



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 Schauhäsi-Team

Traditionelle &
regionale
Appenzeller
Küche

sehen
erleben
geniessen

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

APÉRO, DEGUSTATIONEN

Appenzeller® Spezialitäten Käse Degustation 5 Sorten Appenzeller® Käse inkl. Hausbrot und 1 Stück Birnenbrot <i>und / oder kombiniert mit</i>	CHF 12.00	pro Person
Original Appenzeller Mostbröckli-Degustation (Rind) Original Appenzeller Mostbröckli (Rind), hauchdünn aufgeschnitten inkl. dunklem Brot <i>und / oder kombiniert mit</i>	CHF 18.50	pro Person
Original Appenzeller Pantli-Degustation (Schwein) Rauchwurst	CHF 17.50	pro Portion
Hausgemachter Appenzeller® Käsekuchen mundgerecht geschnitten	CHF 3.50	pro Stück
Mostbröcklitartar auf Toast	CHF 6.50	pro Stück
Vitello tonnato	CHF 6.50	pro Stück
Lachstatar	CHF 6.50	pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 3.50	pro Stück
Pinsa mit Appenzeller® & Speck Mundgerecht geschnitten	CHF 21.00	pro Pinsa (8 Stk.)
Pinsa mit Appenzeller® & Gemüse Mundgerecht geschnitten	CHF 19.50	pro Pinsa (8 Stk.)
Alpen-Caprese im Glas	CHF 3.50	pro Stück
Gemüsedip mit diversen Saucen	CHF 6.00	pro Glas
Pommes Chips	CHF 6.00	pro Portion
Salzstengeli / Bretzeli	CHF 6.00	pro Portion

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 Gemüse	CHF	9.50
Appenzeller® Käserahmsuppe	CHF	9.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF	8.50
Kürbiscremesuppe (saisonal)	CHF	9.50
Spargelcremesuppe (saisonal)	CHF	9.50

SALATE (ZUM MENU)

Bunter Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	10.50
Nüsslisalat mit rässem Appenzeller Käse (saisonal)	CHF	15.00

KALTE VORSPEISEN (ZUM MENU)

Spargel-Melonen-Salat mit Mostbröckli (saisonal)	CHF	16.00
Alpen-Caprese-Salat	CHF	14.50
Appenzeller®-Bruch, Tomaten, Kräuter-Salat an Appenzeller Rapsöl		

WARMER TELLERGERICHTE

Fondue „Dibidäbi“ Hauseigene Chäs-Mischung	CHF 29.50 pro Person
Siedwurst mit Chäshörnli und gerösteten Zwiebeln mit Apfelmus serviert in grosser Schüssel	CHF 27.50
Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce an Kartoffelstock oder Rösti dazu Gemüse	CHF 31.00
Saftiger Bauernschinken mit Senf, Kartoffelsalat und Bürli	CHF 27.00
Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 31.00
Rindsschmorbraten serviert mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 35.00

Hinweis: Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menu.

VEGETARISCHE TELLERGERICHTE

Chäshörnli mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	CHF 21.50
Veganer Teller mit Gemüse und Rösti	CHF 27.00
Saisonale Ravioli mit Salbeibutter und Appenzeller Käse	CHF 27.00
Appenzeller Pinsa mit Tomatensauce und Gemüse	CHF 21.50

DESSERT (ZUM MENU)

Kugel Glacé (diverse Sorten)	CHF 4.20
Rahmzuschlag	CHF 1.70
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 12.00
Gebrannte Crème	CHF 9.50
Süssmostcrème mit Schlagrahm	CHF 11.00
Warmer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	CHF 15.00
Hausgemachter Fruchtkuchen	CHF 7.50

Schlorzifladen (Birnen) mit Schlagrahm

CHF 11.50

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

CHF 29.50

Nach Absprache

MENU-VORSCHLÄGE KOMPLETT

Inklusiv Nachservice der Beilagen.

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

Landsgemeindemenu CHF 41.00

Blattsalat an Haussauce

Appenzeller Siedwurst mit
Chäshörnli und Zwiebeln
dazu Apfelmus

Schlorzifladen mit Rahm

Schweizer Menu CHF 55.00

Rindsbouillon

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Butterrösti
Gemüsegar nitur

Gebrannte Crème

Menu Classic CHF 43.00

Käserrahmsuppe

Schweinsrahmschnitzel
mit Butternudeln und Gemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

Grossmutter's Menu CHF 53.00

Grüner Salat an Haussauce

Rindschmorbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Grafenmenu CHF 50.00

Spargelcrèmesuppe /
Kürbiscremesuppe (saisonal)

Rindshuftwürfel „Stroganoff“
mit Reis

Säntis Sour
Eine Kugel Zitronensorbet
mit Appenzeller Gin 27

OSTSCHWEIZER FONDUEREISE

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

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

- | | |
|----------------|--|
| 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 | Thurgauer Mostfondue
Appenzeller® und Tilsiterfondue mit Apfelwein und Calvados verfeinert, serviert mit Brot und Apfelstücken |

Bemerkung:

Die verschiedenen Fondues werden Gang für Gang serviert. Die Zeit zwischen den Gängen eignet sich hervorragend für Ansprachen, Showeinlagen oder weitere Programmpunkte.

Fonduereise unter 30 Personen	CHF 54.00
Fonduereise über 30 Personen	CHF 47.00

RACLETTE-PLAUSCH

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Raclette-Plausch vom Feinsten	CHF 45.00
--------------------------------------	------------------

Raclette in der Urform direkt vom Käselaiß. Streichen Sie den Käse selbst ab und geniessen Sie ihn mit Gschwellti, Essiggemüse, knusprige Specktranchen, 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:

Marktfresches buntes Salatbuffet	CHF 21.00
---	------------------

Trockenfleischteller (Pantli, Speck und Mostbröckli)	CHF 16.00
---	------------------

Dessertträume:

Dessertbuffet (ab 20 Personen)	CHF 29.50
---------------------------------------	------------------

Angebot nach Absprache

BAUERN BUFFET „EXTRA“ CHF 58.00

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

Suppe	Käserahmsuppe
Salat-Buffer	Grüne Blattsalate, Sellerie, Tomaten, Kartoffeln, Karotten, Gurken, Mais, Randen, Brotcroûtons, Kürbiskerne
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	Mini Appenzeller Siedwürste, Chäshörnli mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus, heisser Fleischkäse und Beinschinken
Beilagen	Butterrösti und Mischgemüse (saisonal)
Dessert-Buffer	Apfelstrudel, gebrannte Creme und Süssmostcreme

BRUNCH BUFFET „CLASSIC“ CHF 48.00

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

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, Mini Appenzeller Siedwurst, gebratener Speck
Diverses	Birchermüesli, Früchtejoghurt, Portionen Konfiture und Butter, Honig, Fruchtsalat, Süssmostcreme
Getränke	Diverse 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 20 Personen auch abends.

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 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 regionalen Frischprodukten. Um die Qualität auch auf Ihrem Teller zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte möglichst früh mit, welche Pausen Sie einlegen möchten.

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 und ist verbindlich.
Preise	Preisen in CHF inkl. Service und Mehrwertsteuer. Alle Preise und Angaben sind gültig ab Januar 2026 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
Annulationen	Bis 3 Tage vor dem Anlass kostenfreie Annulation Bis 2 Tage vor dem Anlass 75% unseres Reservationsbetrages Unter 2 Tage des Anlasses 100% unseres Reservationsbetrages Wir akzeptieren nur schriftliche Annulationen.

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