

# **BANKETT-DOKUMENTATION**

## **Lieber Gast**

Wenn Sie ein Bankett oder ein Fest organisieren, dann wollen Sie bestimmt die Gewissheit haben, dass es zu einem vollen Erfolg wird. Zu einem Erfolg sowohl für Ihre Gäste als auch für Sie. Wir versichern Ihnen, dass wir stets persönlich bestrebt sind, alles an das gute Gelingen Ihrer Veranstaltung beizutragen.

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Grosser Saal, für Gesellschaften bis 100 Personen
- Kleiner Saal, für Anlässe bis 35 Personen
- Modernes Speisesäli, ideal für jeden Anlass bis 40 Personen
- Dachgarten im Freien, welcher sich bei schönem Wetter für Apéritifs eignet
- 55 Hotelzimmer (85 Betten); alle Zimmer verfügen über jeglichen Komfort wie Dusche oder Bad, WC, Haarfön, Safe oder Minibar, Telefon, Internetanschluss (mit Modem oder Wireless LAN), Radio und TV

In den nachfolgenden Menuvorschlägen ist es unmöglich festzuhalten, was der Markt an Lebensmitteln und die Kochbücher an Kreationen anbieten. Falls Sie uns eine ungefähre Preisvorstellung bekannt geben, werden wir Ihnen gezielte Vorschläge ausarbeiten. Natürlich berücksichtigen wir dabei auch sehr gerne Ihre eigenen Wünsche.

Als Idee finden Sie am Ende dieser Dokumentation je 3 auf die Saison abgestimmte Menüvorschläge.

## Hilfreiche Tipps für Ihren Anlass

### Menuvorschläge

gelten für Gesellschaften **ab 10 Personen**. Bei weniger als 10 Personen verweisen wir Sie auf unser reichhaltiges à la carte Angebot oder wir erheben je nach Vereinbarung einen Aufpreis.

### Mehrwertsteuer

Alle nachstehenden Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

### Apéritif

Was Sie auch feiern, ein Apéritif sorgt augenblicklich für eine gute Stimmung und bringt das Gespräch in Gang. Eine Auswahl an Apéro-Häppchen finden Sie auf der folgenden Seite.

### Tischplan

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung einer geeigneten Tischanordnung behilflich (U-Form, E-Form, Fischgräte, Blocktisch, individuelle Bestuhlung etc.).

### Blumendekoration

Eine einfache Blumendekoration ist in unseren Preisen inbegriffen. Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck mitbringen oder aber wir nehmen Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unseren Floristen besorgen. Diese Blumen geben wir zum Selbstkostenpreis weiter und Sie dürfen sie am Schluss Ihres Festes mit nach Hause nehmen.

### Kerzen

offeriert das Haus.

### Menukarten

Für Ihren Anlass stellen wir für Sie gratis Menukarten mit verschiedenen Sujets im Kopierverfahren zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden je nach Aufwand entsprechend verrechnet.

### Musik

Sofern Sie nicht eine Ihnen selbst bekannte Musikband engagieren wollen, vermitteln wir Ihnen gerne Unterhaltungsmusiker verschiedenster Musikstile.

### Polizeistunde/Verlängerung

Sollte sich Ihr Anlass über die Zeit von **00.30 Uhr** hinausziehen, verrechnen wir pro angebrochene Stunde pauschal **Fr. 70.00**.

### Kindermenus

Kinder bewältigen oftmals kein volles Menu. Bestellen Sie deshalb halbe Portionen oder verlangen Sie unsere Kinderkarte.

### Personenzahl

Die genaue Personenzahl muss uns spätestens 2 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden und gilt als Grundlage für die Fakturierung. Toleriert (nach unten) wird eine Abweichung von 10% der gemeldeten Personenzahl.

### **Service von selbstmitgebrachten Torten**

Für das Servieren von selbstmitgebrachten Torten oder Kuchen verrechnen wir Fr. 2.– pro Person (Gedeck), wenn es einen Dessert von uns ersetzt.

