

WILLKOMMEN IM PFARREIZENTRUM GOMMISWALD



Sehr geehrte Gäste

Die vorgeschlagenen Menus sollen als Empfehlung oder Anregung dienen. Selbstverständlich sind uns auch Ihre eigenen Wünsche sehr willkommen. Der Austausch einzelner Speisen innerhalb eines Menus ist jederzeit möglich, kann aber auch zu einer neuen Preisberechnung führen.

Die Preise sind für Gruppen ab 25 Personen berechnet.
Für Anlässe mit weniger Gästen verlangen wir einen Zuschlag von 10 % pro Menu.

Unsere Speisen

Vorspeisen:

- Rauchlachs mit Meerrettichschaum & Spezialbrot Fr. 13.50
- Melonen mit Rohschinken Fr. 9.50

Hausgemachte Suppen:

- Bouillon mit Flädli Fr. 6.00
- Bündner Gerstensuppe Fr. 8.50
- Gemüsesuppe Fr. 5.00
- Kürbiscremesuppe Fr. 6.50

Hausgemachte Salate:

- Grüner Salat Fr. 6.—
- Mischsalat Chrüsimüsi Fr. 7.—
- Kartoffelsalat Fr. 7.50

Salatbuffet

- 4 verschiedene Salate pro Person Fr. 7.50
- 6 verschiedene Salate pro Person Fr. 9.50

Dazu servieren wir Ihnen französische & italienische Salatsaucen

Beilagen:

- Meier's hausgemachter Kartoffelgratin Fr. 6.00
- Buttermigwaren, Reis Fr. 4.00
- Meier's hausgemachte Eierspätzle Fr. 5.00

- Bohnengemüse mit Speckstreifen Fr. 5.50
- Rübligemüse, überbackene Kräutertomaten oder Rotkraut nach Grossmutterart Fr. 5.00

Menüs:**Fr. pro Person**

- | | |
|---|-----------|
| 1) Tagessuppe oder Menusalat
Rahmgeschnetzeltes Schweinefleisch
Eierspätzle
Mischgemüse | Fr. 25.50 |
| 2) Tagessuppe oder Menusalat
Schweinsrahmschnitzel
Butterteigwaren
Rüebli Gemüse | Fr. 29.50 |
| 3) Tagessuppe oder Menusalat
Pouletbruststreifen an Paprikarahmsauce
Trockenreis | Fr. 23.50 |
| 4) Tagessuppe oder Menusalat
Hackbraten nach Grossmutterart
Beilage nach Wahl
Mischgemüse | Fr. 27.50 |
| 5) Tagessuppe oder Menusalat
Glasierter Schweinebraten mit Pilzsauce
Kartoffelgratin
Bohnenbündeli | Fr. 29.50 |

Mit Nachservice oder Pommes frites

+ Fr. 4.— pro Person

Vom Schwein:

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat Fr. 15.50
- Pizza Fleischkäse pikant mit Kartoffelsalat Fr. 16.50
- Schinken mit Kartoffelsalat Fr. 17.50
- Schwedenbraten gefüllt mit Dörripflaumen Fr. 21.50
- Piccata nach Mailänderart mit Tomatenspaghetti Fr. 19.50
- Thymianbraten an Jägersauce mit Kartoffelgratin Fr. 22.50
- Carréebraten an Pilzrahmsauce mit Buttermwaren Fr. 25.50
- Gehacktes mit Hörnli & Apfelmus Fr. 16.50

Vom Rind:

- Rindsbraten mit Kartoffelgratin Fr. 20.50
- Geschnetzeltes nach Jäger Art mit Buttermwaren Fr. 20.50
- Roastbeef an Pfeffersauce mit Kartoffelgratin Fr. 29.50

Vom Poulet:

- Rahmgeschnetzeltes mit hausgemachten Eierspätzle Fr. 18.50
- Reis Casimir Fr. 19.50

Vom Kalb:

- Ragout an einer Tomatenrotweinsauce mit Kartoffelstock Fr. 22.50
- Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Buttermwaren Fr. 24.50
- Glasierter Schulterbraten an Cognacsauce mit Kartoffelgratin Fr. 25.50

Spaghetti Plausch:

Fr. pro Person

Grüner Salat
Drei verschiedene Saucen nach Wahl
Napoli, Bolognese, Arabiata pikant, Carbonara, Pesto Fr. 26.50

Kalte Platte:

Verschiedenes Fleisch Fr. 15.00
Verschiedenes Fleisch & Käse Fr. 19.50
Käse Fr. 14.00

Vom Grill:**Fr. pro Person:***Variante 1 pro Person 300 gr. Fleisch*

Schweinshalssteak
Pouletbrust
Bratwurst
Spare- Rips

Fr. 22.50

Variante 2 pro Person 300 gr. Fleisch

Schweinshohrückenbraten
Curryspiessli
Grillspiessli
Lammkotelett
Rindshuftsteak
Bratwurst
mit Crevettenspiess

