



MENUVORSCHLÄGE

für Gesellschaften, Vereine, Familienfeier,
Wandergruppen ab 20 Personen

Erleben Sie die Vielfalt traditionellen
Appenzeller Küche mit regionalen Produkten.

Appenzeller® Käse ist natürlich Trumpf auf
unserer Speisekarte. Aber es ist nicht alles Käse,
was auf die Teller kommt.

Wir beraten Sie gerne!

Ihr Schaukäsi-Team

Traditionelle
& regionale
Appenzeller
Küche

sehen
erleben
genießen

Appenzeller Schaukäseerei AG
Dorf 711 | 9063 Stein | Tel. +41 (0)71 368 50 70
info@schaukaeserei.ch | www.schaukaeserei.ch

APÉRO, DEGUSTATIONEN

Appenzeller® Spezialitäten Käse Degustation CHF 11.00 pro Person

5 Sorten Appenzeller® Käse

inkl. Hausbrot und 1 Stück Birnenbrot

und / oder kombiniert mit

Original Appenzeller Mostbröckli-Degustation (Rind) CHF 17.00 pro Person

Original Appenzeller Mostbröckli (Rind), hauchdünn

aufgeschnitten inkl. dunklem Brot

und / oder kombiniert mit

**Original Appenzeller Pantli-Degustation (Schwein)
Rauchwurst** CHF 17.00 pro Portion

Käse-Knobli-Crostini CHF 12.00 pro Portion

1/2 Baquette in Scheiben geschnitten

Crostini mit geheimen Kräutern CHF 11.00 pro Portion

1/2 Baquette in Scheiben geschnitten

**Hausgemachter Appenzeller Käsekuchen
mundgerecht geschnitten** CHF 13.50 pro Portion

Mostbröcklitartar auf Toast CHF 3.50 pro Stück

Fruchtspiessli CHF 4.00 pro Stück

Gemüsedip mit diversen Saucen CHF 6.00 pro Glas

Apérozungen CHF 3.60 pro Person

Kuchenteig mit Appenzeller Käse,

Zwiebeln, Tomate, Peperoni und Speck

Pommes Chips CHF 3.50 pro Person

Salzstengeli / Bretzeli CHF 3.50 pro Person

Appenzeller Apéro riche CHF 48.00 pro Person

Die lockere Art zu Speisen! Ein besonders reichhaltiger Apéro

der das Mittagessen ersetzt. 5 Sorten Appenzeller® Käse mit Pantli

und Früchtespiess garniert, hausgemachter geschnittener Käsekuchen,

Kräutercrostini, Käsestengeli, Siedwurstscheiben, Chäshörnli,

gebackene Zwiebelringe mit Kräuterdip, Honigmelone mit

Mostbröckli sowie zwei Fondue's.

ab 20 Personen

In der Regel werden die Degustationsangebote resp. Apéro's auf Original Käsebrettern (grosse Platten) serviert. Keine Garantie für Sitzplätze bei Degustationen.

SUPPEN (ZUM MENU)

Bouillon mit Flädli oder Chässtengeli	CHF	7.00
Tomatencrèmesuppe	CHF	7.50
Rüebli-Ingwersuppe	CHF	11.00
Käserahmsuppe	CHF	11.00
Gemüsecrèmesuppe	CHF	8.50
Maronisuppe	CHF	11.00
Appenzeller Gerstensuppe	CHF	11.00

SALATE (ZUM MENU)

Kleiner Menusalat	CHF	9.00
Bunter Blattsalat	CHF	10.00
Gemischter Salat	CHF	11.00
Nüsslisalat mit rässem Appenzeller Käse (Saison)	CHF	15.00
Buntes Salatbuffet	CHF	21.00 pro Person
Schaukäsi-Salat serviert in Salatschüssel Eisbergsalat mit Appenzeller® Surchoix-Blätter, gebratenem Speck und Croûtons	CHF	17.00 pro Person

KALTE VORSPEISEN (ZUM MENU)

Trockenfleischteller (Pantli, Speck und Mostbröckli)	CHF	15.00
Carpaccio aus Kohlrabi und Mostbröckli	CHF	19.00
Melonen mit Rohschinken (Saison)	CHF	17.00

WARME TELLERGERICHTE

Dähler's Kabierbratwurst mit Zwiebelsauce dazu CHF 29.00 pro Person
Pommes frites oder Rösti

(Kälber werden mit Biernebenprodukten gefüttert und gepflegt)