### **Seminare**

Unsere Lokalitäten eignen sich auch hervorragend für die Durchführung von Seminaren. Technische Hilfsmittel wie Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Diaprojektor, Projektionstisch, Mikrophon und Video VHS können gegen Bezahlung einer Mietgebühr zur Verfügung gestellt werden. Teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte frühzeitig mit. Wenn Sie sich vor oder nach Ihrem Seminar bei uns verpflegen, stellen wir alle Räumlichkeiten sowie die Infrastruktur unentgeltlich zur Verfügung.

Erkundigen Sie sich über Pauschalangebote für Seminare (mit und ohne Übernachtung) oder verlangen Sie unsere Seminardokumentation.

Siehe auch unter **[www.buchserhof.ch](http://www.buchserhof.ch)**

### **Spezialitäten**

sind saisonbedingt und aus diesem Grund nicht in unseren Menuvorschlägen aufgeführt. Damit unser Angebot jedoch abwechslungsreich und attraktiv bleibt, bieten wir auch Spezialitätenwochen (auch auf Saison abgestimmt) wie Röstli, Spargeln, Mexikanische Spezialitäten, Salatbuffet mit über 30 Fitnessteller und sommerliche Köstlichkeiten, Wild, Cordon-bleu etc. an.

Informieren Sie sich jeweils über das aktuelle Angebot – auch unter **[www.buchserhof.ch](http://www.buchserhof.ch)**.

### **Feiertage/Festtage**

Für Feiertage wie Muttertag, Auffahrt, Karfreitag, Ostern, Konfirmation und Weisser Sonntag kreieren wir eine Festtagsmenükarte mit saisonbedingten Aktualitäten.

### **Mitternachtsimbiss**

hält die gute Laune bis zum Schluss (z.B. Gulaschsuppe, Gerstensuppe, Käseplatte, etc. ).

### **Party Service**

auf Anfrage.

Für die Besprechung Ihres Anlass nehmen wir uns sehr gerne persönlich für Sie Zeit. Rufen Sie uns einfach an um einen Termin zu vereinbaren.

Ihre Gastgeber  
Petra und Andreas Müller  
081 755 70 70 – [info@buchserhof.ch](mailto:info@buchserhof.ch)

## Aperitifs

Was sie auch feiern, ein Aperitif sorgt augenblicklich für eine gute Stimmung und bringt das Gespräch in Gang.

### Getränke

5 dl	Wartauer Wyssse AOC	Fr. 21.50	7.5 dl	Féchy AOC	Fr. 39.00
5 dl	Mont sur Rolle	Fr. 18.50	7.5 dl	Saxer Chardonnday	Fr. 43.00
5 dl	Féchy	Fr. 21.00	7 dl	Aigle les Murailles	Fr. 48.00
5 dl	Edelwysse	Fr. 18.50			
	Früchtebowle mit Alkohol	Fr. 36.00/lt		Früchtebowle o. Alkohol	Fr. 16.00/lt.
	Liter Mineral natur	Fr. 8.80/lt.		Liter Orangenjus (Granini)	Fr. 9.00/lt.

### Aperitifs

#### Snacks

Salzgebäck (Chips, Nüssli, Salzstengeli) – 80g p.P.	Fr. 4.00 / p.P.
Durchmisches Blätterteiggebäck (Käse, Mohn, Sesam) – 6 Stk.p.P.	Fr. 5.00 / p.P.

#### Canapées

Diverse Canapées mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella etc.	Fr. 3.50 / Stk.
mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Beesteak Tatar etc.	Fr. 4.00 / Stk.

#### Diverse heisse Köstlichkeiten

Schinkengipfeli klein / gross	Fr. 1.00 / Stk.	Fr. 3.50 / Stk.
Käseküchlein klein / gross	Fr. 1.50 / Stk.	Fr. 3.00 / Stk.
Minipizza / Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce		Fr. 1.50 / Stk.
Grossmutter's Rind-Hackfleischbällchen mit BBQ-Sauce		Fr. 2.50 / Stk.
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce (ca. 40 g)		Fr. 3.50 / Stk.
Kokos-Crevette mit süss-pikanter Sauce		Fr. 3.50 / Stk.
Diverse Süpli aus Becher (Thai-Curry, Weinschaum, Tomatencreme, Kürbis-Kokos)	Fr. 3.50 / Stk.	

