

## APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE

Liebe Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse, einen Anlass im Casino Herisau durchzuführen.

Nachfolgend finden Sie einen Überblick unserer Angebote. Spezielle und individuelle Wünsche und Anregungen werden wir sehr gerne bei einem persönlichen Termin mit Ihnen besprechen. Auch den zum Menu passenden Wein werden wir gerne empfehlen.

Wir stehen Ihnen selbstverständlich jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Die Menuvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen, Buffets ab 25 Personen berechnet und verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MwsT.

## Apéro Brotig`s

### VIP- Brötli

Vollkorn; -Laugen; - Weissbrötli gefüllt

mit Salami, Schinken, Käse, Caprese, Rohschinken, Mostbröckli

Stück SFr. 02.60

### Canapés

mit Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Käse, Ei, Rauchlachs

Stück SFr. 02.30

### Amuse Bouches

(belegte Parisettescheiben)

mit Salami, Fleischkäse, Thon, Bergkäse, Rauch- Lachs, Rindfleischtatar

Stück SFr. 02.40

### Meter Sandwich

mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Käse

pro Meter SFr. 52.00

### Party Zopf am Meter

mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Käse

Stück SFr. 54.00

### Zopf Herz (auf Wunsch mit Initialen)

mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse

Stück SFr. 60.00

### Laugen- Riesenbrezel

gefüllt mit feinstem Aufschnitt, Käse und Tartarsauce

Stück SFr. 48.00

### Fleisch- Käseplatte

mit regionalem Aufschnitt und Käse

kleine Tischbrötli

Pro Person SFr. 08.50 (100 gr.)

## Apéro warm

### Mini Panzerotti

mit Tomaten- Mozzarellafüllung

Stück SFr. 02.00

### Mini Pizza 8,5 cm

Margherita, Peperoni- Champignons

Stück SFr. 02.50

### Bruschetta

Tomatenwürfeli, Spinat, Salami

Stück SFr. 02.00

### Blätterteig- Chüsseli

Tomaten, Spinat, Käse

Stück SFr. 01.80

### Schinkengipfeli / Appenzeller Käse- Schinkengipfeli

Stück SFr. 02.20

### Knoblauch- Kräuterbrot 25 cm

geschnitten

Stück SFr. 06.00

### Mini Beef- Burger & Mini Cheese – Burger

Stück SFr. 02.50

### Mini Wraps

BBQ Chik`n & Lemon Chik`n

Stück SFr. 03.00

### Yakitori Poulet - Spiessli

Chili, Curry, Ananas

Stück SFr. 02.30

### Noodle Sticks

Originelle Nudeln Sweet & Sour, Pad Thai

Stück SFr. 01.80

## Apéro kalt

### Apéro Spiessli

Tomaten- Mozzarella / Melone- Rohschinken / Trauben- Käse

Stück SFr. 01.50

### Gemüsedips

diverse geschnittene Gemüse nach Saison  
mit Curry-, Cocktail- und Knoblauchsauce

Pro Person SFr. 03.20

### Asian Slider mini Rice- Burger

Chicken Red Thai Curry & Shrimp Avocado

Stück SFr. 02.40

### Rauchlachs- Häppchen

Filet- Gurkenspissli, Tatar im Tartelette, Canapés mit Meerrettich

Stück SFr. 03.20

### Snacks

Chips, Nüssli, Salzgebäck

Pro Person SFr. 01.50

### Blätterteig- Konfekt

mit Käse, Sesam, Mohn, Mandeln

Stück SFr. 00.60

### Tortilla Chips

mit Salsa Dip

Pro Person SFr. 01.80

## Gluschtigs im Gläsli

### Quinoa- Kräutersalat auf Süsskartoffelmousse

Stück SFr. 03.90

### Vitello Tonnato

Stück SFr. 05.60

### Fruchtsalat

Stück SFr. 03.00

### Schokoladen – oder Ovomaltinemousse

Pro Glas SFr.03.00

### Latte Macchiato Mousse

Pro Glas SFr.03.00

### Himbeerträumli

Pro Glas SFr.03.00

### Tiramisu mit Alkohol

Pro Glas SFr.03.50

### Gebrannte Crème

Pro Glas SFr.02.50

### Gemischte Beeren (saisonal)

Pro Glas SFr.03.00

### Panna Cotta mit Walbeersauce

Pro Glas SFr.03.00

### Zitronengrasmousse auf Brombeerragout

Pro Glas SFr.04.90

### Hagenbutten und Ricotta

Pro Glas SFr.04.90

## Apéro Desserts

### Mini Dessert Gebäck

Nussgipfel, Mandelgipfel, Speckmocken, Cremerollen, Erdbeertörtli (saisonal)

