

MENÜKARTE METZGERSTUBE



Breitenmoser
GUSTARIUM

erleben – entdecken – selber machen

———— Menükarte ————
METZGERSTUBE
—————

ab 15 Personen

Sönd Wöllkomm!

APERRO-HÄPPCHEN

pro Person

Tschipps Brewbee Paprika	1.50
Gewürznüsse	2.00
Saisonales Frucht-Spiessli	3.00
Melonen-Rohschinken-Spiessli	4.50
Pflaumen im Speckmantel	3.00
Tomaten-Mozzarella-Salat im Weck-Glas	4.50
Grillkäse im Rohschinkenmantel	3.00
3erlei Wurst mit Brot	4.00
Brätbrot vom Grill	4.00
Pizza-Baguette	3.00
Vitello tonnato	6.50
Canapé mit Rinds- und Lachstatar	5.50
Käsewürfel mit Brot	3.50
Vegetarische Wraps mit Avocado	4.00
Currysuppe im kleinen Weck-Glas	4.50


AUFSCHNITTPLÄTTLI

Vesperplättli von der Berkel-Aufschnittmaschine (Alpstein-, Mostbröckli und Pantli)	55 g	9.00
Breitenmoser Spezialitätenplättli	75 g	11.00
Breitenmoser Spezialitätenplättli 150 g Portion geeignet als Hauptgang	150 g	21.00
Breitenmoser Spezialitätenplättli mit Appenzeller Käse	85 g	13.00
Breitenmoser Spezialitätenplättli mit Appenzeller Käse 170 g Portion geeignet als Hauptgang	170 g	25.00




Das Spezialitäten-Plättli wird mit Essiggemüse und Brot serviert

MENÜKARTE METZGERSTUBE

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli	10.50
Hausgemachte Curry-Kokossuppe mit Granatapfelkernen 	12.00

SALATE UND VORSPEISEN

Vitello tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln, eingelegten Radieschen und Schraubenbrot	21.00
Nüsslisalat im Weckglas mit Speck und Ei (saisonal)	13.50
Blattsalat im Weckglas mit saisonalen Früchten 	10.50
Blattsalat im Weckglas mit Fenchel, Avocado und Orange an Pistaziendressing 	12.50
Salatbuffet 5erlei 	16.00
3 Sorten frei wählbar: Saisonaler Blattsalat, Sellerie-Apfelsalat, Karottensalat, Randen-Apfelsalat, Maissalat mit Curry, Gurkensalat, saisonale Früchteschale diverse Toppings	
2 Sorten frei wählbar: Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachten Basilikumpesto, italienischer Nudelsalat, Hörnlisalat, Kartoffelsalat, Beluga-Linsensalat diverse Toppings	

MENÜKARTE METZGERSTUBE

FLEISCHGERICHTE

Appenzeller Siedwurst mit Chäshörnli und hausgemachtem Apfelmus	28.00
Schmid St. Galler OLMA-Bratwurst mit Bürli und Salatbuffet	28.00
Filetbraten mit hausgemachter Kalbsjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	34.00
Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse, Salzkartoffeln, frischem Meerrettich und Markschißli	43.00
ohne Markschißli	39.00
Rindshohrücken im Big Green Egg am Stück sanft gegart, hausgemachter Kalbsjus, Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse	44.00
Im Rotwein geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstampf und glasiertem Wurzelgemüse	36.00
Rindsfilet (200 g) vom Grill mit hausgemachter Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüseauswahl	52.00
Kalbsschulterbraten an fein würziger Pfeffersauce mit sämiger Ribelmaispolenta und Grillgemüse	42.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit hausgemachten Spätzli und glasiertem Saisongemüse	36.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Fregola Sarda Risotto mit gebratenem Gemüse Rucola und Pinienkerne		25.00
Hausgemachte Chäshörnli mit Apfelmus		23.00
Hausgemachter Randenburger auf Lauch-Ananasbeet mit Salzkartoffeln		21.00

FONDUE CHINOISE

Ab 15 Personen

250 g handgeschnitten (²Rindsfilet, Kalbshuft, Pouletbrust, Schweinshuft) 58.00

300 g handgeschnitten (²Rindsfilet, Kalbshuft, Pouletbrust, Schweinshuft) 66.00

Früchteplatte 3.00

Beilagen vom Buffet: Reis, Country Cuts, saisonales Gemüse und verschiedene, hausgemachte Grillsaucen. Am Ende erhalten Sie auf Wunsch eine reichhaltige Suppe mit oder ohne Sherry. inklusive

FONDUE CHINOISE VEGETARISCH



Ab 15 Personen

Bunte, saisonale Gemüsevielfalt 45.00

Beilagen: Reis, Country Cuts, hausgemachte Grillsaucen

Früchteplatte 3.00

BOUILLI BOEUF

Ab 15 Personen

Bouilli Boeuf wird ähnlich wie Fondue Chinoise serviert 58.00

Beilagen: Salzkartoffeln, Wurzelgemüse, Spinat, frischer Meerrettich und Apfel-Meerrettichschaum, Knoblauchsauce und Café de Paris Sauce

Das waren noch Zeiten, als man am Samstag jeweils in der Metzgerei mit dem «Kesseli» heisse Suppe mit Siedfleisch einkaufen konnte. Leider ist diese Tradition fast nahezu ausgestorben. Im Zeitalter von «Fondue» war deshalb Erfindergeist gefordert. So hat Heidi Breitenmoser-Beggiato das Siedfleisch auf andere Art neu interpretiert und dies hat die Fleischart «Siedfleisch» wieder auf wunderbare Weise belebt. Tafelspitz wird am Stück belassen oder in grosse Würfel geschnitten. In einer würzigen Bouillon wird das Fleisch gekocht und in einem Caquelon serviert. Angereichert mit Beilagen, Saucen und Meerrettich ist dieses Gericht ein wahres kulinarisches Erlebnis.

