

„Rondomm herzlich willkommen“ im Hotel Walzenhausen

Geschätzte Gäste

Mit dieser Dokumentation möchten wir Ihnen einige wichtige Informationen vermitteln, damit Sie Ihren Anlass optimal organisieren können.

Unsere modern eingerichteten Räumlichkeiten, unser gepflegter Service und die erstklassige Küche eignen sich, in Verbindung mit den vielfältigen Möglichkeiten des Wohlfühl- und Vitalinstituts, für jegliche Arten von Anlässen. Das Hotel Walzenhausen ist in jeder Beziehung äusserst günstig gelegen und bequem erreichbar. Genügend Gratis-Parkplätze sind für unsere Gäste reserviert.

Unsere Menuvorschläge sollen Ihnen einige Ideen geben um Ihr individuelles Menu zusammenzustellen oder wählen Sie eines der von uns erstellten Menus aus. Wir bitten Sie jedoch, uns Ihre Menuwahl mindestens 1 Woche im Voraus bekannt zugeben.

Profitieren Sie von unserer persönlichen Beratung. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und geben Ihnen bewährte Tipps zum Gelingen Ihres Anlasses.

In unserer Weinkarte finden Sie auch den richtigen Wein zum ausgewählten Menu, denn wir führen ein reiches Sortiment an gepflegten Weinen in allen Preisklassen.

Die Menuvorschläge gelten für Veranstaltungen ab 12 Personen in einem unserer Restauranträume oder in unseren Bankettsälen. Für kleinere Anlässe stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus unserem à la carte-Angebot zusammen.

Um Ihnen einen optimalen Service zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, ein einheitliches Menu auszuwählen und für Menubesprechungen, bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung.

Für Arrangements mit Halb- oder Vollpension servieren wir Ihnen unsere abwechslungsreichen Tagesmenüs.

Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird, garantieren wir Ihnen eine neuzeitliche, leichte Küche und eine aufmerksame, erstklassige Betreuung.

Das Team vom Hotel Walzenhausen
wünscht Ihnen unvergessliche Stunden!!



Inhalt

Kalte Vorspeisen
Kaltes Vorspeisenbuffet
Suppen
Warme Vorspeisen
Hauptgerichte mit Nachservice
Menus aus der Region
Tellermenus
Festliches Buffet
Ostschweizer Buffet
Dessert-Träume und kleine Desserts
Dessertbuffet
Hochzeits- oder Geburtstagstorte
Apéro/ Snacks
Z'vieri-Teller
Allgemeine Hinweise
Seminar- und Tagungspauschale

Ausflüge, Rahmen- und Unterhaltungsprogramme auf Anfrage

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Radisli	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Sprossen	CHF 10.50
Nüsslisalatstrauss mit Speckchips und Ei	CHF 12.50
Ruccola- und Blattsalat mit Mangovinaigrette und Pouletspiessli	CHF 12.50
Mit Rosmarin gebratener Seezander (oder Seewolf) auf Gemüsevinaigrette und einem kleinen hellen Salatstrauss	CHF 15.50
Gebackener Ziegenkäse in einer Sesamhülle auf einem würzigen Ratatouille und Salatspitzen	CHF 13.50
Mascarpone-Dörrtomatenterrine auf grilliertem und mariniertem Gemüse an Kräuterdip	CHF 14.00
Bunter Salat mit sautierten Waldpilzen an saisonalem Beerendressing und Melonenwürfel	CHF 11.50
Geräucherter Sockeye-Lachs aus Alaska mit Blinis, Sauerrahm und Lachsrogen	CHF 18.50
Roulade von mariniertem Saibling und Zander auf Safrangemüsesalat und Orangen-Senfdip	CHF 16.50
Buntes Allerlei von geräuchertem und mariniertem Fisch vom Bodensee mit Fischterriner und Toast	CHF 18.00
Carpaccio vom Mostbröckli und Pantli mit feingehobeltem Fenchel und Parmesan an Tomatenvinaigrette und Rucola	CHF 13.50
Buntes Allerlei von Walzenhausener und Appenzeller Fleischspezialitäten mit Melone schön präsentiert	CHF 18.00

Kaltes Vorspeisenbuffet

Ab 25 Personen

Carpaccio vom Mostbröckli nach einem speziellen Rezept
Graved- und Geräucherter Lachs und Forelle mit Meerrettichschaum

Bunte Fischterriner

Cocktail von Kurumacrevetten (Pazifik Wildfang)

