



Muster

Gastronomie Frauenhof GmbH

Marktgasse 56
9450 Altstätten
Telefon +41 (0)71 755 00 14

www.rathaus-restaurant.ch
www.restaurant-frauenhof.ch

Sonntag, 2. April 2017

Menüvorschlag

Vielen Dank für Ihre Anfrage
Gerne offeriere ich wie folgt:

Datum:

Anlass:

Ort:

Anzahl Gäste:

Zeit:

Freundliche Grüsse
Gastronomie Frauenhof GmbH

Michael Batt
Geschäftsführer



Essen:

pro.
Person

Zum Aperero:

dreierlei belegte Crostini
auf Traubenkernbrot mit Avocado, Frischkäse, Tomaten 5.50.-

Braumeisterplättli 8.50.-
Verschiedene Köstlichkeiten auf einer Schieferplatte
dazu je ein Bierbrettchen (unsere 3 Hausbiere) 4.60.-

Weisswurst der Metzgerei Ritter Altstätten 9.90.-
mit süßem Senf und Brezel

Schinkengipfeli, Käseküchlein, Gemüsedipps 14.-

Flammkuchen Festival 16.-
mit unseren Sorten: Klassiker, Vegi und Knobli

Menü 1 32.50.-

gemischter Blattsalat mit Italienischem Dressing

Rahmschnitzel vom Säuli mit hausgemachten Bärlauch-Tagliatelle

Caramelchöpfli mit Rahm

Menü 2 29.50

Gemüsecreme Suppe

Metzgerei Ritters St.Galler Olma Bratwurst
mit Zwiebelsauce und goldbrauner Rösti

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Menü 3 36.50

Spargelsüppchen mit hausgemachtem Focaccia

hausgemachter Hackbraten vom Rheintaler Rind
an Morchelrahmsauce, mit Bärlauchspätzli und Marktgemüse

marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace

Menü 4 37.50.-

mildes Bärlauchsüppchen mit hausgemachten Focaccia

Geschnetzeltes vom Rheintaler Rind an Sauce Stroganoff
mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Kaffee-Crema-Catalana mit Passionsfrucht

Menü 5 44.50.-

Spargelsalat mit Mozzarella und getrockneten Tomaten

Kalbsbraten an Pilzrahmsauce
mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Gemüse

Duett vom Erdbeermousse und Rhabarber Parfait

Menü 6 46.50.-

Kokos-Currysüppchen mit gebratener Crevette

niedergegartes Schweinsfilet auf Apfel-Calvados Sauce
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Ovomaltine-Mousse garniert mit Früchten

Menü 7 55.50.-

Löwenzahnsalat mit warmem Honig-Ziegenkäse aus dem Ofen

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Tagliatelle und Gemüse garnitur

Erdbeer-Rhabarber Crumble mit Vanilleglace

Menü 8 67.50.-

Gemischter Blattsalat mit Italienischer Salatsauce

niedergegartes Rindsfilet mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Grand Cru Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace

Menü 9 64.50.-

Spargelsüppchen mit Lachsrose

Baby Leaf Salat mit gebratenen Wachtelbrüstchen

übernacht gegartes Kalbssetak
mit jungen Bratkartoffeln, Spargeln, Sauce Hollandaise und Jus

kleine Dessertvariation

Menü 10 79.50.-

Apfel-Gin Süppchen mit Brotzunge

hausgemachte Lachs-Vasabi Ravioli an Dillsauce

Kalbsfilet mit Gemüse-Bratkartoffeln an getrockneten Cherrytomaten
dazu Sauce Hollandaise und Tasmanischer Bergpfeffer Sauce

grosses Dessertbuffet

Vegi Hauptgänge

1) Gemüsepiccata auf saisonalem Risotto

2) Vegane Ravioli an Curry-Kokos Sauce

3) Gluten und Laktosenfrei, Gemüse-Kichererbsen Tabouleh

4) Gemüseteller mit Salzkartoffeln

Bankett Wein Weiss 32.50.-

Basa, Telmo Rodriguez

ein Spanisches Highlight und Newcomer schlechthin

Traubensorten: 80% Verdejo 15% Viura, 5% Sauvignon

ein Garant für frischen, fruchtbetonten und eleganten Weisswein.

Bankett Wein Rot 38.50.-

Piacere, Cave de Jolimont, Schweiz Waadt

Der Waadtländer mit italienischem Temperament!

Sattes kräftiges rubinrot. In der Nase Aromen von reifen Früchten, roten
Beeren mit leichtem süßem Abgang.

Ein toller Trinkgenuss ist garantiert!



Allgemeine Bedingungen

Preise: Wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor.

Anzahl Gäste: Die genau Personenanzahl muss uns bis spätestens einen Tag vor Anlass um 18:00 Uhr mitgeteilt werden. Sie gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion und auch für die Rechnungsstellung. Bei weniger Personen wird der volle Preis verrechnet.

Zahlungskonditionen: Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung (zahlbar innerhalb 30 Tagen, netto).