Fondue „Dibidäbi“ CHF 29.00 pro Person
Hauseigene Chäs-Mischung

Siedwurst mit Chäshörnli mit „Bölle“ CHF 27.00
mit Apfelmus serviert in grosser Schüssel CHF 3.50

Warmer, hausgebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat CHF 20.00

Sautiertes Pouletbrüstchen an Thurgadosrahmsauce CHF 30.00
mit Gemüsereis

Schweinsragout „Kamor“ mit Kartoffelstock CHF 30.00
und Gemüsegar nitur

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce CHF 31.00
und Butterspätzli

Appenzeller Landsgemeineschnitzel CHF 34.00
Schweinschnitzel mit Mostbröckli und überbacken
mit Appenzeller® Mild-Würzig, Röstikroketten und Saisongemüse

Saftiger Bauernschinken mit Senf, CHF 27.00
Kartoffelsalat und Bürli

Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter CHF 40.00
Serviert mit Salaten

Schweinsbraten mit Dörripflaumen CHF 35.00
mit leichter Rotweinsauce und
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Rindsschmorbraten „Grossmutterart“ CHF 35.00
serviert mit Kartoffelstock und gebackenem Fenchel

Hinweis: Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menu.

VEGETARISCHE TELLERGERICHTE

Stäåner Chåshörnli mit „Bölle“ und Apfelmus	CHF	21.00
Veganer Teller mit Gemüse und Rösti	CHF	27.00
Pilzrisotto / Spargelrisotto (Saison)	CHF	24.00
Saisonale Ravioli mit Salbeibutter und Appenzeller Käse	CHF	27.00
Appenzeller Käsenocken mit Cherrytomaten und Kräuter	CHF	27.00

DESSERT (ZUM MENU)

Kugel Eis (diverse Sorten)	CHF	3.50
Rahmzuschlag	CHF	1.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF	12.00
Gebrannte Crème mit Meringuesbrösmeli	CHF	10.50
Stäåner Coupe (3 Sorten Eis mit Fruchtsalat)	CHF	11.00
Süssmostcrème mit Schlagrahm	CHF	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF	11.00
Warmer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	CHF	15.00
Appenzeller Coupe mit Rahmlikör	CHF	11.00
Hausgemachter Fruchtkuchen	CHF	7.50
Hausgemachtes Biberfladenparfait	CHF	12.00
Bereschlorziflade (Birnen) mit Schlagrahm	CHF	9.00
Appenzeller Tiramisu	CHF	15.00
Vanille-Glace mit Rotwein-Zwetschgen und Schlagrahm	CHF	12.00
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	CHF	29.50
(Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren, gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Beereschlorziflade mit Schlagrahm, Meringues, Fruchtsalat und Erdbeereis)		

MENU-VORSCHLÄGE KOMPLETT

Mit Nachservice der Beilagen.

Diese Angebote gelten für Gruppen ab 20 Personen bei einheitlicher Bestellung.

Landsgemeindemenu Blattsalat an Haussauce *** Appenzeller Siedwurst mit Stäaner Chäshörnli mit Zwiebeln Apfelmus *** Zimtfladen mit Rahm	CHF 41.00	Appenzeller Menu Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel *** Appenzeller Schweinsschnitzel mit Mostbröckli, Tomate und mit Käse überbacken Röstikroketten Saisongemüse *** Appenzeller Coupe mit Rahmlikör	CHF 49.00
Menu Kamor Chässtengelisuppe *** Schweinsragout „Kamor“ Kartoffelstock Gemüsegar nitur *** Hausgemachtes Biberfladenparfait	CHF 42.00	Schweizer Menu Pikante Apfel-Kartoffelsuppe *** Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti Gemüsegar nitur *** Meringues glacé	CHF 55.00
Waldmeistermenu Kraftbrühe mit Kräuterflädli *** Schweinsgeschnetzeltes mit Waldpilzen Butternudeln und Ratatouille *** Gebrannte Crème mit Meringuesbrösmeli	CHF 43.00	Menu Classic Käserahmusuppe *** Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln Rahmpfirsich *** Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 43.00
Grafenmenu Spargelcrèmesuppe / Kastaniensuppe *** Rindshuftwürfel „Stroganoff“ Kräuterreis Broccoli mit Mandeln *** Farbenreicher Sorbetteller	CHF 50.00	Grossmutter's Menu Grüner Salat an Haussauce *** Schweinsbraten mit Dörripflaumen und leichter Bratensauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse *** Fruchtkuchen mit Rahm	CHF 49.00