Hauspastete mit Cumberland sauce

Bresaola und Rohschinken

Melonenschnitze

Gefüllte Eier und Tomaten

Verschiedene Salate

Pro Person CHF 29.00
ab 50 Personen CHF 24.00 pro Person

Salatbuffet spezial

Ab 25 Personen

Verschiedene Blatt- und marinierte Salate je nach Saison

Tomatencarpaccio mit Mozzarella

Gefüllte Eier

Melonenschnitze

Verschiedene Nüsse und Kerne

Geröstete Brotwürfel

Pro Person CHF 19.00
ab 50 Personen CHF 16.00 pro Person

Suppen

Rinds- Geflügel od. Tomatenkraftbrühe mit Wunscheinlage (Eierstich, Flädli, Fideli, Gemüsebrunoise usw.)	CHF 7.50
mit Tortellini, Fischwürfeli oder Siedfleisch	CHF 8.50
Gemüseschaumsuppen nach Wunsch (Rüben, Broccoli, Blumenkohl, Spargel usw.) mit Croutons	CHF 6.50
Appenzeller Kümmelsuppe mit Käsestengeli aus Blätterteig	CHF 6.00
Legiertes Appenzeller Kräutersüppchen mit Sprossen und Haferkernen	CHF 6.80
Thurgauer Kartoffelsuppe mit Lauch, Rauchlachsgrossini und Vodka	CHF 9.50
Legiertes Rieslingsüppchen mit Gemüseflan und Zanderklösschen	CHF 11.00
Saisonales weisses Spargelschaumsüppchen mit Grünspargelroyal, Pinien und Amaretto	CHF 11.00
Tomatensuppe mit Sauerrahm und Basilikum	CHF 6.50
mit Gin	CHF 8.50
Meerrettichsüppchen mit geräuchertem Appenzellerlamm Birnenwürfelchen und Croutons	CHF 9.50
Kokosmilchsüppchen mit gebratener Wildfangcrevette Packjoy und etwas Chili	CHF 13.50

Warme Vorspeisen

Grüne Tortellini mit Salbeibutter und Tomaten	CHF 11.00
Hausgemachte Ravioli mit Gemüse, Fleisch oder Käse an Pestoschaumsauce	CHF 14.00
Sautierte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Kräutern an etwas Rahm	CHF 14.50
Sämiger Risotto „St.Andrea“ nature	CHF 10.00
mit Erbsen, Spargel, Champignons oder Gemüse	CHF 12.00
mit Steinpilzen, Lammfiletstreifen oder Crevetten	CHF 14.00
Hausgemachte Nudeln mit Nusspesto oder Oliven-Peperonitapenade	CHF 12.50
Gefülltes Blätterteigkissen mit Edelpilzragout und Spargeln	CHF 13.50 CHF 16.50
Offene Lasagneblätter mit Gemüseragout an Kräuterschaumsauce	CHF 11.50
Gebratenes Kaninchenfilet mit Thymian auf Spinatravioli	CHF 15.00
Sautiertes Entenlebermedaillon an Balsam-Honigjus auf Sellerie-Apfelpurée und Brioche	CHF 21.00
Grilliertes Seewolffilet mit Oliven und Dörrtomaten auf einem kleinem Kartoffel-Artischockenallerlei	CHF 19.50
Gefülltes und pochirtes Seesaiblingfilet an Schaumweinsauce auf feinblättrigem Gemüse mit Sprossen und Wildreis	CHF 15.00
Knackig gebratener Scampi aus Südafrika und Jakobsmuschel auf würzigen Tomaten und einer Gabel Nudeln	CHF 29.50

Hauptgerichte

Immer mit Nachservice

Appenzeller Kalbscordon-bleu mit Mostbröckli
und Appenzeller Käse begleitet von
Brösmelinudeln
und Gemüsemosaik

CHF 36.00

Am Stück gebratenes Limousinentrecôte
mit Jus und Bearnaise
begleitet von Bratkartoffeln
und buntem Gemüsebouquet

CHF 46.00

Kalbsfleischpicatta an Marsalajus
mit Safran-Risotto und Blattspinat

CHF 28.00

Lammrücken und Filet
an Cognac-Senfsauce
begleitet von Kartoffel-Lauchgratin
und zweierlei Bohnen

CHF 38.00

Knusprig-rosa gebratene Labarie-Entenbrust
an Orangen-Honigsauce
mit Römischen Griessmonden
und Broccoli