Stück SFr. 02.20

### Mini Patisserie (15gr. bis 30gr.)

Berliner, Cremeschnitten, Brownies, Eclairs Vanille, Donuts

Stück SFr. 01.50

### Mini Patisserie maxi (30gr. bis – 50gr.)

Schokoladenkuchen, Tartelette mit Himbeer und Schoko – Passionsfrucht,  
Apfelschnitten, Cupcake, Mango- Rüeblikuchen

Stück SFr. 02.50

### Mini Plunder Gebäck

Apfelstrudel, Nusschnecken, Mandelkamm, Vanillestange

Stück SFr. 01.90

### Mini Fruchttörtli

Stück SFr. 03.00

## Apérobuffet - für Sie zusammengestellt

ab 20 Personen

### Apéro 1 zu SFr. 09.50 pro Person

Metersandwich  
Mini Pizzas  
Appenzeller Käse- Schinkengipfeli  
Snacks

### Apéro 2 zu SFr. 11.50 pro Person

VIP- Brötli  
Apéro- Spiessli  
Gemüsedips  
Blätterteigchüsseli gefüllt  
Snacks

### Apéro 3 zu SFr. 13.50 pro Person

Metersandwich, Canapés  
Schinkengipfeli, Bruschetta`s, Mini Panzerotti  
Regionale Aufschnitt Platte, kleine Tischbrötli  
Gemüsedips  
Mini Plunder Gebäck

### Apéro 4 zu SFr. 19.50 pro Person

Apéro- Spiessli, Amuse Bouches  
Party- Laugen Riesenbrezel  
Blätterteig- Chüsseli, Appenzeller Käse- Schinkengipfeli  
Mini Beef Burger, Asian Slider mini Rice- Burger  
Yakitori Poulet Spiessli  
Lauch- Käsefladen  
Saisonfrüchte geschnitten  
Mini Dessert Gebäck

=> Gerne offerieren wir Ihnen einen exklusiven Apéro- Riche <=

## Vorspeisen, Salate

### Grüner Salat

SFr. 07.50

### Gemischter Salat

SFr. 08.50

### Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Speck

SFr. 11.50

### Bunter Blattsalat

mit Mostbröcklistreifen und Champignons

SFr. 12.50

### Tomatensalat „Caprese“

mit frischem Basilikum und Balsamicodressing

SFr. 12.50

### Bunte Salatvariation

mit Rauchlachsroulade und Dillsenfauce

SFr. 17.50

## Suppen

### **Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube**

SFr. 07.50

### **Appenzeller Brot- Kümmelsuppe**

SFr. 07.00

### **Flädli-suppe**

SFr. 07.50

### **Hühner Bouillon mit Gemüsestreifen**

SFr. 07.00

### **Appenzeller Kräuterrahmsüppchen**

mit Cremelikör

SFr. 09.00

### **Saisonsuppe**

Spargel-, Kürbis-, Maroni

SFr. 08.00

### **Weissweincrèmesuppe**

SFr. 08.50

### **Apfel- Currycrèmesuppe**

SFr. 08.50

### **Bananen- Kokoscrèmesuppe**

SFr. 08.50

### **Mango- Karottencremesuppe mit Ingwer und Macadamia- Nüssen**

SFr. 09.50

## Hauptspeisen

### Rinds- Hackbraten

SFr. 19.50

### Pouletstreifen mit roter Thai Currysauce

Gemüsemix und Shi Take Pilze

SFr. 18.50

### Gebratene Pouletbrust

mit Waldpilzsauce

SFr. 20.00

### Schweinsgeschnetztes „Jäger Art“

mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons

SFr. 19.50

### Schweinsschnitzel Calvados

mit Apfelwürfeln

SFr. 24.50

### Schweins- Cordonbleu «Säntis»

mit Mostbröckli, Siedwurstbrät und Appenzellerkäse

SFr. 29.50

### Zwetschgenbraten vom Schwein

an Rotweinsauce

SFr. 23.50

### Schweinsfiletmedaillons

im Speckmantel

SFr. 29.50

### Appenzeller- Filet auf Morchelrahmsauce

Schweinsfilet gefüllt mit Mostbröckli, Käse und Gemüsestreifen

SFr. 33.50

## Hauptspeisen

### Schweinsfilet im Blätterteig

mit Pfefferrahmsauce

SFr. 31.50

### Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Champignons, Kräutern und Rahmsauce

SFr. 31.00

### Kalbspiccata

nach Mailänder Art

SFr. 31.50

### Kalbssteak am Stück gebraten

im Kräutermantel mit Pfeffersauce

SFr. 42.50

### Rindsschmorbraten

„Burgunder Art“

SFr. 23.50

### Rindfleischröllchen

gefüllt mit Mostbröckli und Gemüse an Rotweinsauce

SFr. 25.50

### Roastbeef rosa gebraten

mit Sauce Béarnaise

SFr. 41.50

### „Casino- Teller“

Rindsfilet mit Kräuter- Tomatenkruste & Schweinsfilet im Speckmantel

an sämiger Steinpilzsauce

SFr. 44.50

### Beilagen

(im Preis inbegriffen)

