süssmost)

GETRÄNKE

exkl. MwSt.

(VERRECHNUNG NACH VERBRAUCH)

Schaumwein (Änderungen vorbehalten)

Hausprosecco	75 cl	CHF	49.10
ZERO'SI Blanc 0.0%, alkoholfrei Sparkling Dry, Schweiz	75 cl	CHF	38.00

Weissweinvorschläge (Änderungen vorbehalten)

tobias BLANC, St.Galler Rheintal, tobias wein.gut, Schweiz	75 cl	CHF	43.50
Johanniter Invinitus, AOC St.Gallen, Wetli Weine, Schweiz	75 cl	CHF	43.50
Federweiss Mels, AOC St.Gallen, Melser Rathauskeller, Schweiz	75 cl	CHF	39.80
Cicero Pinot Gris Zizers AOC Graubünden, Rutishauser Divino, Schweiz	75 cl	CHF	47.20
von Salis Maienfelder Riesling Silvaner, AOC Graubünden, Schweiz	75 cl	CHF	44.00
Château de Vufflens Grand Cru, Vufflens-le-Château La Côte AOC, Bolle & Cie, Morges, Schweiz	75 cl	CHF	36.60

Rotweinvorschläge (Änderungen vorbehalten)

tobias MERLOT, St.Galler Rheintal, tobias wein.gut., Schweiz	75 cl	CHF	46.70
tobias PINOT NOIR G3, St.Galler Rheintal, tobias wein.gut., Schweiz	75 cl	CHF	42.10
Leone de Castris Villa Santera Primitivo, Primitivo di Manduria DOC, Italien	75 cl	CHF	43.00
La Giarretta Valpolicella Ripasso, Valpolicella Classico Superiore DOC, Italien	75 cl	CHF	44.00
Paco Garcia Rioja Crianza, Rioja DOCa, Spanien	75 cl	CHF	41.70
Bodegas Carramimbre Reserva, Ribera del Duero DO, Spanien	75 cl	CHF	51.40

Biere Schützengarten

Edelspez, offen	30 cl	CHF	4.90
Klosterbräu, Flasche	30 cl	CHF	5.40
Schützengarten alkoholfrei, Flasche	33 cl	CHF	5.10
Grapefruit (alkoholfrei), Flasche	33 cl	CHF	5.10
India Pale, alkoholfrei	33 cl	CHF	6.50

Softdrinks

Appenzell Mineral still	100 cl	CHF	10.20
Appenzell Mineral leise	100 cl	CHF	10.20
Süssmost	100 cl	CHF	11.10
Shorley	150 cl	CHF	14.80

LUNCH (AB BUFFET)

exkl. MwSt.

(60 MINUTEN)

Einfacher Lunch

pro Person CHF 27.80

Variante 1

Saisonaler Menüsalat
Hausdressing, Brot (CH)

oder

Suppe

Gaiser Bergkäse-Magronen mit Rauchschinken (CH),
Röstzwiebeln, Apfelmus

Vegetarische Variante

Gaiser Bergkäse-Magronen
mit Röstzwiebeln, Apfelmus

Variante 2

Saisonaler Menüsalat, Hausdressing, Brot (CH)

oder

Suppe

Gehacktes vom Rind (CH) mit Hörnli,
Apfelmus und geriebener Käse

Vegetarische Variante

Hörnli mit Tomatensugo,
Reibkäse

Variante 3

Saisonaler Menüsalat, Hausdressing, Brot (CH)

oder

Suppe

"Mah mee" Asiatisches Nudelgericht
mit Poulet (CH), Gemüse, Mu-Err Pilzen

Vegetarische Variante

"Mah mee vegetarisch" Asiatisches Nudelgericht
mit Gemüse und Mu-Err Pilzen

LUNCH (AB BUFFET)

exkl. MwSt.

(60 MINUTEN)

Mittlerer Lunch

pro Person CHF 34.70

Variante 1

Saisonales Salatbuffet mit vier angemachten Salaten,
knackiger Blattsalat, Hausdressing, Brotauswahl (CH)

Pouletgeschnetztes (CH) „Linthaler Art“

Buntes Gemüse

Gemischter Reis

Vegetarische Variante

Gemüsegeschnetztes in Curry-Kokossauce

Gemischter Reis

Variante 2

Saisonales Salatbuffet mit vier angemachten Salaten,
knackiger Blattsalat, Hausdressing, Brotauswahl (CH)

Olma Bratwurst (CH) vom E-Grill

Zwiebelsauce

Grüne Bohnen

Kartoffelgratin

Vegetarische Variante

Älplermagronen

mit Röstzwiebeln, Apfelmus

Variante 3

Saisonales Salatbuffet mit vier angemachten Salaten,
knackiger Blattsalat, Hausdressing, Brotauswahl (CH)

Grosi's Hackbraten (CH)

Kräuterjus

Buntes Gemüse

Kartoffelstock

Vegetarische Variante

Bunte Tortelloni mit Spinatfüllung

in Neapolitanischer Tomatensauce

LUNCH (AB BUFFET)

exkl. MwSt.

