

Menu- Vorschläge



9413 Oberegg

071 891 24 42

info@st-antonoberegg.ch

www.st-antonoberegg.ch

Ab 10 Personen

Wir verfügen über:

Restaurant 120 Plätze unterteilbar
Bauernstube 30 Plätze
Gartenrestaurant

Rollstuhlgängig / Behinderten-WC

Sehr geehrte Gäste und Freunde unseres Hauses

Herzlichen Dank für die Anfrage um Menuevorschläge. Es ist uns eine grosse Freude Sie bei der Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen.

Das Aussichtsrestaurant St. Anton, liegt auf 1100m ü Meer und ist ein viel besuchter Ausflugs- und Wanderberg. Im Weiteren bietet sich dem Besucher ein unvergesslicher Blick auf die Vorarlberger und Bündner Alpen, sowie ein herrlicher Anblick des Alpsteinmassivs. Wir vermieten Walking-Stöcke und im Winter Schneeschuhe dazu.

Dank verschiedenen Räumen (Restaurant schalldicht unterteilbar total 120 Plätze, Bauernstube ca. 30 Plätze) ist unser Betrieb für jeden Anlass geeignet. Wir empfehlen uns höflichst für Firmenausflüge, Vereinsausflüge, Hochzeiten oder Familienfeiern.

Für Ihr spezielles Erlebnis buchen Sie eine Mountainboarding-Tour direkt bei Sepp, Koster Fa. Alpstein Events Tel. 071 780 18 88 (Start direkt beim Hause).

Oder mögen Sie's motorisiert und schnell? Buchen Sie eine Tour mit Quad-Töffs. Direkt bei Quad-Box-Off-Road-Tour GmbH, Teufen, Tel. 071 790 02 86.

Bestellung

Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl einen Tag im Voraus bekannt. Sie gilt als Grundlage für die Fakturierung. Tolerieren können wir eine Abweichung bis 10 % der gemeldeten Personenzahl.

Bitte geben sie uns allfällige Änderungen zu den Menu-Vorschlägen frühzeitig bekannt.

Freundliche Grüsse

Restaurant **St. Anton**

Fam. Manser und Personal

Menu 1 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Pommes Frites

Fr. 24.—

Menu 3 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Schweins- Cordon-Bleu
Pommes Frites, Gemüse

Fr. 36.50

Menu 5 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
Lammvoressen „St. Anton“
Bohnen, Spätzli oder Kartoffel-
stock
Fr. 25.—

Variante mit Schweinsvoressen
Fr. 25.60

Menu 7 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Schweinsgeschnetzeltes an
Pilzrahmsauce
Gemüse, Nudeln

Fr. 33.—

Menu 2 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
paniertes Schweinsschnitzel
Gemüse, Pommes Frites

Fr. 30.80

Menu 4 (ab 10 Personen)

Schweinssteak mit Kräuter-
butter, gemischter Salat
„Fitnessteller“

Fr. 22.80

Menu 6 (ab 10 Personen)

Suppe, nach Wahl
gemischter Salat
Schweinsfleischbraten,
Gemüse, Kartoffelstock

Fr. 30.—

Menu 8 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Schweinskarré gebraten,
Bratenjus, Gemüse
Nudeln oder Kartoffelgratin

Fr. 36.50

Menu 9 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Schweinsfilet im Blätterteig an
Pilzrahmsauce, Gemüse
Nudeln und Pommes Frites

Fr. 38.80

Menu 10 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
glacierte Kalbshuft an
Pilzrahmsauce, Gemüse
Spätzli, Pommes Frites

Fr. 38.—

Menu 11 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Roastbeef rosa gebraten
Sauce Hollandaise, Gemüse
Kartoffelgratin

Fr. 43.50

Menu 12 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Kalbsteak an Steinpilzsauce
Nudeln oder Kroketten, Gemüse

Fr. 46.—

Menu 13 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Lammfilets an Kräutersauce
Gemüse, Spätzli

