



Herzlich willkommen in der Cafeteria Tannzapfenland

Menuvorschläge

Natürlich können Sie Ihren Anlass selbst planen und durchführen. Und sich auch noch um Ihre Gäste kümmern.

Oder Sie können sich ausschliesslich Ihrer Gäste widmen. Den Anlass geniessen. Sich entspannen oder unbeschwert plaudern. Und das ganze Drumherum einem Spezialisten überlassen.

Ganz egal, ob es sich um eine kleine Feier im privaten Kreis oder um einen grösseren Anlass handelt: Wir machen es möglich!

Rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns darauf.

Kontakt:

Andreas Steingruber, Leiter Gastronomie
Regionales Alterszentrum Tannzapfenland
071 969 12 10
asteingruber@tannzapfenland.ch



Apéroköstlichkeiten

Warme Leckerbissen

Mini Chüechli gemischt	Stück	CHF	1.40
Mini Schinkengipfeli	Stück	CHF	1.90
Gruyère Chäschüechli	Stück	CHF	1.60

Kalte Leckerbissen

Party Brötli gefüllt mit Schinken, Salami, Käse	Stück	CHF	3.40
Gemüsedip mit 3 verschiedenen Saucen	pro 100 g	CHF	3.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	CHF	1.80

Salzgebäck

Erdnüsse	pro 100 g	CHF	2.30
Pommes Chips	pro 100 g	CHF	3.30
Cocktail Mischung	pro 100 g	CHF	2.80

Canapés (1/2 Toastbrotsscheibe)

mit Salami, Schinken, Ei, Spargeln, Thon, Käse	Stück	CHF	3.20
mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs	Stück	CHF	3.80
Meterbrot (gefüllt mit Fleisch, Käse und Thon)	Stück	CHF	70.00

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren Wunsch-Apéro zusammen.

Preis nach Absprache.



Suppen

Tagessuppe	CHF 5.00
Bouillon mit Flädli	CHF 5.50
Tomatencrèmesuppe	CHF 6.50
Mostsuppe	CHF 7.50

Salat

Kleiner Menüsalat	CHF 5.00
Blattsalat	CHF 6.50
Gemischter Salat	CHF 8.50
Nüsslisalat Mimosa (Ei, Croutons, Speck) saisonal	CHF 9.50



Hauptgang



Menu 1	glasierter Kalbscarrébraten Thyminajus Kartoffelstock mit Mascarpone Gemüse garnitur	CHF 33.50
Menu 2	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Röstigaletten Gemüse garnitur	CHF 32.50
Menu 3	Schweinsschnitzel (Nierstück) an Champignonrahmsauce Butternudeln Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 25.50
Menu 4	„Schnipo“ Panierte Schweinsschnitzel (Nierstück) Pommes frites Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 25.50 CHF 31.50 Kalb



Menu 5	Schweinhalsbraten (gefüllt mit Äpfeln) Bratenjus Kartoffelgratin Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 25.50
Menu 6	Hausgemachter Hackbraten Champignonrahmsauce Kartoffelstock mit Rosmarinaroma Vichy Karotten	CHF 27.50
Menu 7	gebratene Pouletbrust Currysauce oder mit Kräuterbutter Gemüsereis Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 25.50
Menu 8	gespickter Rindsbraten Schmorsauce Kartoffelstock Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 28.50
Menu 9	Heisser Fleischkäse Hausgemachter Kartoffelsalat Senf und Bürli Heisser Schinken	CHF 18.50 CHF 20.50



Menu 10	Fitnesssteller (mit Salat oder 5 Sorten Gemüse)	
	Schweinsschnitzel natur mit Kräuterbutter	CHF 23.50
	Schweinsschnitzel paniert	CHF 24.50
	Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	CHF 25.50
Menu 11	kalter Teller Tannzapfenland garniert mit Schinken, Aufschnitt, Salami und Käse	
	Partybrötli und Butter	CHF 21.00
Menu 12	kalter Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa Knoblipantli	
	Party-Brötli und Butter	CHF 23.50
Menu 13	Spaghetti-Bufferet ab 20 Personen mit Sauce Bolognese, Fungi Napoli und Carbonare Reibkäse	CHF 25.00

Vegetarische Gerichte bieten wir immer wechselnde Gerichte an. Wir besprechen gerne mit ihnen Vegetarische Gerichte oder Allergenekost für ihre Gäste. Teilen sie dies uns mit und wir machen ihnen gerne ein Angebots-Auswahl.