(60 MINUTEN)

Exklusiver Lunch

pro Person CHF 46.30

Variante 1

Saisonales Salatbuffet mit sechs angemachten Salaten,
knackiger Blattsalat, French- und Italian-Dressing, Brotauswahl (CH)

Tagessuppe

Rindsgeschnetzeltes (CH) „Stroganoff“
Goldzöpfli

Vegetarische Variante

Gemüsegeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Teigwaren

Variante 2

Saisonales Salatbuffet mit sechs angemachten Salaten,
knackiger Blattsalat, French- und Italian-Dressing, Brotauswahl (CH)

Tagessuppe

Kalbsschulterbraten (CH) im Apfelrauch gegart
Mostjus
Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin

Vegetarische Variante

Vegetarische Hackbällchen in Mostsauce
Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin

Variante 3

Saisonales Salatbuffet mit sechs angemachten Salaten,
knackiger Blattsalat, French- und Italian-Dressing, Brotauswahl (CH)

Tagessuppe

In Rotwein gegarte Pouletschenkelsteaks (CH)
Gemischtes Wurzelgemüse
Kartoffel-Selleriestampf

Vegetarische Variante

Linsen-Dal mit Gemüse in Kokosrahm

DESSERT (AB BUFFET) – OPTIONAL DAZU BUCHBAR **exkl. MwSt.**

(MINDESTBESTELLMENGE 50 STK. PRO EINHEIT, AB 50 PERSONEN)

im Glas

Thurgauer Mostcrème mit karamellisierten Apfelstücken	stk.	CHF	4.30
Grosi's gebrannte Crème	stk.	CHF	4.30
Toblerone Mousse	stk.	CHF	4.30
Panna cotta mit Fruchtsauce	stk.	CHF	4.30

auf Platten ab Buffet

Brownie (CH) (5x6cm)	stk.	CHF	4.50
Crèmeschnitte-Würfel (CH) (5x5cm)	stk.	CHF	4.50

LUNCHBAGS

exkl. MwSt.

<i>Lunchbag – Variante 1</i>	<i>Preis</i>	<i>CHF</i>	<i>17.60</i>
1 St.Galler Bürli (CH) gefüllt mit St. Galler Klosterkäse			
1 Birchermüesli Joghurt mit Plastiklöffel			
1 Schoggi-Riegel (Twix, Mars, Bounty, etc.)			
1 Apfel			
1 Appenzeller Mineralwasser leise, 50cl PET			
<i>Lunchbag – Variante 2</i>	<i>Preis</i>	<i>CHF</i>	<i>18.10</i>
1 Vollkornparisette (CH) gefüllt mit Mostbröckli (CH), Salatblatt, Gurke			
1 Biberli			
1 Getreideriegel			
1 Apfel			
1 Appenzeller Mineralwasser leise, 50cl PET			
<i>Lunchbag – Variante 3</i>	<i>Preis</i>	<i>CHF</i>	<i>19.00</i>
1 Laugensandwich (CH) gefüllt mit geräuchertem Trutenschinken (CH), Eisbergsalatblatt, Essiggurkenscheiben			
1 Mandelgipfel (CH)			
1 Pausen-Riegel (Twix, Mars, Bounty, etc.)			
1 Banane			
1 Appenzeller Mineralwasser leise, 50cl PET			
<i>Lunchbag – Variante 4</i>	<i>Preis</i>	<i>CHF</i>	<i>19.90</i>
1 Bagel-Sandwich (D) mit Meerrettichschaum, Rauchlachs (NOR), Zwiebelring			
1 Brownie			
1 Birne			
1 Getreideriegel			
1 Appenzeller Mineralwasser leise, 50cl PET			
<i>Lunchbag Deluxe – Variante 5</i>	<i>Preis</i>	<i>CHF</i>	<i>31.00</i>
1 Vollkornbrötchen mit Graved Lachs (NOR)			
1 Roggenbrötchen mit Bündnerfleisch (CH)			
1 Fruchtsalat			
1 Engadiner Nusstörtli (CH)			
1 Kaffee Latte Macchiato oder 1 Orangensaft (Tetra, 25cl)			
1 Appenzeller Mineralwasser leise, 50cl PET			

DEKLARATION LEBENSMITTEL

Herkunft Lebensmittel

Wir beziehen unsere Lebensmittel (sofern erhältlich) aus der Schweizer Landwirtschaft oder von Schweizer Produzenten.

Backwaren

Wir verwenden Brot und Feingebäck aus der Schweiz.
Andere Backwaren sind entsprechend gekennzeichnet.

Fleischdeklaration

Fleisch- und Wurstwaren: Schweiz

TISCHWÄSCHE

exkl. MwSt.

(NUR AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTlich)

Tischwäsche

Weisse Tischtücher 140x140cm für Bistrotische	Stk.	CHF	3.70
Weisse Tischtücher 140x190cm für Stehtische	Stk.	CHF	4.20
Weisse Tischtücher 240x140cm für Buffettische	Stk.	CHF	5.80

PERSONALKOSTEN

exkl. MwSt.

Personalkosten

Chef de Service	Std.	CHF	60.15
Servicepersonal	Std.	CHF	50.90

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Leistungen erfolgen auf Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen.