

Sehr geehrter Gast

Die folgenden Menüs haben wir für Sie zusammengestellt, es sind selbstverständlich 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			3.50
Swizly			3.50
Panache Schützengarten			3.50
Quöllfrisch naturtüb			5.00
Möhlsaft trüb ohne Alkohol			5.00

Kaffee / Tee

Punsch: Apfel			2.50
Pomski (mit Alkohol)			3.50
Tee: Früchte, Apfel, Pfefferminz			2.50
Kaffi crème			3.50
Espresso			3.50
Latte Macchiato			4.00
Cappuccino			4.00
Heissi Ovi / Schoggi			3.00
Hofstobäkafi (Huusmischig)			6.00
Kafi Ladhueb (Grand Napoleon)			6.00
Kafi Luz (Zwetschge, Chrüter)			5.00

Schnaps

	2 cl		
Unsere Hausspezialität:			
Alte Zwetschge, Gravensteiner, Gelbmöstler			3.00
Grappa			3.00
Appenzeller			3.00
Appenzeller Rahmlikör			3.00

Wein

Weisswein

Saint Saphorin	0.5	dl	18.00
Riesling-Silvaner Gächlin Räcke 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

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

à discrétion

CHF 32.50

MENUVORSCHLÄGE

Apéro

Einfacher Apéro nach Aufwand
(Nüssli, Chips, Salzstengeli)

Apéro 9.00
Zusätzlich: Appenzeller Käsefladen (Hefenteig), Rohschinkenbrötli

Buureapéro 12.00
Zusätzlich: Speckzopf, belegte Brötchen, Früchte, Gemüse nach Saison, Käse, Brot

Menuvarianten

Schinken mit Salat oder Röstitaler 16.00

Heisser Fleischkäse mit Salat oder Röstitaler 13.50

Käsehörnli, Siedwurst, Apfelmus 18.00

Rindsgeschnetzeltes, Knöpfli, 2 Sorten Gemüse 25.00

Menu à discrétion

Raclette 23.00
(Buffet mit Kartoffeln, Essiggemüse, Dipsauce, Speck, Schinken, etc)

Käsefondue 20.00

Käsefondue mit Apfel, Birne, Kartoffeln, Gemüseplatte 24.00

Käsefondue mit Bündnerfleisch, Landjäger 25.00

zum selber Zusammenstellen

Heisser Fleischkäse 9.50

Heisser Schinken (Gewürzschinken 14.50) 12.50

Schweinsfilet in Folie 15.50

Schweinsfilet im Brätspeckmantel, Niedergaren 18.50

Rauchbraten (Schweinsnierstück) 16.00

Appenzellerfilet 17.50

Salatbuffet 4 Sorten 6.50 Saisonal

Salatbuffet 7 Sorten 9.50 Saisonal

Beilagen:

Kartoffelgratin Bernerart 5.00

Gschwellti 4.00

Knöpfli 5.00

Röstitaler 4.00

Gemüsereis 4.00

3 Gemüse (jedes weitere zusätzlich 1.50) 2.50

Brunch

Buurebrunch 26.00

(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 9.00

Dessertbuffet à 6 Dessert 10.50

Dessertbuffet à 9 Dessert 14.00

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

Im Sommer bieten wir auch saisonale Fruchtdesserts an:

Rhabarbertorte, Rabarbermousse

Erdbeercreme, Erdbeertiramisu, Pavlova, Erdbeertorte, Erdbeerroulade

Himbeercreme, Himbeer-Tiramisu, Himbeerquarktorte, Himbeerroulade

Heidelbeercreme, Heidelbeertorte

Brombeercreme, Brombeer-Tiramisu, Brombeertorte

Dessert serviert

Warme Apfeltorte mit Vanilleglace 4.50

Heisse Beeren mit Vanilleglace 6.00

Bauernhofglacetorte 4.50

Gebrannte Creme 4.00

Fruchtcreme (Erdbeer-, Himbeer-, Brombeercreme) 4.50

Fruchtsalat mit oder ohne Glace 7.00/6.00

Süssmostcreme 4.00

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

Herzlichen Dank für Ihre Reservation.

Freundliche Grüsse Das Hofstobä-Team