#### Diverse kalte Köstlichkeiten

Mini-Laugen-, Silser- oder Partybrötli durchmischt gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella, etc.	Fr. 3.50 / Stk.	
mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.	Fr. 4.50 / Stk.	
Frische Gemüsetips mit 3 Saucen / oder Tomaten-Mozzarella Spiess	Fr. 4.00 / p.P.	
Kleine Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	Fr. 2.50 / Stk.	
Würfel von regionalem Käse mit Traube / Stück Parmesan mit Olive	Fr. 2.50 / Stk.	
Diverse kalte Platten	ab	Fr. 14.50 / p.P.

#### Diverse kalte Platten

Arbeiterplatte (Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Käse, Salami)	Fr.14.50 / p.P.
Käseplatte (versch. auch regionale Käse, z.B. Werdenberger Rahmkäse & suure Chäs)	Fr.16.50 / p.P.
Buchserhofplatte (Schinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Käse)	Fr.17.50 / p.P.
Appenzellerplatte (Appenzeller-Käse, Mostbröckli, Knoblauchpantli)	Fr.17.50 / p.P.
Bündnerplatte (Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, regionaler Käse)	Fr.21.50 / p.P.

#### Süsse Häppchen

Frische Früchtespiessli	Fr. 3.50 / Stk.
Hausgemachte Mini-Schoggi- od. Zitronengugelhöpfli	Fr. 3.50 / Stk.
Hausgemachte Crèmen	Fr. 2.00 / Stk.

#### Mini-Pâtisserie

Crèmeschnitten, Mohrenköpfe, Fruchtetörtchen, Sacherschnitte, Royalschnitte	Fr. 3.50 /Stk.
---	----------------

## Suppen

### Tagessuppen

Kraftbrühe mit Einlage (Kräuterflädli, Gemüse-Julienne oder Brunoise, Eierstich, Käseschnitten)	Fr.	5.50
Klare Suppe Bauern- oder Pflanzertart	Fr.	5.50
Verschiedene Gemüsecrèmesuppe mit Rahmrosette (z.B. Broccoli, Karotten, Lauch, Kürbis, Blumenkohl, Spargel, Tomaten, Pilz, Geflügel, etc.)	Fr.	6.50

### Spezial-Suppen

Tessiner-Minestrone	Fr.	6.00
Basler-Mehlsuppe	Fr.	6.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	7.50
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	Fr.	7.00
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Käsestengel	Fr.	7.50
Saxer Chardonnayschaumsüpli	Fr.	7.50
Sauerkraut-Apfelschaumsuppe	Fr.	7.00
Rüeblicremesuppe mit Ingwer	Fr.	7.00
Randenschaumsüpli mit Meerrettichrahm und Randenchips	Fr.	7.00
Tomatencremesuppe mit Gorgonzola oder Gin	Fr.	7.50
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen	Fr.	7.50
Rassige Thai-Currysuppe mit Zitronentoast	Fr.	7.50
Asiatische Zitronengrassuppe	Fr.	7.50
Kürbisschaumsuppe mit Amaretto (Saison)	Fr.	7.50
Ungarische Gulaschsuppe	Fr.	8.00
Klare Steinpilzsuppe mit Steinpilzklösschen	Fr.	8.00

## Salate

Gemischte Blattsalate je nach Saison	Fr.	6.50
Grüner Salat "Mimosa" (mit gehacktem Ei)	Fr.	7.50
Caesarsalat (mit Parmesan)	Fr.	7.50
Grüner Blattsalat an Haus-Dressing mit warmen Speckwürfeli	Fr.	7.50
Rohkostsalat nach Italienischer-Art	Fr.	7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr.	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum (Saison)	Fr.	11.00
Feldfrischer Nüsslisalat mit Knoblauchcroûtons (Saison)	Fr.	9.00
Feldfrischer Nüsslisalat "Mimosa" (mit gehacktem Ei)	Fr.	9.50
Rucolasalat mit Parmesanhobeln	Fr.	9.50
Rucolasalat frischen Erdbeeren an Holunderblütendressing (Saison)	Fr.	10.50
Knackige Blattsalate mit Rauchlachsstreifen	Fr.	13.50
Knackige Blattsalate mit Hirschhobelfleisch (Saison)	Fr.	14.50
Knackige Blattsalate mit Riesencrevetten	Fr.	13.50
Knackige Blattsalate mit Spargelknusperli (Saison)	Fr.	11.50
Knackige Blattsalate mit sautierten Pilzen	Fr.	12.50
Reichhaltiges Salatbuffet (ab 15 Personen)	Preis pro Person	Fr. 15.50

