



GAST
FREUNDSCHAFT

einfach – gut


SchützenGarten
TEUFEN

Menüvorschläge

Wir heissen Sie herzlich Willkommen bei uns im SchützenGarten Teufen und freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Rebecca Hofstetter und Dani Eugster

MENÜVORSCHLÄGE

Wie der Begriff schon sagt, handelt es sich bei dieser Zusammenstellung um Vorschläge. Selbstverständlich dürfen Sie auch Gerichte aus unserer jeweils aktuellen Speisekarte aussuchen. Oder haben Sie ein Lieblingsgericht, welches nicht in den Vorschlägen steht? Sehr gerne bereiten wir Ihnen dieses nach Möglichkeit zu, fragen Sie uns einfach.

Zum Apéro (Preise pro Person)

Appenzeller Tapas	17
Bruschetta (Knoblibrot, Tomaten, Basilikum)	6
Knoblibrot	9
Marinierter Käse und Oliven	6
Mini-Canapés (Käse, Schinken, Ei, 2 Stück)	8
Mostbröckli-Tartar auf Gurke (2 Stück)	6
Schinkengipfeli und Chäschüechli (je 1 Stück)	6
Apéro-Hit Flammkuchen (1 Flammkuchen für ca. 6 Personen)	
Original (Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Käse)	18
Mediterran (Crème fraîche, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Feta)	19
Vegetarisch (Crème fraîche, Lauch, Champignons, Appenzeller Käse)	18

Kalte Vorspeisen

Appenzeller-Terrine mit Balsamico-Linsen	12
Feine Rauchspezialitäten aus dem Appenzellerland	18
Hausgebeizter Lachs auf Gurken-Ingwer-Salat	15
Melone mit Rohschinken (nur Saisonal)	15
Mostbröckli-Carpacchio mit getrockneten Tomaten und Pistazien	16
Raumlachs mit Dill-Senfsauce	14
Rindstatar mit Blattsalaten	22
Terrinen / Pasteten nach Wahl und Saison	ab 14
Thunfischtartar asiatisch abgeschmeckt	15
Vitello Tonnato, zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	20
Vorspeisenteller nach Saison und Angebot	ab 18
Zartschmelzende Ententerrine mit Apfel-Ingwerchutney	18

Suppen

Appenzeller Brotsuppe mit Kreuzkümmel	8
Appenzeller Mostsuppe	9
Bouillon mit Eierstich	9
Bouillon mit Flädli	8
Bouillon mit Gemüsestreifen	8
Cremige Erbsensuppe mit Äpfeln und Minze	9
Dani's Bergheu-Süppli mit gerösteten Nüssen	9
Erfrischende Gazpacho (kalt)	9
Französische Zwiebelsuppe	9
Herrschäftler Weissweinsuppe	9
Kalte Gurkensuppe mit Minze	9
Karotten – Ingwersüppchen	9
Kresseschaumsuppe	9
Pilzrahmsuppe nach Saison	9
Rieslingschaumsuppe	9
Saisonale Spezialsuppe nach Absprache	nach Angebot
Tagessuppe	7
Tomatensuppe mit Gin und Basilikum	10

Salate

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	12
Kleiner Blattsalat nach Saison	6
Kleiner gemischter Saisonsalat	8
Nüsslisalat mit Ei und Speck (nur in der Saison erhältlich)	12
Rassiger Apfelsalat mit Curry	10
Saisonaler Salat vom Küchenchef zusammengestellt	nach Angebot
Tomatensalat Caprese (Blattsalat, Tomaten, Mozzarella, Balsamico Dressing)	12

Warme Vorspeisen

Kürbis-Ravioli mit Salbei und Nüssen	14
Risotto nach Saison	16
Spaghetti mit Spinat und Lachs	18
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto	15
Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Pilzen	16

Hauptgerichte Fleisch

Appenzeller Siedwurst mit Röstzwiebeln Chähörnli und Apfelmus	25
Ghackets ond Hörnli mit frischem Epfelmues	24
Hackbraten im Speckmantel mit Rotweinsauce Teigwaren und Gemüse garnitur	26
Hausgemachte Burger (ohne Brot) mit rassisger Barbecue-Sauce Pommes frites und Gemüse garnitur	24
Kalbsfilet an feiner Pilzrahmsauce Teigwaren und Gemüse garnitur	43
Kalbpiccata Mailänderart (Tomatensauce, Schinken, Champignons) Spaghetti und Gemüse garnitur	33
Kalbssteak am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	43
Kalbsrahmgulasch an milder Paprikarahmsauce Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	28
Kabier – Gulasch (nicht immer erhältlich, bitte nachfragen) hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	30
Kalbshohrückensteak an Pfefferjus Pilaw – Reis und Gemüse garnitur	39
Maispoulardenbrüstli an fruchtig-rassisger Currysauce Basmati-Reis und Thai-Gemüse	28
Pouletgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce Teigwaren und Gemüse garnitur	26
Pouletgeschnetzeltes Riz Casimir dazu Mandelreis und Früchte	26