CHF 35.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Milken
und Champignons
dazu knusprige Rösti

CHF 34.00

Geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstock
oder Polenta
und glasiertem Würzelgemüse

CHF 34.00

Schweinsfiletmedaillon mit Pistazienkruste
an Zitronenschaumsauce
dazu Gemüseravioli und Zucchettipesto

CHF 39.00

Gefülltes Pouletbrüstchen
mit Edelpilzragout und Cabernetsauce
begleitet von zweifarbigem Nudeln
und Gemüse

CHF 27.00

Rindsfiletmedaillon mit Pfeffersauce
begleitet von Herzogin-Kartoffeln
und Gemüsemosaik

CHF 54.00

Hauptgerichte

Immer mit Nachservice

Fischgerichte

Bodenseefischteller (Forelle, Saibling, Egli, Zander) mit Trauben und Mostschaumsauce begleitet von Schnittlauchkartoffeln und Rahmlauch

CHF 33.00

Gebackenes Eglifilet mit Tartarsauce und Sauerrahm-Dip dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

CHF 35.00

Gebratene Bio-Forellenfilets mit Tomaten, Chipolotti und Speck begleitet von Gemüsereis und Broccoli

CHF 28.00

Grillierter Babyseeteufel mit Olivenkruste an Safranschaumsauce begleitet von Schlosskartoffeln und Artischocken-Peperonata

CHF 38.00

Südafrikanische Languste und Jakobsmuschel knackig gebraten auf mildem Curryfenchel und Basmatireis

CHF 44.00

Pochierter Zanderrücken „Arenenberg“ mit Kräutern, Riesling und etwas Butter begleitet von Safrankartoffelstock und feinblättrigem Gemüse mit Sprossen und Rucola

CHF 35.00

Vegetarisch

Ricotta-Zitronenravioli im Randenteig auf Ratatouille an Verveinschaumsauce und gerösteten Kürbiskernen

CHF 28.00

Erbsen-Apfelrisotto mit Spargelspitzen und Eierschwämmiragout

CHF 30.00

Hausgemachte Spinatnocken auf einem intensiven Tomatenallerlei mit Gemüsewürfelchen an Käseschaumsauce

CHF 26.00

Gemüse-Gerstejalousie mit Wirsingkohl begleitet von Steinpilzen an Kräuterschaumsauce

CHF 28.00

Gefülltes Kartoffelcrêpe mit einem bunten Gemüse ragout

CHF 26.00

Gemüse-Sprossencurry mit Kokosmilchcous-cous Pinien und sautierten Babyspargeln

CHF 30.00

Menus aus der Region

Regionalmenu 1

Mostbröcklitatar mit Hüttenkäse
Appenzellerschnittenterrine und
Geräuchertes Lammcarree
mit kleinem Salatstrauss
und Nussvinaigrette

Legiertes Mostsüppchen mit
Forellenkloßchen, Lauch und Croutons

Appenzeller Milchkalbrücken mit
Kräuterkruste an Landsgmeindwiisauce
begleitet von Bärlauchspätzli
und Gemüse

Holunderblütenpanna-cotta mit Saisonalem
Beerenkompott
und Chratzätä

Menu komplett CHF 85.00
Ohne Vorspeise CHF 69.00

Regionalmenu 2

Pantlicarpaccio mit Fenchel und Rucola
an Käsevinaigrette

Gebratenes Bodenseefelchen mit Speck
Und Champignons auf Rahmlauch und
kleinen Bratkartoffeln

Weide Lammgigot mit Thymian und
Schalotten begleitet von
Kartoffelgratin und Bohnen

Appenzeller Mostcreme mit glasierten
Baumnüssen und Biberfladenglace

Menu komplett CHF 72.00
Ohne Vorspeise CHF 58.00

Regionalmenu 3

Lammzünglicarpaccio an
Estragon-Tomatenvinaigrette
mit Nüsslisalat

Seealpseeforelle mit
Zitronen-Kapernblätter
an Rosmarinstampfkartoffeln

Appenzeller Schweincordon-bleu mit
Mostbröckli, Appenzellerkäse dazu
Brosmelinudeln und Gemüse

Bühler Zwetschgengratin mit
Sauerrahm-Apfelglace und Zimtgebäck

Menu komplett CHF 72.00
Mit Kalbfleisch CHF 80.00
Ohne Vorspeise CHF 59.00

Tellermenüs

Bouillon mit Eierstich

Schweinssteak vom Grill „Cafe de Paris“
Pommes frites und Blattspinat

CHF 29.00

Saisonsalat

½ Poulet mit Rosmarin
Pommes frites
Marktgemüse

CHF 26.00

Tomatensuppe

Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“
Röstikroketten
Marktgemüse