Kartoffelstock, Teigwaren, Spätzli, Reis, Kartoffelgratin,

Bratkartoffeln, Pommes Duchesses, Weissweinrisotto

Saisongemüse

## Vegi- Hits

### Gefüllte Peperoni

mit Reis  
SFr. 17.50

### Käsefladen

auf buntem Gemüseteller  
SFr. 16.50

### Gemüse Risotto

mit saisonalem Gemüsemix und getrockneten Tomaten  
SFr. 17.50

### Omelette

gefüllt mit Spinat und Mascarpone  
SFr. 15.50

### Appenzeller Chähörnli

mit Knusperzwiebeln & Apfelmus  
SFr. 16.00

### Früchte Curry

im Mandelreisring  
SFr. 17.50

## Fisch

### Pochiertes Lachsfilet

mit Sauce Mousseline  
als Vorspeise SFr. 13.50  
als Hauptgang SFr. 23.00

## Einfache Gerichte

### Appenzeller Teller

mit Mostbröckli, Schlossmöckli, geräuchtem Speck, Pantli,  
Appenzeller- und Schwägalpkäse  
garniert mit Silberzwiebeln, Tomaten und Essiggurken  
Butterportion und Holzofen Bürli  
SFr. 18.50 / SFr. 23.50

### Ofen- Fleischkäse

Kartoffelsalat, Kartoffelgratin oder Chähörnli  
SFr. 18.00

### Filet- Fleischkäse

Heisser Fleischkäse gespickt mit Schweinsfilet  
Kartoffelsalat, Kartoffelgratin oder Chähörnli  
SFr. 25.00

### Heisser Nusschinken

Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin  
SFr. 18.50

### Riz Casimir

Pouletgeschnetzelttes mit Früchten, Curry und Reis  
SFr. 17.50

## Einfache Gerichte

### **Siedwurst**

mit Chäshörnli & Röstzwiebeln  
SFr. 18.50

### **Äpler- Magronen mit Apfelmus**

mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm  
SFr. 16.50

### **Fitnesssteller**

Knackige, saisonale Salate

mit Käsefladen

SFr. 17.50

mit Pouletbrust und Kräuterbutter

SFr. 18.50

mit Filet Fleischkäse

SFr. 25.00

mit Schweinssteak und Kräuterbutter

SFr. 25.00

mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter

SFr. 18.50

## Buffets

### Salatbuffet

Acht verschiedene Sorten Gemüsesalate mit Garnituren  
und zwei verschiedenen Dressings, Italienisch und Französisch

SFr. 10.00 (als Vorspeise)

### z`Morge

Kaffee, Tee, heisse Milch

Schokolade, Ovomaltine, Orangenjus, Multi Vitaminsaft, Ananassaft

diverse frische Brote, Butterzopf, Gipfeli

Butter, Konfitüren, Honig, frische Früchte, Müesli, Yoghurt

Aufschnitt- Käseplatte, Mostbröckli

verschiedene warme Eierspeisen, Speck, Cipollata

SFr. 22.50

### Italienisches Buffet

Vitello tonnato, Seranoschinken mit Melonen

Tomatensalat Caprese

Antipasti classico, Focaccia Brot

fünf verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat mit italienischem Dressing

\*\*\*

Brasato al Barolo (Geschmorte Rindsbraten mit Barolosauce)

Involtini (kleine Kalbsröllchen mit Salbei)

Lasagne al Forno mit Rinds- Hackfleisch

Spaghetti und Spinat- Tortellini mit Carbonara- und Napolisauce

Weissweinsrisotto

Ratatouille und Zucchettigemüse

\*\*\*

Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

Panna Cotta

Stracciatella Glace

SFr. 54.00

## Buffets

### Pasta- Plausch

Blattsalat

\*\*\*

Spaghetti, Penne, Tortelloni  
Bolognese, Napoli, ai Funghi, Pesto, Carbonara  
geriebener Parmesan

\*\*\*

Mascarponecrème mit Früchten

SFr. 29.50

nur warmes Buffet SFr. 19.50

nur Spaghettibuffet SFr. 16.50

### Bratenbuffet

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinscarrée-, Kalbsbraten, Roastbeef, Trutenbrust  
Rotwein-, Pilzrahm- und Hollandaisesauce  
Kartoffelgratin, Teigwaren und drei Saisongemüse

