

# WILLKOMMEN IM PFARREIZENTRUM GOMMISWALD



Sehr geehrte Gäste

Die vorgeschlagenen Menus sollen als Empfehlung oder Anregung dienen.  
Selbstverständlich sind uns auch Ihre eigenen Wünsche sehr willkommen.  
Der Austausch einzelner Speisen innerhalb eines Menus ist jederzeit möglich, kann  
aber auch zu einer neuen Preisberechnung führen.

Die Preise sind für Gruppen ab 25 Personen berechnet.  
Für Anlässe mit weniger Gäste verlangen wir einen Zuschlag von 10 % pro Menu.

# Unsere Speisen

## Vorspeisen:

- Rauchlachs mit Meerrettichschaum & Spezialbrot Fr. 13.50
- Melonen mit Rohschinken Fr. 9.50

## Hausgemachte Suppen:

- Bouillon mit Flädli Fr. 6.00
- Bündner Gerstensuppe Fr. 8.50
- Gemüsesuppe Fr. 5.00
- Kürbiscremesuppe Fr. 6.50

## Hausgemachte Salate:

- Grüner Salat Fr. 6.—
- Mischsalat Chrüsimüsi Fr. 7.—
- Kartoffelsalat Fr. 7.50

## Salatbuffet

- 4 verschiedene Salate pro Person Fr. 7.50
- 6 verschiedene Salate pro Person Fr. 9.50

Dazu servieren wir Ihnen französische & italienische Salatsaucen

## Beilagen:

- Meier's hausgemachter Kartoffelgratin Fr. 6.00
- Buttermigwaren, Reis Fr. 4.00
- Meier's hausgemachte Eierspätzle Fr. 5.00
  
- Bohnengemüse mit Speckstreifen Fr. 5.50
- Rübligemüse, überbackene Kräutertomaten oder Rotkraut nach Grossmutterart Fr. 5.00

**Menüs:****Fr. pro Person**

- |   |           |
|---|-----------|
| 1) Tagessuppe oder Menusalat<br>Rahmgeschnetztes Schweinefleisch<br>Eierspätzle<br>Mischgemüse              | Fr. 25.50 |
| 2) Tagessuppe oder Menusalat<br>Schweinsrahmschnitzel<br>Butterteigwaren<br>Rüebli Gemüse                   | Fr. 29.50 |
| 3) Tagessuppe oder Menusalat<br>Pouletbruststreifen an Paprikarahmsauce<br>Trockenreis                      | Fr. 23.50 |
| 4) Tagessuppe oder Menusalat<br>Hackbraten nach Grossmutterart<br>Beilage nach Wahl<br>Mischgemüse          | Fr. 27.50 |
| 5) Tagessuppe oder Menusalat<br>Glasierter Schweinebraten mit Pilzsauce<br>Kartoffelgratin<br>Bohnenbündeli | Fr. 29.50 |

Mit Nachservice oder Pommes frites

+ Fr. 4.— pro Person

### Vom Schwein:

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat Fr. 15.50
- Pizza Fleischkäse pikant mit Kartoffelsalat Fr. 16.50
- Schinken mit Kartoffelsalat Fr. 17.50
- Schwedenbraten gefüllt mit Dörripflaumen Fr. 21.50
- Piccata nach Mailänderart mit Tomatenspaghetti Fr. 19.50
- Thymianbraten an Jägersauce mit Kartoffelgratin Fr. 22.50
- Carréebraten an Pilzrahmsauce mit Buttermwaren Fr. 25.50
- Gehacktes mit Hörnli & Apfelmus Fr. 16.50

### Vom Rind:

- Rindsbraten mit Kartoffelgratin Fr. 20.50
- Geschnetzeltes nach Jäger Art mit Buttermwaren Fr. 20.50
- Roastbeef an Pfeffersauce mit Kartoffelgratin Fr. 29.50

### Vom Poulet:

- Rahmgeschnetzeltes mit hausgemachten Eierspätzle Fr. 18.50
- Reis Casimir Fr. 19.50

### Vom Kalb:

- Ragout an einer Tomatenrotweinsauce mit Kartoffelstock Fr. 22.50
- Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Buttermwaren Fr. 24.50
- Glasierter Schulterbraten an Cognacsauce mit Kartoffelgratin Fr. 25.50

### Spaghetti Plausch:

**Fr. pro Person**

Grüner Salat  
Drei verschiedene Saucen nach Wahl  
Napoli, Bolognese, Arabiata pikant, Carbonara, Pesto Fr. 26.50

### Kalte Platte:

Verschiedenes Fleisch Fr. 15.00  
Verschiedenes Fleisch & Käse Fr. 19.50  
Käse Fr. 14.00