Fr. 37.50

Menu 14 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Rindswürfel „Stroganow“,
Reis oder Nudeln, Gemüse

Fr. 41.—

Menu 15 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Kalbsrahmschnitzel
Nudeln, Gemüse

Fr. 35.80

Menu 16 (ab 10 Personen)

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Pouletbrust mit Kräuter-
sauce, Pommes, Gemüse

Fr. 31.50

APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

Menu A 17 (ab 10 Personen)

Kümmelsuppe
grüner Salat
gefülltes Appenzeller Schnitzel
Chääshörnli

Fr. 33.—

Menu A 18 (ab 10 Personen)

Kraftbrühe mit Mostbröckli-
Spätzli,
grüner Salat
Appenzeller Siedwurst mit
Chääshörnli, Apfelmus

Fr. 29.50

Menu A 19 (ab 10 Personen)

Siedfleischsuppe
grüner Salat
Schweinesteak mit Mostbröckli
und Käse überbacken, Gemüse,
Pommes Frites

Fr. 38.—

Menu A 20 (ab 10 Personen)

Hausgem. Gerstensuppe
heisser Fleischkäse
Kartoffel- und grüner Salat
Fr. 17.80

Variante mit Schinken
Fr.20.50

Menu A 21 (ab 10 Personen)

grüner Salat
Gerstensuppe
Chäässchoobbe mit kleinem Siedwürstli
Schweinskarré aus dem Ofen, Bratkartoffeln und Gemüse

Fr. 44.50

Menu A 22 (ab 10 Personen)

Kleiner Blattsalat mit Mostbröckli
Haferflöcklisuppe
Hackbraten St. Anton, Gemüse und Kartoffelstock

Fr. 32.—

Menu A 23 (ab 10 Personen)

Mostbröckliterrine mit Salatbouquet und Birnenchutney
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Chemibraten (leicht angeräuchertes und gesalzenes Schweinsnierstück)
mit Gemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Fr. 46.—

Menu A 24 (ab 10 Personen)

Blattsalat mit Speckstreifen und Croutons
Gemüse- oder Brotsuppe
Schweins-Hohrücken gefüllt mit Dörräpfeln
Gemüse und Bratkartoffeln an Kräutern

Fr. 41.—

Kleines Appenzeller Buurebuffet (ab 20 Personen)

Gerstensuppe
Kartoffelsalat und verschiedene andere Salate
Bündnerfleisch, Speck, Alpsteinbröckli, Pantli, Käseplatte
heisser Schinken, kleine Siedwürste
Chäähörnli

Fr. 33.—

Grosses Appenzeller Buurebuffet (ab 40 Personen)

Siedfleischsuppe
Bündnerfleisch, Speck, Alpsteinbröckli, Pantli, Käseplatte
Kartoffelsalat und verschiedene andere Salate,
heisser Schinken, kleine Siedwürste
Gehacktes und Hörnli
Chäähörnli
Rindsvoressen, Gemüse, Kartoffelgratin

Fr. 45.—

Hochzeits- / Festmenu

Vorschlag 1:

Gemüseterrine mit Salatbouquet und Tomatenvinaigrette

Kraftbrühe mit Flädli

Kräuterravioli mit Tomatenschaum

Drei Filets:

Schweins- und Kalbsmedaillons an Pilzrahmsauce
mit Gemüse und Spätzli,

Rindsfilet am Stück an Sauce Hollandaise
mit Kartoffelgratin

Fr. 64.—

Vorschlag 2:

Siedfleisch- Gemüseaspick mit Gewürzschaum

Ratatouille-Cremesuppe

Pochiertes Saiblingfilet auf cremigem Lauchgemüse,
mit Salzkartoffeln

mariniertes Rindsfiletsteak mit Aprikosenchutney, Thymianjus,
Gemüse, und Williamskartoffeln oder Kräuternudeln

Fr. 66.—

Unser Rauch-Menu...

...für alle sie's gern mit Rauch mögen
(in rauchfreien Räumen)...