OSTSCHWEIZER FONDUEREISE

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Des Schweizers liebste Käsespeisen vereint: Die Ostschweizer Fonduerreise ist in der Appenzeller Schaukäserei ein wahres Highlight:

Apéro-Vorschlag:

Triangel von Mostbröcklitartar auf Toast	CHF	3.50	pro Stück
Party-Käseküchlein	CHF	2.50	pro Stück
Fruchtspiessli	CHF	3.80	pro Stück
Gemüsedip mit diversen Saucen	CHF	6.00	pro Glas

- | | |
|---------|--|
| 1. Gang | Fondue „Dibidäbi“
eigene, traditionelle Schauchäsi-Hausmischung |
| 2. Gang | Bündner Fondue
mildes Fondue mit Bündner Bergkäse und
Appenzeller® Käse mit einem Schuss Kirsch verfeinert |
| 3. Gang | Glärnisch Fondue
Appenzeller® Chäsfondue mit einem
Hauch von Glarner Schabziger |
| 4. Gang | Thurgauer Mostfondue
Appenzeller® und Tilsiterfondue mit
Apfelwein und Calvados verfeinert,
serviert mit Brot und Apfelstücken |

Bemerkung:

Die Fondue's werden nacheinander serviert. Zwischen den Gängen lassen sich ideal Ansprachen, Unterhaltungs-Acts etc. einplanen.

Dessert:

Fruchtsalat mit Kirsch	CHF	13.00
Fonduerreise über 30 Personen	CHF	47.00
Fonduerreise unter 30 Personen	CHF	54.00

RACLETTE-PLAUSCH

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Raclette-Plausch vom Feinsten

CHF 39.00

Ideale Gruppengrösse 20 Personen

Raclette in der Urform direkt vom Käselaiib. Streichen

Sie den Käse selbst ab. Zum Käse reichen wir

Essiggemüse, knusprige Specktranchen, Gschwellti,

Silberzwiebeln und Chilischoten. Das Beste daran:

Der Raclettekäse kommt aus Gais im Appenzellerland und wurde

bereits zwei Mal mit der Goldmedaille an der

Käse Olympiade ausgezeichnet!

Greifen Sie zu! So viel und so lange wie sie mögen.

Mögliche Vorspeisen:

Marktfrisches buntes Salatbuffet

CHF 21.00

Schaukäsi-Salat

CHF 17.00

Eisbergsalat mit Appenzeller Surchoix-«Blätter»,

gebratenem Speck und Croûtons

Trockenfleischteller (Pantli, Speck und Mostbröckli)

CHF 15.00

Dessertträume:

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

CHF 29.50

(Hausgemachtes Panna cotta mit Waldbeeren,

gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce,

Beereschlorziflade mit Schlagrahm,

Meringues, Fruchtsalat und Erdbeereis)

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

CHF 12.00

Gebrannte Crème mit Meringuebrösmeli

CHF 10.50

Stääner Coupe (3 Sorten Eis mit Fruchtsalat)

CHF 11.00

BAUERN BUFFET „EXTRA“

CHF 58.00

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Suppe	Käserahmsuppe
Salat-Buffer	Grüne Blattsalate, Sellerie, Tomaten, Kartoffeln, Karotten, Gurken, Mais, Brotcrouçons, Kürbiskerne, Randen
Kalte Vorspeise	Appenzeller® Käse, diverse Aufschnitte, Pantli, Buurespeck
Brot-Buffer	Verschiedene frische Brotsorten von der Bäckerei Oertle, Hundwil (je nach Platzangebot wird das Brot in Körbe auf den Tischen platziert)
Warme Speisen	Appenzeller Siedwürste, Olma Bratwurstscheiben, Chäshörnli „Bölle“ Apfelmus, heisser Fleischkäse, Beinschinken und Schweinsrahmgescnnetzelt
Beilagen	Kartoffelgratin, Butterrösti, Mischgemüse (Saison)
Dessert-Buffer	Frischer Fruchtsalat, Meringues, Schlagrahm, Früchtekorb, gebrannte Crème und Apfelcrème

