

Sehr geehrter Gast

Die folgenden Menüs haben wir für Sie zusammengestellt. Es sind natürlich nur Vorschläge, die Sie nach ihren Wünschen abändern oder ergänzen können.

Wir danken Ihnen bereits jetzt für das Interesse an unserer Hofstobä.  
Wir sind bestrebt Ihren Anlass zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchzuführen.

Bitte setzen Sie sich 2-3 Wochen vor Ihrem Anlass mit uns in Verbindung, um Ihre Wünsche zu besprechen.

### **zusätzliche Informationen**

Getränke-, Menükarten:	Gerne schreiben wir für Ihren Anlass Menü- oder Getränkekarten. Geben Sie uns dafür, bitte Ihren Wunschtitel für den Anlass bekannt.
Blumen/Deko	Eine einfache saisonale Deko ist für Sie kostenlos. Gerne dürfen Sie auch Ihre Wünsche oder Farbwahl bekannt geben. Je nach Aufwand werden Mehrkosten verrechnet.
Personenanzahl:	Bitte geben Sie uns bis 1 Woche vor Ihrem Anlass die verbindliche Personenanzahl bekannt.
Zapfengeld:	Haben Sie aus persönlichen Gründen eigene Produkte wie z.B. Wein, Bier, Schnaps, denn Sie anbieten möchten, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.
Preise:	Die Preise verstehen sich in CHF und sind ohne Gewähr. Die Bezahlung erfolgt per Rechnung.

Wir freuen uns sehr auf Sie!

Ihr Hofstobä-Team

Yvonne & Sepp Räss  
Ladhueb, 9308 Lömmenschwil  
raess.sepp@bluewin.ch, +4171 298 19 53

# GETRÄNKEAUSWAHL

## Mineral

	0.3 l	0.5 l	1.5 l
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.00	4.50	9.00
Rivella, Coca Cola, Shorley			

## Bier / Saft

Spezli Schützengarten			4.00
Swizly			4.00
Panache Schützengarten			4.00
Quöllfrisch naturtüb			5.00
Möhlsaft trüb ohne Alkohol			5.00

## Kaffee / Tee

Punsch: Apfel			3.50
Tee: Früchte, Apfel, Pfefferminz			3.50
Kaffi crème			3.50
Espresso			3.50
Latte Macchiato			4.00
Cappuccino			4.00
Heissi Ovi / Schoggi			3.00
Hofstobäkafi (Huusmischig)			6.00
Kafi Luz (Zwetschge, Chrüter)			5.00

## Schnaps

	2 cl		
<b>Unsere Hausspezialität:</b>			
Alte Zwetschge, Gravensteiner, Gelbmöstler			4.00
Grappa			4.00
Appenzeller			4.00
Appenzeller Rahmlikör			4.00

## Wein

### Weisswein

Saint Saphorin	0.5	dl	18.00
Riesling-Silvaner Gächlin Räckle Dorn	0.75	dl	28.00

### Rotwein

Nero Schaffhauser	0.5	dl	18.00
Pinot Noir du Valais	0.75	dl	28.00

# GRILLBUFFET

**Sehr zu empfehlen ist unser Grillbuffet mit saisonalem Salatbuffet und Beilagen. Sie können am Grillbuffet ihre Spiesse nach Ihrem Geschmack zusammenstellen und selber grillen.**



Je nach Temperatur und Wetter wird der Grillplatz mit einem Zelt überdacht.

## Fleisch

Schweinsnierstück  
Schweinsfilet  
Rindshuft  
Poulet  
Crevetten  
Speck  
div. Würste

à discrétion

**CHF 33.50**

gegen Aufpreis kann das Buffet mit Fisch, Lamm und Kalb erweitert werden

## Beilagen

Ananas  
gefüllte Datteln  
gefüllte Pilze  
Äpfel im Speckmantel  
div. Gemüse (am besten geeignet sind: Mais, Zucchini, Cherrytomaten, Peperoni)  
Dipsaucen  
4-6 Sorten saisonaler Salat  
Röstitaler  
Brot

Wir servieren ausschliesslich Schweizerfleisch.

