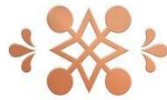


MENÜKARTE METZGERSTUBE



Breitenmoser
GUSTARIUM
erleben – entdecken – selber machen

— *Menükarte* —
METZGERSTUBE

ab 15 Personen

Sünd Wöllkomm!

APERRO-HÄPPCHEN

pro Person

Tschipps Brewbee Paprika		1.50
Gewürznüsse		2.00
Saisonales Frucht-Spiessli		3.00
Hausgemachter Käsefladen mit Speck und Zwiebeln		3.00
Hausgemachter Käsefladen ohne Speck und Zwiebeln		3.00
Canapé mit Rinds- und Lachstatar		5.50
Gemüsesticks im Weckglas mit Kräuterquark		3.50
«Grädlets» mit Brot		5.00
Cervelat aus unserer Metzgerei fein «grädlet»		

AUFSCHNITTPLÄTTLI

Vesperplättli von der Berkel-Aufschnittmaschine	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


Die Vesper- und Spezialitäten-Plättli werden mit Essiggemüse und Brot serviert

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli		8.50
Hausgemachte Curry-Kokossuppe mit Granatapfelkernen 		10.50

MENÜKARTE METZGERSTUBE

SALATE UND VORSPEISEN

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

FLEISCHGERICHTE

Appenzeller Siedwurst mit Chähshörnli und hausgemachtem Apfelmus	26.00
Filetbraten mit hausgemachter Kalbsjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	32.00
Königswurst auf Lauchgemüse mit Country Cuts	24.00
Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse, Salzkartoffeln, frischem Meerrettich und Markschiffli	43.00
ohne Markschiffli	39.00
Rindshohrücken im Big Green Egg am Stück sanft gegart, hausgemachter Kalbsjus, Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse	43.00
Im Rotwein geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstampf und glasiertem Wurzelgemüse	36.00
Kalbsschulterbraten an fein würziger Pfeffersauce mit sämiger Ribelmaispolenta und Grillgemüse	42.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit hausgemachten Spätzli und glasiertem Saisongemüse	36.00

MENÜKARTE METZGERSTUBE

FONDUE CHINOISE

Ab 15 Personen

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

300 g handgeschnitten (2 Rindsfilet, 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.

VEGETARISCHE GERICHTE

Fregola Sarda Risotto mit gebratenem Gemüse  23.00
Rucola und Pinienkerne

Hausgemachte Chähörnli mit Apfelmus  21.00

Hausgemachter Randenburger auf Lauch-Ananasbeet mit Salzkartoffeln  18.00

GRILLBUFFET «CLASSIC»

Ab 18 Personen pro Person 62.00

Reichhaltiges Salatangebot vom Buffet

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

Beilagen: Stärkebeilagen und saisonales Grillgemüse

Dazu bieten wir hausgemachte Saucen und Kräuterbutter an

Früchteplatte pro Person 3.00

GRILLBUFFET «GOURMET»

Ab 18 Personen pro Person 74.00

Reichhaltiges Salatangebot vom Buffet

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

Beilagen: Stärkebeilagen und saisonales Grillgemüse

Dazu bieten wir hausgemachte Saucen und Kräuterbutter an

Früchteplatte pro Person 3.00

ALTERNATIVE FÜR VEGETARIER

Pro Person 45.00

Reichhaltiges Salatangebot vom Buffet

Hausgemachter Grillkäse, Rinden- und Gemüseburger vom Grill

Beilagen: Stärkebeilagen und saisonales Grillgemüse

Dazu bieten wir hausgemachte Saucen und Kräuterbutter an

Früchteplatte pro Person 3.00

MENÜKARTE METZGERSTUBE

«GNOSS»-BUFFET

Ab 30 Personen

pro Person

82.00

VORSPEISEN

Gemischter, saisonaler Blattsalat, Karottensalat, Wurst-Käsesalat

Hauseigene Spezialitäten von der Berkel-Aufschnittmaschine:

Alpstein- und Mostbröckli, Chnobliring, Äplerchnaberli, Gaumenfeuer Chili / Beef Jerkey

Käsefladen nach hauseigenem Rezept

Canapé mit Rindstatar

ZWISCHENGANG

Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus

Königswurst auf Lauchgemüse mit Country Cuts

HAUPTGANG

Filetbraten und Chämibraten vom Haus mit Pommery-Senfsauce

Sous vide gegarter runder Mocken vom Kalb

Hausgemachter Kartoffelgratin

Hausgemachte Spätzli

Saisonale Gemüsevielfalt

MINI-DESSERTS

Hausgemacht vom Hotel & Restaurant ANKER in Teufen

Crème brûlée

Mango-Passionsfruchtmousse mit Mangosalat

Dunkles Schokoladenmousse

Pannacotta mit Fruchtsauce

Auswahl zartschmelzender Pralinen

SALZIGER ABSCHLUSS

Regionale Auswahl an Käse mit Früchtebrot, Feigensenf, Früchten und Baumüssen

«Grädlets» mit Brot

Cervelat aus unserer Metzgerei fein «grädlet»

DESSERTS & MINIKREATIONEN

Joghurtglace «I Gelati» mit marinierten Früchten		7.00
Vanille-Glace mit Smarties für die Kinder		5.00
Kleine Desserts vom Anker in Teufen	pro Stück	4.00
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.