CHF 28.00

Bouillon mit Flädli

Geschnetzeltes Pouletfleisch
an Currysauce
Butterreis und mit Früchten garniert

CHF 27.00

Saisonsalat

Schweineschnitzel mit Champignonsauce
Butternudeln und Marktgemüse

CHF 27.00

Saisonsalat

Pouletbrust mit Pfefferrahmsauce
Weissweinsrisotto
Glasierte Karotten

CHF 26.00

Gemüsesuppe

Schweinebraten glasiert mit Bier
Kartoffelstock und
Bohnen mit Speck

CHF 31.00

Saisonsalat

Paniertes Schweineschnitzel
Bratkartoffeln
Zucchini

CHF 29.50

Bouillon mit Flädli

Geschmorter Rindsbraten
mit Rotweinsauce
Kartoffelstock und Erbsli mit Rüebl

CHF 28.00

Tellermenüs

Fischgerichte

Gemischter Salat

Fischknusperli vom Bodensee
Salzkartoffeln
halbe Tomate mit Remouladensauce
CHF 29.00

Lauchcrèmesuppe

Zanderfilets mit Schnittlauchsauce
Rosinenreis
Marktgemüse
CHF 25.00

Saisonsalat

Felchenfilets pochiert
mit Kräuterrahmsauce
Wildreis
CHF 27.00

Vegetarisch

Saisonsalat

Gemüsecurry
Basmati-Reisring
und mit gebackener Banane garniert
CHF 26.00

Gemüsebouillon mit Fideli

Saitangeschnetztes
an Rahmsauce mit Pilzen
dazu verschiedene Saisongemüse
CHF 26.00

Festliches Buffet

Ab 50 Personen

Kaltes Buffet

Geräucherter Lachs und Forelle
Meerrettichschaum
Frische Ananas mit Geflügelsalat
Pfeffer-Terrine
Hauspastete mit Cumberlandsauce
Bündnerfleisch und Rohschinken
Carpaccio vom Mostbröckli
Melonenschnitze
Gefüllte Eier
Verschiedene Salate

Suppe

Klare Gemüsesuppe mit Fideli

Warme Buffet

Roastbeef „englisch“ gebraten
Sauce Bernaise
Glasierter Kalbsschulterbraten
Fleischjus
Lammkeule mit Kräutern gebraten
Verschiedene Saisongemüse
Hausgemachte Spätzli
Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Erfischendes Zitronenparfait
Schokoladenterrine
Himbeer-Tiramisu (ohne Ei hergestellt)
Auswahl von hausgemachter Pâtisserie
Frischer Fruchtsalat
Früchtemousse der Saison
Caramelköpfl
Gratin mit Saisonfrüchten
Früchtesorbets und Vanilleglacé
Käseplatte

Menupreis pro Person CHF 99.00

Ostschweizer Buffet

Ab 50 Personen

Kalte Vorspeise

Hauspastete mit Cumberlandsauce
Geräucherte Forellenfilets
Meerrettichschaum
Mostbröckli, Pantli, Stücke vom Schwein
Appenzeller Hörnlisalat
Siedfleischsalat
Melonenschnitze
Gefüllte Eier
Verschiedene Salate

Suppe

Appenzeller Kräutersüppchen

Warme Speisen

Kotelettebraten „Alpsteiner Art“
Lammkeule mit Knoblauch gebraten
St. Galler Bratwurst
Fleischjus
Gemüsegratin
Grüne Bohnen mit Speck
Chäas-Hörnli mit Zwiebelschweize
Tenn-Kartoffeln

Desserts

Biberfladenmousse mit Zwetschgenkompott
Gebrannte Crème mit Birne
Frischer Fruchtsalat
Quarkschnitte mit Himbeeren
Apfelküchlein mit Vanillesauce
Caramelköpfl
Vanilleglacé
Käseplatte

