

ANGEBOT

Menüvorschläge für Gruppen

2026

Hofstobä
Ladhueb

WICHTIG ZU WISSEN

Sehr geehrte Gäste

Die folgende Menüs haben wir für Sie mit sorgfalt zusammengestellt. Falls Sie andere Wünsche haben, nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf Wir sind bemüht ihren Wünschen gerecht zu werden.

Zusätzliche Informationen

Auf Wunsch scheiben wir gerne eine individuelle **Getränke- und Menükarte** Für Ihren Anlass.

Eine einfache, saisonale **Blumendekoration** stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung. Gerne dürfen Sie uns Ihre Wünsche oder Farbwahl bekannt geben. Je nach Aufwand werden Mehrkosten verrechnet.

Bitte geben Sie uns bis spätestens eine Woche vor Ihre Anlass die genaue **Personenzahl** bekannt.

Haben Sie aus persönlichen Gründen eigene Produkte wie Wein, Bier, Schnaps, Dessert, den Sie Ihren Gästen anbieten möchten, Setzten Sie sich mit uns in Verbindung. Wir verrechnen **Zapfen- und Gedeckgeld**.

Die **Preise** verstehen sich in CHF und sind ohne Gewähr. Die Bezahlung erfolgt per Rechnung.

Herkunft und Allergene
Fleisch: Kalb / Rindfleisch aus eigener Produktion, Aligro oder Metzgerei Sager, Waldkirch
Lamm: Australien / Neuseeland
Garnelen / Lachs: Norwegen
Brot: Bäckerei Mock, Engelburg

Bei Allergenen Fragen Sie bitte nach, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir freuen uns sehr auf Sie!
Ihr Hofstobä-Team

APÉRO ANGEBOT

APÉRO

Einfacher Apéro (Nüssli, Chips, Salzstengeli)

Apéro Mittel

(zusätzlich Appenzeller Käsefladen, Rohschinkenbrötli

Apero Gross

(zusätzlich Speckzopf, belegte Brote, Früchte, Gemüse nach Saison, Käse

MENÜ ANGEBOT

MENÜ-VARIANTEN

Schinken mit Salat oder Röstitaler

Heisser Fleischkäse mit Salat oder Röstitaler

Käsehörnli, Siedwurst und Apfelmus

Rindsgeschnetzeltes, Knöpfli, 2 Sorten Gemüse

MENÜ-SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Heisser Fleischkäse

Heisser Schinken (Gewürzschinken mit Aufpreise)

Schweinsfilet in der Folie (falsches Filet)

Schweinsfilet im Brätspäckmantel

Rauchbraten (Schweinsnierstück)

Appenzellerfilet

Salatbuffet mit 4 oder 7 Sorten (Saisonal)

Kartoffelgratin Bernerart

Knöpfli

Röstitaler

Gemüsereis

3 Gemüse (jedes weitere Gemüse CHF 1.50)

MENÜ'S À DISCRETION

FÜR FRÜHAUFSTEHER

Buurebruch
(div. Sorten Brot, Gipfel, Zopf, Schlorzifladen,
Käse- und Fleischplatte, Birchermüsli, Nüssli,
Yoghurt, Rösti mit Speck
inkl. Kaffee, Milch, Mineral und Shorley)

HERZHAFTES

Raclettebuffet mit Kartoffeln, Essiggemüse und Dipsauce

Käsefondue Klassisch

Käsefondue mit Früchten, Gemüse, Kartoffeln

Käsefondue mit Bündnerfleisch und Landjäger

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Sehr zu empfehlen ist unser Grillbuffet mit sainonalen Salaten und Beilagen. Ihre Gäste können Ihren Grillspiess selber zusammenstellen und grilieren.

Spiessligrill

Fleischauswahl (Schweinsnierstück, Filet, Huft, Poulet, Fisch div. Würste)

Beilagen: Ananas, gefüllte Datteln, gefüllte Pilze, Äpfel im Speckmantel, div. Gemüse zB Mais, Zuccetti, Peperoni, Dipsauce, 4-6 Sorten Salat, Röstitaler, Brot

Die Fleisch- und Beilagenauswahl kann nach Wünschen ergänzt werden. Je nach Wetter wird der Grill-platz mit einem Zelt überdacht.



DESSERT ANGEBOT

DESSERTBUFFET

Dessertbuffet à 4 Dessert

Dessertbuffet à 6 Dessert

Dessertbuffet à 9 Dessert

Auswahl: Himmlische Apfeltorte, Gebrannte Creme, Himmbeercreme, Schokoladenmousse, Zwetschgen-Tiramisu, Lebkuchentiramisu, Süsstmostvreme, Joghurtmousse, Brombeercreme, Schwarzwälderwürfel, Rüeblitorte, versch. Rouladen, Fruchtsalat

Die Dessertauswahl wird Saisonalangepasst. Fragen Sie uns gerne an

DESSERT SERVIERT

Warme Apfeltarte mit Vanilleglace

Heisse Beeren mit Vanilleglace

Bauerhofglace-Torte

Gebrannte Creme

Fruchtcreme (je nach Saison)

Fruchsalat mit / ohne Glace

Süssmostcreme

Nemen Sie mit uns Kontakt auf. Wir senden Ihnen gerne unsere **Preisliste** zu.

071 298 19 53 oder raess.sepp@bluewin.ch