Hauptgerichte Fleisch

Roastbeef, rosa gebraten mit Sauce Hollandaise Williams-Kartoffeln und Gemüse garnitur	38
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	33
Rindsfiletwürfeli Stroganoff mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	40
Schweins-Saltimbocca an Kaffee-Portweinjus mit Teigwaren und Gemüse garnitur	26
Aufpreise Variante Kalbfleisch	8
Schweinssteak mit Orangen-Rosmarin-Butter Pommes frites und Gemüse garnitur	27
Schweinssteak «Jäger Art» (Speck, Pilze, Kräuter, Rotweinsauce) Pommes frites und Gemüse garnitur	27
Schweinssteak «Appenzell» (Röstzwiebeln, Mostbröckli, Appenzeller Käse) Pommes frites und Gemüse garnitur	28
Schweinsfiletmedaillons an Calvados-Rahmsauce Teigwaren und Gemüse garnitur	33
St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	24
Zart geschmorter Sauerbraten Teigwaren und Gemüse garnitur	33

Hauptgerichte Fisch und Meeresfrüchte

Pochierte Lachstranche mit Orangen-Dillsauce Trockenreis und Gemüse garnitur	28
Lachstranche in Zitronensauce Trockenreis und Gemüse garnitur	28
Zanderfilet gebraten mit Lauch und Champignons Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	25
Crevetten Bengalische Art (Currysauce, Knoblauch, Chilli, Ingwer) Basmati-Reis und Thai-Gemüse	30
Fisch-Curry Bombay-Art (Curry, Kokos, Ingwer, Mango) Basmati-Reis und Thai-Gemüse	32

Hauptgerichte Vegetarisch

Fruchtig-rassiges Gemüsecurry Mandelreis und Früchte	25
Tofu-Curry mit Thai-Gemüse und Basmati-Reis	26
Feiner Risotto mit Gemüse und Nüssen	27
Kürbis-Ravioli mit Salbei und Nüssen serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur	25
Appenzeller Chähörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	25
Gschwellti ond Chääs à discretion	38

Alle Hauptspeisen servieren wir als Tellergerichte ohne Nachservice, die Portionsgrößen sind eher grosszügig bemessen. Sollte Nachservice gewünscht werden, ist das selbstverständlich gegen einen Aufschlag von CHF 5.– machbar.

GaumenZauber - Menüs - intuitiv und kreativ

Haben Sie Lust, sich kulinarisch überraschen zu lassen? Super, cool 😊. Es ist ganz einfach: Sie bestimmen die Anzahl Gänge und teilen uns mit, was Ihnen eher weniger schmeckt. Aus diesen Informationen zaubert Ihnen Dani Eugster dann ein überraschendes Menü. Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns das schon bei der Reservation mitteilen, damit auch Sie in einen uneingeschränkt kreativen GaumenZauber - Genuss kommen. Also, los geht's.

GaumenZauber mit 3 Gängen	55
GaumenZauber mit 4 Gängen	66
GaumenZauber mit 5 Gängen	77
GaumenZauber mit 6 Gängen	84

Desserts

1 Kugel Glacé nach Wahl mit Rahm	5
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	11
Biberfladenparfait mit Rahmlikör	12
Diverse Beerendesserts nach Saison, fragen Sie uns bitte an	nach Angebot
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Schlagrahm	9
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	9
Hausgemachtes Caramelköppli	9
Limetten Parfait mit hausgemachter Beerensauce	11
Mousse-Variation «Surprise»	12
Pannacotta nach Saison	nach Angebot
Parfait Variation nach Saison	12
Kleine Portion feine Rohmilchkäse mit Birnbrot	12
Sauerrahm Köppli mit hausgemachtem Sirup nach Saison	9
Sorbet Variation mit frischen Früchten	11
Süssmostcreme	8
Kleines Dessertbuffet pro Person	15
Grosses Dessertbuffet pro Person	25
Käsebuffet Preis pro Person	25
Mitgebrachte Torten und andere Desserts	5

Herkunft der Grundprodukte

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz, bevorzugt aus regionaler Aufzucht. Das Geflügel aus der Schweiz oder Frankreich. Der beliebte Rauchlachs ist Wildfang aus Alaska und die frischen Fische gemäss mündlicher Information. Unser saisonales Gemüse beziehen wir so viel wie möglich aus der Region, ansonsten Schweiz Allgemein.

Die Rohmilchkäse kaufen wir entweder direkt ab Produzenten (z. B. Willi Schmid in Lichtensteig oder Peter Steiner in Schwellbrunn) oder über Maître Fromager Rolf Beeler.

Wichtige Informationen

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise gut durchzulesen. Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab 10 Personen, die ein einheitliches Menü miteinander geniessen möchten. Damit helfen Sie uns, Ihnen Top – Qualität und einen speditiven Service am Tag des Anlasses sicherzustellen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch oder vegan essenden Gäste. Bitte teilen Sie uns diese unbedingt im Vorfeld mit, damit wir uns entsprechend vorbereiten können. Ebenso wenn Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten eingeladen sind. Kinder im Schulpflichtigem Alter bewältigen meistens kein ganzes Menü, wir servieren nach Absprache gerne auch Kinderteller.