Die Garnelen stammen aus Vietnam.

# MENUVORSCHLÄGE

## Apéro

Einfacher Apéro  
(Nüssli, Chips, Salzstengeli)

## Preis pro Person

nach Aufwand

Apéro 10.00

Zusätzlich: Appenzeller Käsefladen (Hefenteig), Rohschinkenbrötli

Buureapéro 13.00

Zusätzlich: Speckzopf, belegte Brötchen, Früchte, Gemüse nach Saison, Käse, Brot

## Menuvarianten

Schinken mit Salat oder Röstitaler 17.00

Heisser Fleischkäse mit Salat oder Röstitaler 15.00

Käsehörnli, Siedwurst, Apfelmus 20.00

Rindsgeschnetzeltes, Knöpfli, 2 Sorten Gemüse 26.00

## Menu à discrétion

Raclette 24.00

(Buffet mit Kartoffeln, Essiggemüse, Dipsauce, Speck, Schinken, etc)

Käsefondue 22.00

Käsefondue mit Apfel, Birne, Kartoffeln, Gemüseplatte 25.00

Käsefondue mit Bündnerfleisch, Landjäger 27.00

## zum selber Zusammenstellen

Heisser Fleischkäse 11.00

Heisser Schinken (Gewürzschinken 14.50) 14.00

Schweinsfilet in Folie 17.00

Schweinsfilet im Brätspeckmantel, Niedergaren 20.00

Rauchbraten (Schweinsnierstück) 18.00

Appenzellerfilet 19.00

Salatbuffet 4 Sorten Saisonal 7.00

Salatbuffet 7 Sorten Saisonal 10.00

Beilagen:

Kartoffelgratin Bernerart 5.00

Gschwellti 4.00

Knöpfli 5.00

Röstitaler 4.50

Gemüsereis 4.00

3 Gemüse (jedes weitere zusätzlich 1.50) 2.50

Wir servieren ausschliesslich Schweizerfleisch.

## Preis pro Person

### Brunch

Buurebrunch	27.00
-------------	-------

(div. Sorten Brot, Gipfel, Käseplatte, Fleischplatte, Birchermüesli, Nüssli, Yoghurt, Rösti mit Speck, inkl. Kaffee, Milch, Schokolade und Shorley, Mineral)

Kinder bis 3 Jahre: gratis

Kinder von 3 bis 12 Jahre: pro Lebensjahr 1.00 CHF

### Dessertbuffet

Dessertbuffet à 4 Dessert	9.50
Dessertbuffet à 6 Dessert	11.50
Dessertbuffet à 9 Dessert	15.50

Auswahl: Himmlische Apfeltorte, Gebrannte Creme, Himbeercreme, Schokoladenmousse, Zwetschgen-Tiramisu, Lebkuchentiramisu, Süssmostcreme, Joghurtmousse, Brombeercreme, Schwarzwäld- erwüfel, Rüeblitorte, versch. Rouladen, Schoggiorte, Früchteplatte

Im Sommer bieten wir auch saisonale Fruchtdesserts an:

Rhabarbertorte, Rabarbermousse

Erdbeercreme, Erdbeertiramisu, Pavlova, Erdbeertorte, Erdbeerroulade

Himbeercreme, Himbeer-Tiramisu, Himbeerquarktorte, Himmbeerroulade

Heidelbeercreme, Heidelbeertorte

Brombeercreme, Brombeer-Tiramisu, Brombeertorte

### Dessert serviert

Warme Apfeltarte mit Vanilleglace	5.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace	6.50
Bauernhofglacetorte	5.00
Gebrannte Creme	4.50
Fruchtcreme (Erdbeer-, Himbeer-, Brombeercreme)	5.00
Fruchtsalat mit oder ohne Glace	8.00/7.50
Süssmostcreme	4.50

Natürlich kann Ihr Menü individuell zusammengestellt werden, auch andere Vorschläge nehme ich, soweit möglich, gerne entgegen.

Herzlichen Dank für Ihre Reservation.

Das Hofstobä-Team