Lauchsüppchen „Monte Cristo“

Nudeln mit Spinat und Rauchlachs-Streifen

*Kalbshohrücken am Stück gebraten
an Kaffee-Tabak-Sauce
mit Dünstgemüse und Bratkartoffeln*

*Vanilleeis parfümiert mit
Borkum Rif, Marronicakes*

Fr. 58.—

Vorschlag für Apérobuffet

Schinkengipfel, Blätterteiggebäck

Käse- und Zwiebelkuchen

Lachs auf Toast mit Contadou

gefüllte Baguettes

Fleischplatte

Gemüseterrine, Cornichons, Mixed Pickles

Crissini mit Rohschinken

Hackfleischbällchen mit süss-saurer Sauce

Melonenplatte

Mozarella-Cherrytomaten

Fr. 19.—

Vorspeisen zur Auswahl

Kalt

Mostbröckliteller	Fr.	9.50
Rohschinken mit Melone	"	10.50
Appenzeller-Teller (Pantli, Mostbröckli, Käse, Linsensalat)	"	13.—
Blattsalat mit lauwarmen Spargeln	"	12.—
Blattsalat mit sautierten Pilzen	"	12.—
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast	"	11.20
Mostbröckliterrine mit Apfelchutney und Salatbouquet	"	12.50
Gemüseterrine mit Salatbouquet an Tomatenvinaigrette	"	12.50
Carpaccio vom Mostbröckli auf Rucolasalat mit geriebenem Käse	"	12.50
„Crevetten im Crispimantel“, mit süss-saurer Sauce, auf Blattsalat	"	11.80

... je nach Saison

Warm

Nudeln an Gemüserahmsauce	Fr.	8.50
Blätterteigpastetli mit Spargelragout	"	12.—
Blätterteigpastetli mit Pilzen	"	12.—
Fisch auf Lauchbeet, Trockenreis mit Schnittlauchrahmsauce (Fisch je nach Saison)	"	13.—
Kräuterravioli mit Tomatenschaum	"	9.80
Nudeln mit Spinat und Rauchlachsstreifen	"	12.50
Crevetten gebraten mit kleinem Ratatouille	"	11.80
Kleines Siedwurstli mit Chääshörnli	"	9.80

... je nach Saison

Suppenvorschläge

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Flädli od. Mostbröcklispätzli
Gerstensuppe
Blumenkohl-, Tomaten- oder Spargelcremesuppe
Rüebli-Ingwersuppe oder Senfsuppe mit Apfelwürfel

(andere Suppen auf Anfrage)

St. Anton-Ofen



das ultimative Essvergnügen bei uns

sie haben die Wahl:

drei Sorten Fleisch auf der Platte grillieren
oder im Bouillon-Kessel sieden

dazu servieren wir Ihnen Essiggemüse
drei verschiedene Saucen
Pommes Frites und/oder Reis

Fr. 32.—

Dessertvorschläge

Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	6.—
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	"	7.80
Caramelköppli mit Rahm	"	6.—
heisse Beeren mit Vanilleglace	"	7.20
Caramelcreme mit Vanilleglace und Birne	"	9.—
Appenzeller Biberfladenparfait mit Dörrzwetschgen	"	10.—
Eiercognacsoufflé garniert mit Früchten	"	10.50
hausgemachter Birnenfladen mit Rahm	"	5.50
Hausgem. Tiramisu mit Früchten garniert	"	9.60
Rotweinzwetschgen mit Glühweinschaum und Vanilleeis	"	9.50
Appenzeller Dessertteller: (Biberfladenparfait, Birnenfladen, Rotweinzwetschgen	"	11.—

Haben Sie andere Ideen? Wir erstellen Ihnen ein Menü nach Ihren Wünschen.

Während den Wintermonaten servieren wir Ihnen gerne unser Käsefondue

Alle Preise verstehen sich in Schweizer-Fr. inkl. MWst 7.6 %