## Kalte Vorspeisen

Mostbröckli-Käse-Carpaccio mit Birnen und Baumnüssen	Fr.	13.50
Saftige Melonenschiffli mit Bündner Rohschinken	Fr.	12.50
Kleiner Bündnerteller (Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Käse)	Fr.	13.50
Vorspeisenteller nach den Fantasien unseres Küchenchefs mit offenfrischen Bürli und Butter	Fr.	15.50
Crevetten-Cocktail "Haiffa" mit Orangenfilets, Toast und Butter	Fr.	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, kleine Salatblume Zwiebelringen und Kapern, Toast und Butter	Fr.	13.50
Frischer Räucherlachs mit Meerrettichschaum, kleine Salatblume Zwiebelringen und Kapern, Toast und Butter	Fr.	14.50
Verschiedene Terrinen mit Selleriesalat und Baumnüssen, Sauce Cumberland (Gemüse, Pfeffer, Morcheln, Wild, Geflügel)	Fr.	14.50
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet	pro Person ab	Fr. 20.00

## Warme Vorspeisen

Elsässer Käsekuchen auf Tomatensauce	Fr.	10.50
Hausgemachte Crepe mit frischen Pilzen oder Spargelragoût (Saison)	Fr.	12.50
Gebratenes Pangasiusfilet an einer Dillrahmsauce mit Butterreis	Fr.	13.50
Gebratenes Red-Snapper-Spiessli an Zitronenschaumsauce und Gemüsereis	Fr.	13.50
Gebratene Lachswürfeli mit Currysauce, Rahmlauch und Butterreis	Fr.	14.00
Fangfrisches Forellenfilet auf Blattspinat und Salzkartoffeln	Fr.	14.00
Eglifilets mit Mandeln und Salzkartoffeln	Fr.	15.50
Pochierte Seezungenröllchen an einer Weissweinsauce Camarque Reis	Fr.	16.00
Verschiedene gefüllte Teigtaschen mit passender Sauce (z.B. Kürbis, Spargeln, Steinpilz, Ricotta, Spinat)	Fr.	11.50
Variation von verschiedenen Gnocci an leichter roten Pestosauce	Fr.	10.50

## Hauptgerichte

In den nachfolgenden Menus ist jeweils eine Gemüsegar nitur bestehend aus 3 von Ihnen gewünschten Gemüsen oder ein buntes Mischgemüse inbegriffen (sofern auf dem Tagesmarkt erhältlich).

Die Stärkebeilage bestimmen Sie z.B.:

**Butternüdeli, Spinat-Tagliatelle, Papardelle, Pommes- frites, Röstikroketten, Birnenkartoffeln, verschiedene hausgemachte Spätzli (Eier-, Randen-, Tomaten-, Spinat-, Curry-, Toskana-, Haselnussspätzli), frisch zubereitete Rösti (bis max. 15 Personen), feiner Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Polenta oder Reis, Basmatireis oder ein sämiger Risotto.**

**Bitte beschränken Sie sich pro Gang und Menu auf eine einheitliche Beilage.**

## Vom Rind

R1	Roastbeef "Englische-Art" Sauce Bearnaise Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	38.00
R2	Entrecôte „Madagaskar“ an Pfefferrahmsauce Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	34.00
R3	Rindsschmorbraten "Burgunder-Art" (an einer Rotweinsauce) Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	28.00
R4	Rinds-Filetstreifen „Stroganow“ Stärkebeilage (ohne Gemüseauswahl)	Fr.	38.00

## Vom Kalb

K1	Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	44.00
K2	Kalbsschnitzel an Zitronenschaumsauce (oder Pilzrahmsauce) Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	34.00
K3	Kalbs-Cordon-bleu Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	34.00
K4	Glaçierter Kalbsbraten an Rotweinsauce Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	29.00
K5	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" Stärkebeilage (Menu ohne Gemüseauswahl)	Fr.	33.00