**Vom Grill:****Fr. pro Person:***Variante 1 pro Person 300 gr. Fleisch*

Schweinshalssteak

Pouletbrust

Bratwurst

Spare- Rips

Fr. 22.50

*Variante 2 pro Person 300 gr. Fleisch*

Schweinshohrückenbraten

Curryspiessli

Grillspiessli

Lammkotelett

Rindshuftsteak

Bratwurst

mit Crevettenspiess

Fr. 24.00

Fr. 27.00

*Variante 3 pro Person 300 gr. Fleisch*

Rindsmedaillon

Filetspiessli

Lammfilet

Gefüllte Pouletbrust

Grillwürste

Crevettenspiess

Fr. 32.00

*Variante 4 Meier Spezial pro Person 330 gr. Fleisch*

150gr. Grillbraten

Hohrücken fein mariniert und vorgegart

2 Bratwürste nach Wahl

Kalbs-, Schweins-, Whisky-, Tomatenmozzarella-, Schoggi-, Chriesi-,

Bärlauchbratwurst und immer wieder neue Kreationen

Fr. 25.50

Saucen 100gr.

Fr. 4.50

**Beilagen werden zusätzlich verrechnet.**

Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verarbeitet. Ausnahmen werden deklariert.

Fachperson/Grilleur

à Std. Fr. 70.-

## Dessert:

- Frischer Fruchtsalat Fr. 8.50
- Tortenstück nach Wahl Fr. 7.—
- Haus-, Schwarzwälder-, Kirsch-, Früchte- oder Quarktorte
- Meringues mit Rahm Fr. 5.50
- Rouladen nach Saison klein Fr. 5.—  
gross Fr. 6.50
- Schoggimousse Fr. 5.—

- **Dessertbuffet nach Wahl** **pro Person Fr. 14.50**

Cremschnitten, Fruchtetörtli nach Saison, Roulade,  
Schwarzwälderwürfel, Cremerollen, Tiramisu,  
Schokomousse, Quarkbecher, etc.

- **Dessertbuffet nach Wahl inkl. Käsesortiment** **pro Person Fr. 20.50**

**Für mitgebrachten Dessert verrechnen wir ein Servicegeld von Fr. 4.— pro Person.**

## Getränke:

Div. Mineral	1.5lt	Fr. 9.00
--------------	-------	----------

Mineral mit/ohne Kohlensäure  
Coca-Cola/Coal Zero  
Rivella rot  
Shorley

Orangensaft	1 l	Fr. 6.00
-------------	-----	----------

Möhl Saft vom Fass trüb	50cl	Fr. 5.50
-------------------------	------	----------

Möhl Saft alkoholfrei klar	50cl	Fr. 5.50
----------------------------	------	----------

Bier Appenzeller Quöllfrisch	33cl	Fr. 4.70
------------------------------	------	----------

Appenzeller alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.00
-------------------------	-------	----------

Appenzeller Panaché naturtrüb	33cl	Fr. 4.70
-------------------------------	------	----------

## Div. Schnäpse:

Chrüter, Zwetschgen	2 cl	Fr. 5.00
---------------------	------	----------

Williams, Kirsch	2 cl	Fr. 6.00
------------------	------	----------

Grappa	2 cl	Fr. 7.00
--------	------	----------

Röteli	2 cl	Fr. 4.00
--------	------	----------

Alte Zwetschgen	2 cl	Fr. 7.00
-----------------	------	----------

## Warme Getränke:

Kaffee crème	4.—
Espresso	4.—
Cappuccino	4.—
Latte Machiato	4.50
Milchkaffee	4.—
Huuskafi	6.50
Kaffee Lutz	6.—
Punch Apfel / Rum Alkoholfrei	3.50
Diverse Tees (Scirocco)	4.50

## Unsere Weine:

### Weinkarte

#### Weiss:

Mont sur Rolle	5 dl		19.50
Jeninser Obrecht Weine	7.5 dl	Riesling Sylvaer	31.00

#### Rot:

Steinmüri (Schweiz)	5 dl	Pinot noir Esther's Rebgettewii	23.50
Senza Parole (Italien)	7.5 dl	Negroamaro	30.50
Ripasso Valpolicella	7.5 dl	Superiore	37.00
Bodegas Arzuaga	7.5 dl	La Planta	35.00

#### Schaumwein:

Mauler (Schweiz)	7.5dl		32.00
Alkoholfrei: Tröpfel Demi-Sekt (Ostschweiz)	7.5dl	Trauben - Apfelgemisch	27.00

Für mitgebrachten Wein wird ein Zapfengeld von Fr. 20.00 verrechnet.

## **Gästeinformation:**

Einkauf regionaler Produkte

Wir sind bestrebt, unsere Produkte möglichst regional einzukaufen und achten auf ein saisonales Angebot.

Zu unseren Lieferanten zählen:

- Bäckerei Huber, Gommiswald
- Metzgerei Meier, Gommiswald
- Haab Getränke, Wattwil
- Denner, Gommiswald

## ***Hinweise für Allergiker:***

Melden Sie Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bei einer Bestellung.