BRUNCH BUFFET „CLASSIC“

CHF 48.00

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Suppen	Appenzeller Gerstensuppe
Kalte Platten	diverse Aufschnitte, Pantli
Käse	App. Classic, Extra Surchoix, Räss, Bio, Schweizer Weichkäse
Brote	Verschiedene frische Brotsorten von der Bäckerei Oertle, Hundwil, Butterzopf und Gipfeli (je nach Platzangebot wird das Brot in Körbe auf den Tischen platziert)
Warme Speisen	Rühreier, Butterrösti, gekochte Eier, Chäshörnli mit Apfelmus, Appenzeller Siedwurst, gebratener Speck
Diverses	Birchermüesli, gebrannte Crème, Früchtejoghurt, Portionen Konfiture und Butter, Honig, Fruchtsalat, Früchtekorb, Früchtecrème, Fruchtkuchen
Getränke	Diverss Teearomen, Kaffee Apfelsaft, Leitungswasser, Milch (kalt und warm) Ovo und Caotina

INFORMATIONEN

Öffnungszeiten

Unser Restaurationsbetrieb, Spezialitätengeschäft und die Erlebnisausstellung ist 7 Tage in der Woche wie folgt geöffnet:

November bis April von 09.00 – 17.30 Uhr

Mai bis Oktober von 09.00 – 18.30 Uhr

Wir öffnen für Gesellschaften ab 30 Personen auch abends. Planen Sie einen Anlass mit weniger als 30 Personen, benötigen wir einen Mindestumsatz von CHF 1'500.00.

Verlängerung

Bei Abendgruppen schliessen wir das Restaurant um 23.00 Uhr.

Für jede angebrochene Stunde verrechnen wir eine Verlängerungspauschale von CHF 100.00.

Wünsche

Wir werden uns sehr bemühen, alle von Ihnen geäusserten Wünsche voll und ganz zu erfüllen. Bitte teilen Sie uns daher möglichst viele Details bereits in der Vorbereitungsphase mit.

Probeessen

Selbstverständlich organisieren wir (Montag bis Freitag) gerne ein Probe-Essen in unserem Restaurant. Damit unser Küchen-Chef optimal planen kann, bitten wir Sie, die gewünschten Speisen 10 Tage im Voraus zu bestellen. Bitte beachten Sie, dass sich nicht alle Gerichte für ein Probeessen eignen, da sie nicht in kleinen Mengen hergestellt werden können. Die Kosten für das Probeessen sowie die Weine werden verrechnet.

Zeitplan

Unsere hohe Qualität an Speisen basiert auf der Verarbeitung von Frischprodukten. Um die Qualität auch auf Ihrem Teller zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte bereits in der Vorbereitung mit, welche Pausen Sie einlegen möchten.

Ihre Gastgeber:	Ralph Böse, Geschäftsführer
	Johannes Sommer, Leiter Gastronomie
	Fabian Schäfer, Leiter Schaubereich
	Monika Josuran, Leiterin Shop
	Jenny Bruderer, Marketing und Sales

Das bieten wir Ihnen zusätzlich:

- ✓ Geführte Besichtigung in der Erlebnisausstellung (kostenpflichtig)
- ✓ Attraktive Erlebnisausstellung (kostenpflichtig)
- ✓ Rollstuhlgängig Spezialitätengeschäft mit regionalen Artikeln
- ✓ Grosser Parkplatz für PKWs und Cars

KONDITIONEN

Bestellannahme/ Beratung	Montag bis Freitag von 9.00 bis 11.30 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr oder nach Voranmeldung. Bestellen Sie Ihr Menu bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass
Verbindlichkeit	Jede Reservation wird schriftlich bestätigt. Diese Auftragsbestätigung ist für uns verbindlich.
Preise	Preisen in CHF inkl. Service und Mehrwertsteuer. Alle Preise und Angaben sind gültig ab Januar 2025 Sie ersetzen alle bisherigen Preislisten! Preisänderungen sind vorbehalten.
Zahlungsbedingungen	Ausland: keine Zahlung gegen Rechnung möglich Inland: Zahlung gegen Rechnung, innert 10 Tagen
Akzeptierte Währungen	CHF, Euro Eurokurs: auf Anfrage
Kartenzahlung	Visa, Eurocard, Amexo, Maestro, Postcard oder Twint
Annullationen	Bis 3 Tage vor dem Anlass kostenfreie Annullation Bis 2 Tage vor dem Anlass 75% unseres Reservationsbetrages Unter 2 Tage des Anlasses 100% unseres Reservationsbetrages Wir akzeptieren nur schriftliche Annullationen.

Die uns bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird vollumfänglich in Rechnung gestellt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Höckli max. 60 Sitzplätze



Marktplatz max. 56 Sitzplätze



Kessi max. 40 Sitzplätze

sehen
erleben
geniessen