## Vom Schwein

S1	Schweinsfiletmédailles „Singapur“ an einer Currysauce Stärkebeilage Früchtégarnitur (Menu ohne Gemüseauswahl)	Fr.	34.00
S2	Schweinsfilet am Stück gebraten an einer Calvadosauce mit caramelisierten Apfelschnitzen Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	34.00
S3	Schweinssteak (200 gr.) mit Kräuter- oder Knoblauchbutter Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	27.00
S4	Schweinscarrébraten gefüllt mit Dörrfrüchten an Zwetschgensauce Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	26.50
S5	Glaçierter Schweinshalsbraten an Rotweinsauce Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	19.00
S6	Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	24.00
S7	Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" Stärkebeilage (Menu ohne Gemüseauswahl)	Fr.	24.00

## Geflügel

G1	Truthahn oder Pouletpiccata "Milanese" Butterspaghetti und Tomatensauce (Menu ohne Gemüseauswahl)	Fr.	21.00
G2	Pouletbrüstchen „Jäger-Art“ Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	21.00
G3	Truthahn- oder Poulet-Saltimbocca an einer MarsalasaUCE Gemüserisotto	Fr.	21.00
G4	Pouletbruststreifen "Thai-Style" an rassisger Thaicurrysauce mit Früchtegarnitur serviert im Reising	Fr.	21.00
G5	Zarter Spiess von der Pouletbrust an grobkörniger Senfrahmsauce Stärkebeilage Gemüseauswahl	Fr.	21.00

## Fisch

F1	Riesencrevetten auf Zitronengrassspieß an fernöstlicher Zitronengrasssauce mit Basmatireis und Gemüsestreifen	Fr.	29.50
F2	Ganze Seezunge gebraten an zerlassener Kräuterbutter mit Reis oder Salzkartoffeln	Fr.	32.00
F3	Zanderfilet „Meunieres“ mit Mandelbutter mit Reis oder Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	26.50
F4	Gebratenes Pangasiusfilet an einer süss-pikanten Sauce auf Asiagemüse mit Reis	Fr.	25.50
F5	Gebratenes Forellenfilet an Weisswein-Kräutersauce Wildreismischung Kleines Gemüse	Fr.	26.50
F6	Gebratene Lachstranche „Toskana“ mit frischen Oliven, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln Gemüserisotto	Fr.	26.50
F7	Egliknusperli im Bierteig gebacken Salzkartoffeln und Sauce Tartar	Fr.	24.50

## Vegetarische Gerichte

V1	Gebackene Curry-Banane „Asia“ mit rassiger Thai-Curry-Ananas-Sauce, Butterreis und Fruchtegarnitur	Fr.	18.00
V2	Würziges Früchtecurry im Reiring	Fr.	16.50
V3	Feine Safran-Tagliatelle mit Cherrytomaten und Blattspinat	Fr.	17.50
V4	Delikater Spargel-Risotto an leichter Rahmsauce (saisonal)	Fr.	18.50
V5	Gesundes Gemüsespiessli mit Erdnusssauce und feinem Zartweizen	Fr.	17.50
V6	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit feiner Peperonisauce	Fr.	16.50
V7	Gesunder Fitnesssteller mit 3 knusprigen Frühlingssrollen und süss-saurer Sauce	Fr.	18.00
V8	Saisonales Gemüse-Allerlei an leichter Kräuterrahmsauce im Blätterteigkissen	Fr.	15.50
V9	Chinesischer Nudel-Gemüse-Eintopf „sweet and sour“	Fr.	18.50
V10	Pastavariation „Buchserhof“ Verschiedene Pasta mit feiner Karottensauce	Fr.	17.00
V11	Delikate Kartoffel-Gnocci mit würziger Gorgonzolasauce + Williamsbirnenstückli	Fr.	17.50
V12	Hausgemachte Gemüsehamburger mit rassiger BBQ-Sauce und Pommes frites	Fr.	18.50
V13	Selbstgemachte Kräutercrepe gefüllt mit Mischpilzen und Rahmsauce überbacken mit Käse	Fr.	19.00
V14	Spätzli-Steinpilz-Eintopf mit feiner Rahmsauce	Fr.	18.50
V15	Gesunde Gemüse-Rösti mit würzigem Käse überbacken	Fr.	17.00
V16	Hausgemachte Käse-Spätzli mit Apfelmus	Fr.	16.50
V17	Würziges Gemüsestroganoff serviert im Reiring	Fr.	17.00
V18	Gemüse-Cashew-Paella	Fr.	19.50
V19	Spaghetti gemischt mit Lauch und Baumnuss an Zitronenpfeffersauce	Fr.	18.50
V20	Appenzeller Käse-Fondue mit Williamsbirnenstückli und Brotwürfel	Fr.	24.00