\*\*\*

Öpfelchüechli mit Vanillesauce

SFr. 49.50

### Buure Buffet

Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat

\*\*\*

Heisser Schinken, Rippli, Speck, Schweinshalsbraten  
Sauerkraut, Salzkartoffeln, Teigwaren  
Bohnen, Rüepli

\*\*\*

Zimtfladen

SFr. 36.50

## Buffets

### Fondue Chinoise

Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch  
mit verschiedenen Saucen, Essiggemüse & Früchten  
Pommes Frites & Trockenreis

SFr. 29.00

### Appenzeller Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat  
Trockenfleisch und Appenzeller Käse  
Kräutersüppchen mit Appenzeller Cremelikör

\*\*\*

Schweinsbraten, Hackbraten mit Käse, kleine Siedwürste, gefüllte Kalbsschnitzel  
Rotweinsauce, Pilzrahmsauce und Senf  
Chähshörnli, Kartoffelgratin und Apfelmus  
Lauchgemüse, Karotten und geschmorte Bohnen

\*\*\*

Schlorzifladen, gebrannte Crème, Fruchtsalat,  
Zwetschgen mit Zimtglace, Meringués, Rahm

SFr. 56.00

### Schweizer Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat

\*\*\*

Tessiner Risotto con funghi, Bündner Capuns  
Waadtländer Voressen mit Stock, Appenzeller Siedwüstli  
Urner Äplermagronen, Gemüseplatte  
Gehacktes mit Hörnli & Apfelmus

\*\*\*

Basler Lächerli, Thurgauer Süessmostcrème,  
Tobleronemousse, Appenzeller Tiramisu, Fruchtsalat

SFr. 49.00

## Buffets

### Dessertbuffet

Tobleronemousse hell und dunkel  
Frischer Fruchtsalat  
Caramelchöpfli  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Waldbeersauce  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
drei Sorten Glace nach Wahl  
Mini Patisserie gemischt  
Meringues & Schlagrahm

SFr. 17.50

mit Käseplatte und Spezialbrot

+ SFr. 04.50

Gerne gestalten wir Ihnen auch einen individuellen Vorschlag für IHR Buffet.

## Dessert

### **Frischer Fruchtsalat**

mit Rahm

SFr. 07.50

mit Vanille- Glace und Rahm

SFr. 09.50

### **Apfel- Strudel**

mit Vanilleglace

SFr. 10.00

### **Öpfelchüechli**

mit Vanillesauce

SFr. 11.50

### **Toblerone Mousse**

Toblerone hell und dunkel

SFr. 12.50

### **Lauwarme Zwetschgen im Rum oder heisse Waldbeeren**

mit Vanilleglace und Rahm

SFr. 09.50

### **Gebrannte Crème**

mit Rahm

SFr. 07.50

### **Warmes Schokoladensoufflée**

mit Vanilleglace

SFr. 12.50

### **Schwarzwälder- oder Fruchtetorte**

Stück SFr. 06.50

### **Cremeschnitte**

Stück SFr. 06.00

### **Schlorzifladen**

Stück SFr. 04.50

## Angebot- und Preisliste für Saalbenützung

Kleiner Saal	bis 200 Sitzplätze (für Essen max. 160 Plätze)	SFr. 150.00
Harmonie	bis 120 Sitzplätze (für Essen max. 110 Plätze)	SFr. 80.00
Appenzeller Saal	bis 40 Sitzplätze (für Essen max. 36 Plätze)	SFr. 60.00
Kultursaal	bis 420 Sitzplätze →Reservierung über die Gemeinde Herisau 071 354 54 26	
Sitzungszimmer	1 x 8er / 1 x 12er / 1 x 18er	SFr. 50.00 ab 17 Uhr gratis

Bei Benützung der kleinen Säle mit Verpflegung reduziert sich die Saal- und Infrastrukturmierte ab 20 Personen gemäss folgender Abstufung:

- 50 % Ermässigung bei Konsumation eines Apéros (exkl. Getränke)  
ab SFr. 07.50 pro Person
- 50% Ermässigung bei Konsumation eines Menus zwischen  
SFr. 20.00 und SFr. 30.00 pro Person
- 100 % Ermässigung bei Konsumation eines Menus ab SFr. 30.00 pro Person

## Sonstiges

- Es stehen Hilfsmittel wie Hellraumprojektor, Leinwand, Magnet- Stellwände und Flipchart zur Verfügung. Diese sind im Preis inbegriffen.
- Beamer und Akustikanlage mit Mikrofonen vorhanden, Preis je SFr. 25.00.
- Moderationskoffer vorhanden, kostenlos
- Bühne: 50.- / Einsatz- Tag (max. 6 x 3 Meter)
- Public wireless gratis

Reservationen und Auskünfte unter:

www.casinoherisau.ch / info@casinoherisau.ch oder +41 (0)71 351 10 97