Wir bitten Sie, uns anzurufen, um einen geeigneten Besprechungstermin zu vereinbaren, damit wir genügend Zeit haben, Sie optimal beraten zu können.

Anreise mit der Bahn

Unser Betrieb ist bequem von St. Gallen oder Appenzell aus mit der Appenzeller Bahn zu erreichen. Die Haltestellen Bahnhof oder Stofel sind in ca. 10 Gehminuten erreichbar.

Barrierefreiheit

Leider ist unser Betrieb nicht vollumfänglich rollstuhlgängig (vor allem die WC – Anlagen). Der Zugang zu den Restaurant – Räumlichkeiten ist aber unter gewissen Umständen möglich – bitte kontaktieren Sie uns.

Bezahlung

Sie dürfen gerne mit EC-Direkt oder Kreditkarte bezahlen oder wir schicken Ihnen die Rechnung, zahlbar bitte nach Erhalt. Keine Einzelbezahlung bei Anlässen über 10 Personen.

Vorauszahlungen: Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, nach unserem Ermessen eine Anzahlung zu verlangen.

Blumen und Deko

Eine einfache Dekoration ist in unseren Preisen inbegriffen. Ist ein spezieller Blumenschmuck gewünscht, organisieren Sie diesen mit Vorteil selber. Bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig mit. Auf Wunsch können wir Ihnen aber auch gerne Floristinnen vor Ort empfehlen.

Menükarten

Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück Fr. 2.50

Musik und Unterhaltung

Bitte teilen Sie uns die Kontaktdaten der entsprechenden Künstler mit, damit wir dann direkt die benötigten Bedürfnisse erfragen können.

Parkplätze

Einige wenige Parkplätze finden Sie bei uns um das Restaurant herum (bitte Details anfragen). In unmittelbarer Nähe befinden sich folgende Parkmöglichkeiten:

- Parkplatz / Parkhaus Spar (gebührenpflichtig)
ca. 1 Gehminute
- Parkplatz unteres Hörli (Blaue Zone)
ca. 1 Gehminute
- Parkplatz Gemeinde (Blaue Zone)
ca. 2 Gehminuten

Personenzahl / Stornierung / Preise

Spätestens 10 Tage vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt und 2 Tage vorher die genaue Personenzahl. Diese Personenzahl (Garanzahl) gilt als verbindlich für die Rechnung. Für kurzfristig abwesende Personen müssen wir leider den vollen Menüpreis berechnen. Bei einer zu kurzfristigen Annullierung (10 Tage vorher) Ihres bei uns reservierten Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls die Räumlichkeiten nicht weitervermietet werden können. Die Stornierungskosten belaufen sich auf Fr. 500.--. Bis 10 Tage vor dem Anlass kann kostenlos storniert werden. Bitte eine Annullierung in jedem Falle schriftlich mitteilen!

Preisänderungen vorbehalten

Die Preise können sich saisonal oder beschaffungsbedingt leicht ändern. Sollten diese in erheblichem Masse die Gerichte beeinflussen, behalten wir uns vor, die Preise entsprechend anzupassen.

Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen können wir maximal 2 Wochen ab Reservation aufrechterhalten.

Tellergeld

Für den Service mitgebrachter Torten oder anderer Speisen berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von Fr. 5.-- pro Person.

Tischreden und Produktionen

Wir bitten Sie, Tischreden und Produktionen zu Beginn des Anlasses mit uns zu besprechen, um einen reibungslosen zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten.

Tischwäsche

Farbe Champagner. Leider besteht keine Möglichkeit für eine andere Farbwahl.

Wein

Bei mehr als 10 Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den gewünschten Wein zu entscheiden, damit wir die passenden Gläser eindecken und auch die Weine in der richtigen Temperatur vorbereiten können. Bei nicht vorbestellten Weinen können wir nicht für die ausreichende Menge garantieren.

Eigene Weine können mitgebracht werden. In diesem Falle verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40.-- pro Flasche.

Zeiten / Verlängerung

Für Mittagessen wird in der Regel eine Zeitlimite bis 16.00 Uhr festgelegt, benötigen Sie die Räumlichkeiten länger, so muss dies vorher festgehalten werden (mit allfälliger Kostenfolge). Für Abendanlässe ist die Zeitlimite bis 23.30 Uhr. Wir schliessen unser Restaurant um 23.30 Uhr, bis dahin sind die Personalkosten inbegriffen. Die Möglichkeit einer Verlängerung besteht grundsätzlich, die Kosten für die gesetzliche Verlängerung bis 02:00 Uhr und die Mitarbeiter betragen CHF 300.--.

Wie Sie sehen, gibt es ein paar Details zu regeln, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwerten und angenehmen Aufenthalt bei uns im SchützenGarten Teufen wird. Es lohnt sich, bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können.

Wir haben die allgemein gültigen Bedienungen zur Kenntnis genommen und akzeptiert:

Ort und Datum: _____ Unterschrift: _____