GRILLBUFFET «CLASSIC»

Ab 18 Personen

pro Person

64.00

Reichhaltiges Salatangebot vom Buffet mit diversen Toppings

Dieses Grillbuffet beinhaltet Grillfleisch vom Kalb, Rind¹, Lamm, Poulet, Schwein und verschiedene Würste

Beilagen: Stärkebeilagen (2) und saisonales Grillgemüse

Zur Auswahl: Kartoffelgratin, Grillkartoffeln, Spätzli, Polenta

Dazu bieten wir hausgemachte Saucen und Kräuterbutter an

GRILLBUFFET «GOURMET»

Ab 18 Personen

pro Person

76.00

Reichhaltiges Salatangebot vom Buffet mit diversen Toppings

Dieses Grillbuffet beinhaltet edle Fleischstücke vom Kalb, Rind^{1|2|3}, Lamm, Poulet, Schwein und verschiedene Würste

Beilagen: Stärkebeilagen (2) und saisonales Grillgemüse

Zur Auswahl: Kartoffelgratin, Grillkartoffeln, Spätzli, Polenta

Dazu bieten wir hausgemachte Saucen und Kräuterbutter an

ALTERNATIVE FÜR VEGETARIER



Pro Person

45.00

Reichhaltiges Salatangebot vom Buffet mit diversen Toppings

Hausgemachter Grillkäse, Randen- und Gemüseburger vom Grill, Gemüsespiesse

Beilagen: Stärkebeilagen (2) und saisonales Grillgemüse

Zur Auswahl: Kartoffelgratin, Grillkartoffeln, Spätzli, Polenta

Dazu bieten wir hausgemachte Saucen und Kräuterbutter an

APERÔ RICHE VOM GRILL

Mindestens 20 - maximal 60 Personen

pro Person

68.00

Seien Sie dabei, wenn wunderbare Vorspeisen und Hauptgänge gezaubert werden! Der «Apéro riche» wird live für Sie am Grill zubereitet.

KLEINE, KÖSTLICHE VORSPEISEN

Knuspriges Brätbrot | Klassischer Flammkuchen

Krosses Pizza-Baguette | 3erlei Wurstspezialitäten mit Brot

Süsse Pflaumen im Speckmantel | Hausgemachter Grillkäse im Rohschinkenmantel

Gelbe Currysuppe | Melonen-Rohschinken-Spiessli

Kremiges Vitello tonnato | Erfrischender Tomaten-Mozzarella-Salat

BUNTE VIELFALT KLEINER HAUPTGÄNGE

Gegrillte Crevetten auf Mango-Chutney

Gegrillter Lachs auf Erbsen-Risotto

Rindshuftwürfel auf Ribelmais-Polenta mit Kalbs-Jus

Lammrack mit Ratatouille-Gemüse

Rassiges Wurst-Cassoulet

Duett vom Hamburger mit Grillkartoffeln und Sauerrahm

Poulet-Ailerons auf italienischem Nudelsalat

Hausgemachter Grillkäse mit Ratatouille Gemüse

Sämiges Weissweinsrisotto mit Lauchstroh



Wählen Sie sieben verschiedene Gänge. Sie können von den unten aufgelisteten Vorspeisen drei und von den aufgeführten Hauptgängen vier auswählen. Wünschen Sie weitere Gänge, stellen wir folgendes in Rechnung:

Für jede weitere Vorspeise

pro Person

4.00

Für jeden weiteren Hauptgang

pro Person

8.00

DESSERTS & MINIKREATIONEN

Joghurtglace «I Gelati» mit marinierten Früchten		8.50
Kleine Desserts vom Anker in Teufen		
<u>Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte</u>	pro Stück	4.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern		
Crème brûlée		
Mango-Passionsfruchtmousse mit Mangosalat		
Schokoladenmousse dunkel		
Pannacotta mit Fruchtsauce		
Cremerollen		
Brownies		
Hausgemachte Pralinen vom Anker Teufen		2.00

SALZIGER ABSCHLUSS

«Grädlets» mit Brot	8.00
Ganze Cervelat aus unserer Metzgerei fein «grädlet»	
Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot	14.00
Regionale Auswahl von Käse mit Feigensenf, Früchten und Baumnüssen	

DEKLARATIONEN

Unsere Fleisch- und Fleischerzeugnisse kommen aus der hauseigenen Metzgerei: Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG.

Schwein – Ostschweiz Culinarium
Kalb – Schweiz
Rind – ¹Schweiz | ²Irland | ³USA
Poulet – Ostschweiz Culinarium

Alle Gerichte werden ansprechend auf unserem Buffet angerichtet und der Gast kann sich mehrmals von den angebotenen Speisen bedienen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

Angaben zu Allergenen und Herkunftsdeklarationen können beim Breitenmoser Gustarium Team verlangt werden.