Fr. 24.00

Fr. 27.00

Variante 3 pro Person 300 gr. Fleisch

Rindsmedaillon
Filetspiessli
Lammfilet
Gefüllte Pouletbrust
Grillwürste
Crevettenspiess

Fr. 32.00

Variante 4 Meier Spezial pro Person 330 gr. Fleisch

150gr. Grillbraten
Hohrücken fein mariniert und vorgegart
2 Bratwürste nach Wahl
Kalbs-, Schweins-, Whisky-, Tomatenmozzarella-, Schoggi-, Chriesi-,
Bärlauchbratwurst und immer wieder neue Kreationen

Fr. 25.50

Saucen 100gr.

Fr. 4.50

Beilagen werden zusätzlich verrechnet.

Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verarbeitet. Ausnahmen werden deklariert.
Fachperson/Grilleur à Std. Fr. 70.-

Dessert:

- Frischer Fruchtsalat Fr. 8.50
- Tortenstück nach Wahl Fr. 7.—
- Haus-, Schwarzwälder-, Kirsch-, Früchte- oder Quarktorte
- Meringues mit Rahm Fr. 5.50
- Rouladen nach Saison klein Fr. 5.—
gross Fr. 6.50
- Schoggimousse Fr. 5.—

- **Dessertbuffet nach Wahl** **pro Person Fr. 14.50**

Cremschnitten, Fruchtetörtli nach Saison, Roulade,
Schwarzwälderwürfel, Cremerollen, Tiramisu,
Schokomousse, Quarkbecher, etc.

- **Dessertbuffet nach Wahl inkl. Käsesortiment** **pro Person Fr. 20.50**

Für mitgebrachten Dessert verrechnen wir ein Servicegeld von Fr. 4.— pro Person.

Getränke:

Div. Mineral	1.5lt	Fr. 9.00
--------------	-------	----------

Mineral mit/ohne Kohlensäure
Coca-Cola/Coal Zero
Rivella rot
Shorley

Orangensaft	1 l	Fr. 6.00
-------------	-----	----------

Möhl Saft vom Fass trüb	50cl	Fr. 5.50
-------------------------	------	----------

Möhl Saft alkoholfrei klar	50cl	Fr. 5.50
----------------------------	------	----------

Bier Appenzeller Quöllfrisch	33cl	Fr. 4.70
------------------------------	------	----------

Appenzeller alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.00
-------------------------	-------	----------

Appenzeller Panaché naturtrüb	33cl	Fr. 4.70
-------------------------------	------	----------

Div. Schnäpse:

Chrüter, Zwetschgen	2 cl	Fr. 5.00
---------------------	------	----------

Williams, Kirsch	2 cl	Fr. 6.00
------------------	------	----------

Grappa	2 cl	Fr. 7.00
--------	------	----------

Röteli	2 cl	Fr. 4.00
--------	------	----------

Alte Zwetschgen	2 cl	Fr. 7.00
-----------------	------	----------

Warme Getränke:

Kaffee crème	4.—
Espresso	4.—
Cappuccino	4.—
Latte Machiato	4.50
Milchkaffee	4.—
Huuskafi	6.50
Kaffee Lutz	6.—
Punch Apfel / Rum Alkoholfrei	3.50
Diverse Tees (Scirocco)	4.50

Unsere Weine:

Weinkarte

Weiss:

Mont sur Rolle	5 dl		19.50
Jeninser Obrecht Weine	7.5 dl	Riesling Sylvaer	31.00

Rot:

Steinmüri (Schweiz)	5 dl	Pinot noir Esther's Rebgettewii	23.50
Senza Parole (Italien)	7.5 dl	Negroamaro	30.50
Ripasso Valpolicella	7.5 dl	Superiore	37.00
Bodegas Arzuaga	7.5 dl	La Planta	35.00

Schaumwein:

Mauler (Schweiz)	7.5dl		32.00
Alkoholfrei: Tröpfel Demi-Sekt (Ostschweiz)	7.5dl	Trauben - Apfelgemisch	27.00

Für mitgebrachten Wein wird ein Zapfengeld von Fr. 20.00 verrechnet.

Gästeinformation:

Einkauf regionaler Produkte

Wir sind bestrebt, unsere Produkte möglichst regional einzukaufen und achten auf ein saisonales Angebot.

Zu unseren Lieferanten zählen:

- Bäckerei Huber, Gommiswald
- Metzgerei Meier, Gommiswald
- Haab Getränke, Wattwil
- Denner, Gommiswald

Hinweise für Allergiker:

Melden Sie Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bei einer Bestellung.