

Restaurant Schäfli

Grüezi, es freut uns, dass Sie sich in unseren Menu - Vorschlägen umsehen!

Gerne helfen wir Ihnen dabei, das passende Essen zu Ihrem Anlass zu finden. Die folgenden Menü - Vorschläge gelten für Gruppen ab zehn Personen. Gerne beraten wir sie auch persönlich, ob telefonisch oder in unserem Restaurant.

Finden sie Ihre Lieblingsspeise nicht auf unserer Karte, keine Sorge, teilen Sie es uns mit, wir werden bemüht sein, Ihren Wünschen nachzugehen. Je nach Saison bieten wir in unserem Restaurant verschiedenen Spezialitäten an. So gibt es im Frühling Spargeln, im Sommer knackige Salate und im Herbst Wildgerichte. Schauen sie sich auch die jeweilige Saisonkarte an, gerne dürfen Sie auch die Speisen aus dieser Karte in Ihr Menu einbauen.

Sie haben Fragen, wir sind für sie unter der Nummer 071 351 25 34 erreichbar.

Über Ihren Besuch freut sich Brigitte Betschart und das Schäfli - Team.

Schäfli
Esse & Trinke

Suppen

Rindsbouillon mit Gemüse-Julienne, Flädli oder Eierstich	8.00
Kresseschaumsuppe mit Rahm	8.50
Rüeblicremesuppe mit Ingwer	8.00
Selleriecremesuppe mit caramelisierten Baumnüssen	8.50
Weissweincremesuppe mit Rauchlachsstreifen	11.00
Spargelcremesuppe mit Rahmhaube (saisonal)	8.50
Kürbiscremesuppe mit Biscotti (saisonal)	8.50

Vorspeisen

Grünes Salatbouquet mit Ei	8.00
Gemischter Salat	8.50
Blattsalatbouquet mit Speck und Croutons	9.50
Siedfleisch - Carpaccio mit Gemüsevinaigrette	15.50
Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum	
Toastbrot und Salatbouquet	19.00
Rindstartar mit Toastbrot und Salatbouquet	22.00

Hauptgänge

Appenzeller Siedwurst, Käsespätzli und Apfelmus	21.00
Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Kräuterjus, Safranrisotto und Gemüse	27.50
Pouletstroganoff mit Wildreis und Gemüse	24.50
Schweinsnierstück niedergegart mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	27.50

Schäftli
Esse & Trinke

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	27.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen, Butternüdeli und Gemüse	22.00
Filetbrätbraten mit Rotweinsauce, Quarkspätzli und Gemüse	32.00
Schweinscordonbleu mit Urnäskäse, Pommes frites und Gemüse	26.50
Dreierlei Braten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse	27.50
Kalbsgeschnetzeltes mit sautierten Pilzen, Röstikroketten und Gemüse	40.00
Kalbshuft rosa niedergegart mit Kräuterjus, Kartoffelkroketten und Gemüse	42.50
Roastbeef mit Rotweinjus Kartoffelgratin und Gemüse	46.00

Schäftli
Esse & Trinke

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace und Rahm	9.50
Gebrannte Creme mit Mandel Splitter	7.00
Süßmost Creme mit Apfelwürfel	7.00
Hausgemachtes Joghurtglace mit Himbeersauce	8.00
Frisches Tiramisu	8.50
Lauwarmer Schoggikuchen mit Passionsfruchtsorbet	12.00
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace und Zimtstreusel	9.50

Alle unsere Speisen enthalten Zutaten der 14 Hauptallergene
gemäss LMG des Bundes.
Soweit möglich bereiten wir unsere Gerichte auch ohne diese zu.

Falls nicht anders deklariert stammt unser Fleisch, Fisch und Geflügel
aus der Schweiz.

Wir arbeiten mit diesen Lieferanten zusammen:

Metzgerei Sturzenegger Schwellbrunn

Bäckerei Engetschwiler/ Bäckerei Gehrig Waldstatt

Forster Molkerei Herisau, Erich Berner AG St.Gallen

Getränke Wyss Waldstatt, Wyburg Herisau

Schäfli
Esse & Trinke