## Desserts

### Tagesdesserts

#### Diverse Torten

Schwarzwälder-, Kirsch-, Williams-, Sacher-, Royaltorten, Früchtekuchen	Fr.	5.00
Karamelköppli mit Rahm	Fr.	5.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr.	7.50
Minicoupe Pêche Melba mit Rahm und Himbeersauce	Fr.	7.50
Minicoupe Birne Helene mit Rahm und Schoggisauce	Fr.	7.50
Kleiner Coupe Maison mit Rahm	Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat klein mit Rahm	Fr.	7.50

### Spezialdesserts

Hausgemachte Grabser Süssmoschtcreme mit Schlagrahm	Fr.	7.50
Rhabarbercreme mit Rahmtupf (saisonal)	Fr.	7.50
Suusercreme mit Rahmtupf (saisonal)	Fr.	7.50
Hausgemachte Toggenburger Dörrbirnencreme mit Williams	Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm	Fr.	9.50
Coupe Hot-Berry (Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace)	Fr.	9.50
Feines Cappucino Panna-Cotta mit Williamsbirne	Fr.	8.50
Feines Amaretto Panna-Cotta mit Orangensalat	Fr.	8.50
Apfelhüechli mit Vanille- oder Zimtglace	Fr.	8.50
Leichtes Schoggimousse mit Williamsbirnen	Fr.	8.50
Schoggimousse " Black and White " mit Früchtegarnitur	Fr.	8.50
Früctemousse fein garniert je nach Saison	Fr.	8.50
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier mit einem Schuss Likör	Fr.	9.00
Hauseigenes Glühweinparfait fein garniert	Fr.	9.00
Luftiges Schoggi-Chillimousse mit extoischer Früchtegarnitur	Fr.	9.50
Sorbetteller Buchserhof mit exotischer Früchtegarnitur	Fr.	9.50
Selbstgebackenes Schoggigugelhöpli mit Fruchtsalat und Bananenglace	Fr.	9.50
Luftiges Marronimousse mit blauen und weissen Grappatrauben	Fr.	9.50
Apfel-Rosinenmischung verfeinert mit Rum serviert mit Sauerrahmglace	Fr.	9.50
Desserttraum "Buchserhof" lassen Sie sich überraschen	Fr.	11.50
Kleiner Käseteller garniert	Fr.	11.50

Käsebuffet à discrétion pro Person Fr. 16.50

Dessertbuffet à discrétion pro Person Fr. 18.50

## Die 4 Jahreszeiten

Nachfolgend je 3 Menüvorschläge passend zu den 4 Jahreszeiten

### Frühlingsmenü 1 – Fr. 37.00

Feine Spargelcrèmesuppe mit Rahmtupf

\*\*\*

Zartes Geschnetzeltes von der Pouletbrust  
an einer krobkörnigen Senfsauce  
dazu hausgemachte Bärlauchspätzli

\*\*\*

Rhabarberkompott mit Sauerrahmglace und Schlagrahm

### Frühlingsmenü 2 - Fr. 39.50

Saisonale edle Blattsalate  
an hauseigener Holunderblütendressing

\*\*\*

Gebratene Schweinsschnitzeli  
Neue Bratkartoffeln  
Duo von grünen und weissen Spargeln  
mit Sauce Bearnaise

\*\*\*

Mini Coupe Romanoff

### Frühlingsmenü 3 - Fr. 54.50

Klare Frühlingszwiebelsuppe mit Bärlauchflädli

\*\*\*

Sämiger Spargelrisotto

\*\*\*

Zarte Würfel von der Rindshuft „Toskanische-Art“  
mit Tomatenwürfel, Kapern und Oliven  
an einer Balsamicosauce  
serviert mit einem Tagliatelleigwaren