Menupreis pro Person CHF 90.00

Dessert-Träume

Mousse von weisser und dunkler Schokolade nach Art des Hauses	CHF 12.00
Cappuccinomousse mit Pistaziensauce	CHF 9.50
Caramelköppli mit Früchten	CHF 8.00
Walzenhauser Biberfladen-Mousse auf Zwetschgensauce	CHF 9.00
Mousse von Früchten der Saison, mit Vanilleglacé	CHF 9.00
Leichte Mascarponecrème mit Früchten der Saison garniert Parfaitglacé Grand Manier	CHF 10.00
Schokoröllchen gefüllt mit Vanillecrème	CHF 11.00
Orangen-Quark-Crème mit Himbeersauce	CHF 8.00
Hausgemachtes Tiramisù mit Orangen und Pistazien	CHF 8.50
Warmer knuspriger Apfelstrudel mit cremiger Vanilleglacé	CHF 10.00

Kleine Desserts

„Fürst-Pücker“ Glacéschnitte mit Garnitur	CHF 5.50
Saisonale Heidelbeer-Zonne mit cremiger Vanilleglacé	CHF 8.00
Caramelköppli mit geschlagenem Rahm garniert	CHF 6.50
Joghurtterrine mit Himbeeren	CHF 6.50
Gemischte Glacé mit geschlagenem Rahm	CHF 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat mit cremiger Vanilleglacé	CHF 9.00

Dessertbuffet

ab 25 Personen

Walzenhauser Biberfladen-Charlotte mit Zwetschgenkompott

Parfait nach „Appenzeller Tradition“

Marmorierte Schokoladenterrine

Hausgemachtes Tiramisù

Birne mit gebrannter Crème

Mousse von Früchten der Saison

Auswahl an Früchtekuchen und Torten

Frischer Fruchtsalat

Waldbeerengratin

Katalanische Crème

Caramelköpflì

Vanilleglacé und Früchtesorbets

Pro Person CHF 21.00

Von unserem Dessertbuffet werden Sie und Ihre Gäste begeistert sein.
Andere Varianten auf Anfrage möglich.

Hochzeits- oder Geburtstagstorte

Hausgemachte Torten für 4 – 100 Personen mit festlichem Dekor

Früchte-, Quark- oder Sahnetorten nach Ihrem Wunsch	pro Person	CHF 6.00
Eistorten mit verschiedenen Aromen	pro Person	CHF 7.00
Spezial-Dekor nach Wunsch (Brautpaar, Zuckerfiguren)	Preis nach Aufwand	

Ihre Bestellung benötigen wir mindestens 2 Wochen im Voraus.

Apéro / Snacks

Diverse kleine Canapés			
Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Rauchlachs und Schinken	pro Stück	CHF	3.50
Spargel, Olivenpaste und Tomatenpesto	pro Stück	CHF	2.50
Belegte Laugenbrötli	pro Stück	CHF	3.50
Schinken, Salami, Mostbröckli, Käse und Gemüse			
Vollkornbrötli mit Gemüse bunt belegt und mit Kräuter-Knoblauchquark garniert	pro Stück	CHF	3.00
Warmes Apéro-Gebäck	pro Stück	CHF	2.50
Käseküchlein, Schinkengipfeli und Pizza			
Pikant gefüllte kalte Tartelettes	pro Stück	CHF	2.50
Rohe Gemüsestängeli mit diversen Saucen	pro Person	CHF	3.50
Appenzeller Käse-Spiessli bunt garniert	pro Stück	CHF	2.80
Gemischtes Knabbergebäck	pro Person	CHF	2.50

Z'vieri-Teller

„Walzenhausenteller“ Schinkenrolle mit Hüttenkäse, Fleischkäse, Mostbröckli, Pantli und Käse mit Tomaten, Essiggurke und 2 Salaten	CHF 17.00
Wurstsalat einfach	CHF 13.00
Garniert	CHF 17.00
Mit Käse garniert	CHF 19.00
Salatteller mit Melone, Ei und Spargeln	CHF 15.50
Gebratene Pouletbrust mit Tomatenkonfits an einem buntem Salatteller	CHF 19.00
Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	CHF 18.00
Siedwurst mit Käsehörnli, Zwiebelschweize und grünem Salat	CHF 18.00
Appenzeller Käseschnitte (Toast, Senf-Butter, Speck, Birne und Käse) mit Blattsalat pro Stk.	CHF 8.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und gefüllte Ofenkartoffel	CHF 23.00
Buntes Allerlei von Rauchfleisch, Rauchfischen, bunter Fischterrinen und Grillgemüse an Balsamico	CHF 26.00
Bunter Blattsalat mit Traubenvinaigrette und Melonenwürfel	CHF 10.00
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Tomatenwürfel	CHF 7.00