

# Herzlich Willkommen im



RESTAURANT SCHEITLINBÜCHEL

# Gruppenangebote für Frühling /Sommer



Vielen Dank für Dein Interesse am Restaurant Scheitlinsbüchel. Schön, dass Du die Zeit nimmst, unsere Bankett-Dokumentation anzusehen. Wir freuen uns, alles zu unternehmen um Deinen Anlass den richtigen Rahmen zu geben und ihn zu einem unvergesslichen Ereignis werden zu lassen.

In diesen Unterlagen haben wir eine Auswahl an zusammengestellten saisonalen Menüs für verschiedene Festlichkeiten und Geldbeutel für Dich kreiert. Was ist Ihr Leibgericht? Gerne berücksichtigen wir auch Deine persönlichen Wünsche und Ideen. Wir freuen uns, wenn wir Dich persönlich beraten dürfen. Bitte mache dafür einen Termin mit uns aus, damit wir genügend Zeit für Dich haben.

Die Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen konzipiert. Die Auswahl sollte abgesehen von vegetarischen Gerichten einheitlich sein!

#### Zur Küche

Lukas der Küchenchef legt grossen Wert auf hochwertige und frische, Regionale Produkte. mit natur- und tiergerechter Produktion. Eine schonende Verarbeitung und Zubereitungsarten, die den Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sind ihm wichtig.

#### Allergien

Bitte melden Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten im Voraus. Wir finden bestimmt eine passende Alternative.

#### Fleisch Deklaration

Schweinefleisch    Schweiz

Geflügel            Schweiz

Kalbfleisch        Schweiz

Rindfleisch        Schweiz

Fisch allgemein Fischzucht Nordwyk, Weinfelden/ Schweiz

Lachs Lachsräucherei Nordwyk, Weinfelden, aus Norwegischer Zucht

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl.. MwSt.

## Kalte Häppchen

|                                     |             |     |
|-------------------------------------|-------------|-----|
| Beef Tatar Häppchen                 | pro 4 Stück | 9   |
| Räucherlachs Tatar Häppchen         | pro 4 Stück | 9   |
| Chips, Nüssli, Salzgebäck           | pro Port.   | 1.5 |
| Canapés, Schinken, Käse, Salami     | pro 4 Stück | 8   |
| Oliven                              | pro Port.   | 5   |
| Teufelsohren gefüllt mit Frischkäse | pro Port.   | 7   |

## Warme Häppchen

|   |           |     |
|---|-----------|-----|
| Flammkuchen ca.25cm,                      | pro Stück | 14  |
| Mini Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce | pro Stück | 1.5 |
| Mini Appenzeller-Käsekuchen               | pro Stück | 4   |
| Schinkengipfeli                           | pro Stück | 2   |
| Meetballs mit Paprikasauce 8 Stk.         | pro Port. | 10  |
| Pilzknusperli mit Tatarsauce 15 Stk.      | pro Port. | 9   |
| Schweizer Forellenknusperli 6Stk.         | pro Port. | 12  |
| Mozzarella Sticks 9 Stk.                  | pro Port. | 13  |
| Tagessuppe Shot                           | pro Port. | 3   |

## Süsse Häppchen

|                            |           |   |
|----------------------------|-----------|---|
| Schlorzifladen 7 cm        | pro Stück | 7 |
| Zimtfladen 7 cm            | pro Stück | 7 |
| Kleines Schokoladensufflet | pro Stück | 2 |

## Menu 1

Gemischter Blattsalat

Rindsschmorbraten oder Hackbraten mit Rotweinjus  
Kartoffelstock und Saisongemüse

Zimtfladen mit Rahm 48  
(Für alle Gäste das gleiche Fleisch)

## Menu 2

Saisonale Suppe

Gebratene Pouletbrust Pilzrahmsauce  
Gemüsereis

Tegesdessert mit frischen Beeren 42

## Menu 3

Lachstartar mit Toast

Rindsfilet mit Pfeffersauce  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Schokoladensufflet mit Flüssigem Kern mit Joghurt Glace 82

## Menu 4

Tagessuppe

Käsehörnli mit Apfelmus 27

Mit Siedwurst 31

## Menu 5 Vegan

Gemischter Blattsalat

Spinat-Ravioli mit Tomaten-Culli und Saisongemüse

Blutorangensorbet mit Aperol 32

Qualitativ hochstehende Produkte, wenn immer erhältlich aus der Region, sind Grundlage unserer Kreationen. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert. Wir sind stets bemüht, das Optimum für Gast und Gastgeber zu erreichen. Aus diesen Gründen ist es uns nicht möglich Rabatte auf unsere Produkte zu geben. Gerne erarbeiten wir mit Dir auf Anfrage günstigere Alternativen. Ebenfalls bitten wir Dich keine Getränke oder Speisen mitzubringen. Eine Ausnahme machen wir auf Wunsch beim Wein. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl-Flasche. Weine, welche wir auf unserer Weinkarte anbieten, können nicht mitgebracht werden. Für allfällige Fragen stehen wir dir gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Andreas Fuster und Lukas Fuster  
Die Gastgeber

Restaurant Scheitlinsbüchel  
Scheitlinsbüchelweg 10  
9011 St. Gallen

071 244 68 21  
[info@scheitlinsbuechel.ch](mailto:info@scheitlinsbuechel.ch)