\*\*\*

Selbstgemachte Holunderblütencreme mit Schlagrahm

### **Sommermenü 1 - Fr. 37.50**

Edle Blattsalate mit süssen Nektarinenstückli  
an einer Zitronendressing

\*\*\*

Zartes Steifen von der Pouletbrust mit Asia-Gemüse  
an einer roten Thaicurrysauce  
dazu Basmatireis

\*\*\*

Exotische Kokosglace auf Ananas-Carpaccio mit Maraschino

### **Sommermenü 2 Fr. 47.50**

Zitronengrassuppe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Saftige Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel  
an Morchelrahmsauce  
dazu hauseigene Rucolaspätzli  
und sommerliches Mischgemüse

\*\*\*

Luftiges Schoggi-Chili-Mousse  
mit süssen Erdbeeren

### **Sommermenü 3 - Fr. 56.50**

Ostschweizer Riesling x Sylvaner-Schaumsüppi  
mit Schlagrahm und Randenchips

\*\*\*

Frischer mediterraner Gemüsesalat  
an heller Aceto-Balsamico-Dressing

\*\*\*

Husarenspiess „Buchserhof“ mit würziger BBQ-Butter  
(Schwein, Rind, Poulet, Speck, Bratwurst)  
dazu Williamskartoffeln  
und gesundes Sommergemüse

\*\*\*

Sorbetteller „Buchserhof“  
garniert mit exotischen Früchten

### **Herbstmenü 1 - Fr. 38.50**

Kürbis-Kokossüpli mit Schlagrahm und Kürbiskernen

\*\*\*

Duo Hirsch- und Rehgeschnetzelt „Jäger-Art“  
an Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli  
dazu hausgemachte Eierspätzli,  
Rotkraut und glasierte Marroni

\*\*\*

Erfrischende Suusercrème mit Rahm

### **Herbstmenü 2 - Fr. 44.50**

Feldfrischer Nüsslisalat an Hausdressing  
dazu gebackene Feigenschnitze im Speckmantel

\*\*\*

Saftiges Schweinssteak mit feiner Eierschwämmli-  
sauce  
dazu Röstikroketten  
und ein Duo von Vichykarotten und Romanesco

\*\*\*

Zartschmelzendes Grappa-Rahmgefrorenes  
mit süßem Traubensalat

### **Herbstmenü 3 - Fr. 57.50**

Feine Rotkrautcremesuppe

\*\*\*

Saisonale Kürbis-Gnocci an einer Nussauce

\*\*\*

Zarte Kalbsschnitzeli „Toskana“  
an einer Brunellosauce mit Oliven, Kapern, Tomaten und Knoblauch  
dazu ein sämiger Risotto „Mediterrane“

\*\*\*

Luftiges Marronimousse mit Kirsch verfeinert  
dazu Rotweinzwetschgen

### **Wintermenü 1 - Fr. 37.00**

Feine Karotten-Ingwercrèmesuppe

\*\*\*

Pouletbrüstli gefüllt mit Dörrotomaten  
an einer Feigen-Senfrahmsauce  
dazu gesundes Getreide-Allerlei und Saisongemüse

\*\*\*\*

Amaretto-Panna-Cotta mit Orangensalat

### **Wintermenü 2 - Fr. 48.50**

Feldfrischer Nüsslisalat „Mimosa“

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinsfilet  
an Calvadossauce und caramelisierten Apfelschnitzen  
Selbstgemachte Gemüsespätzli

\*\*\*

Toggenburger Dörrbirnencreme verfeinert mit Williams

### **Wintermenü 3 - Fr. 59.50**

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli und einem Schuss Sherry

\*\*\*

Gebratene Lachswürfel  
an Zitronenschaumsauce  
dazu Butternüdeli und Blattspinat

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Sauce Hollandaise  
dazu Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse

\*\*\*

Gebackene Apfelhüechli mit Zimtglace

Es würde uns sehr freuen, Ihre Gastgeber zu sein und Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Petra und Andreas Müller

sowie das ganze Buchserhof-Team

Tel. 081 / 755 70 70 – Fax. 081 / 755 70 71 – E-Mail. [info@buchserhof.ch](mailto:info@buchserhof.ch)