Kindermenu

„Mickey Mouse“

Panierte
Schweinschnitzel
mit Pommes frites
Karotten
Glace



CHF 11.50

„Turtles“

Chicken Nuggets
Pommes frites
Karotten
Glace



CHF 11.50



Öpis Süesses zum Schluss



Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.50
Caramelköppli im Gläsli garniert	CHF 5.50
Schoggimousse im Gläsli garniert	CHF 6.50
Thurgauer-Apfelcreme	CHF 5.50
Panna Cotta im Gläsli mit Fruchtspiegel	CHF 5.50
Diverse Torten	CHF 4.80

Für selbst mitgebrachten Dessert wird 3.- pro Gedeck verrechnet.

Fragen sie auch nach saisonalen Desserts.



Getränkeangebot



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Natur mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF 9.20
Diverse Süssgetränke offen	3dl	CHF 3.40
Diverse Süssgetränke	Liter	CHF 9.20
Orangensaft	Liter	CHF 12.30

Warme Getränke

Kaffee		CHF 3.90
Tee		CHF 3.90
Schnäpsli (Kirsch, Williams)		CHF 4.80

Bier

Appenzeller Lager hell	5 dl	CHF 5.60
Säntis Kristall „Spezli“	3 dl	CHF 4.50
Sonnwendlig „alkoholfrei“	3 dl	CHF 4.30

Wein

Fragen Sie nach der aktuellen Weinkarte.

Für selbst mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 10.00



Regionale Partner

Braun Früchte und Gemüse Bronschhofen

Bäckerei Nafzger Wängi

Metzgerei Scheiwiler Herisau

Bäckerei Böhli Appenzell

Käserei Riethof AG Eschlokon

Engelis Hoflädeli Engishofen

Höppli Hof Weiern-Wittenwil

Getränke Niba Bazenheid

Getränke Meile Ettenhausen Aadorf

Fleischherkunft:

Schweinefleisch

ausschliesslich aus der Schweiz

Kalbfleisch

ausschliesslich aus der Schweiz

Rindfleisch

ausschliesslich aus der Schweiz

Geflügel

ausschliesslich aus der Schweiz,



Informationen

- Unsere Bankettangebote sind ab 10 Personen am Mittag, und am Abend ab 20 Personen bis 80 Personen.
- Falls Sie ein Menu abändern möchten oder Ihr Lieblingsgericht nicht aufgeführt ist, sind wir gerne bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Festmenus behilflich.
- Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir unsere Kinderkarte.
- Wünschen Sie zwei verschiedene Beilagen (z.B. Nudeln und Pommes frites) zu Ihrem Menu, verrechnen wir einen Aufschlag von Fr. 2.-/Pers.
- Preisänderungen vorbehalten
- Da wir unseren Mitarbeitern Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 23.00 Uhr pro angebrochene halbe Stunde Fr. 50.00 zu verrechnen.

PREISE, ZAHLUNG UND ANNULATION

Unsere Preise sind in Schweizer Franken (CHF), die Mehrwertsteuer von 8.1% ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Wir akzeptieren Kredit-, Debitkarten und Twint.

Eine Annulation bis 5 Tage vor dem Anlass ist kostenlos. Bei Annulation mit weniger als 5 Tagen wird mit der zuletzt genannten Personenanzahl 50% in Rechnung gestellt.