

# Allgemeines

## Menu Besprechen

Wir freuen uns, wenn wir gemeinsam mit Ihnen die Details für Ihr Event bei uns besprechen dürfen. Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin über [info@scheitlinsbuechel.ch](mailto:info@scheitlinsbuechel.ch) oder unter der Nummer 071 244 68 21.

## Allergien

Gerne gehen wir auf Sie persönlich ein. Teilen Sie uns allfällige Besonderheiten 10 Tage im Voraus mit. Änderungen die kurzfristiger gemeldet werden, werden verrechnet.

## Personenanzahl

Diese Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen. Die definitive Teilnehmeranzahl muss 10 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden. Die Toleranzgrenze bei späterer Abweichung liegt bei 5 %. Höhere Abweichungen werden in Rechnung gestellt.

## Eigener Dessert

Würden Sie gerne eine Torte mitbringen? Kein Problem. Sie bezahlen pro Person ein Gedeck von 4.- Fr.

## Raummiete

Bei Gruppen ab 25 Personen und innerhalb unserer Öffnungszeiten entfällt die Raummiete. Falls eine kleinere Gruppe exklusiv ins Gartenhaus möchte, benötigen wir eine Raummiete von 250 Fr.

## Individuelles Menu

Hier finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs für unterschiedliche Anlässe und jedes Budget. Wir sind auch offen die Auswahl individuell anzupassen oder Sie mit Ihren eigenen Ideen zu verwöhnen.

## Supplement

Ist für uns selbstverständlich. Werden zusätzliche Beilagen oder Saucen gewünscht wird pro Person pauschal 3.- Fr verrechnet.

## Getränke

Bevorzugen Sie, Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir Ihnen pro 75cl Flasche ein Zapfengeld von 35 Fr.

## Verlängerung

Wenn Ihr Event länger als 24:00 Uhr dauert soll, muss durch uns bei der Gewerbebehörde vorrangig eine Verlängerung beantragt werden. Diese verursacht einen Kostenaufwand von 150.- Fr. und fällt zu Lasten des Organizers. Zusätzlich wird der Mitarbeiter pro angefangene Stunde mit 65.- Fr. verrechnet.

## Bestuhlung

Eine andere Bestuhlung als wir Ihnen vorschlagen, wird je nach Aufwand verrechnet.

## Dekorieren

Falls Sie gerne eigene Dekoration mitbringen möchten, sind wir gerne offen dafür. Wir bitten, uns dies vorzeitig mitzuteilen.

# Apéro

## Kalte Häppchen

	Einheit	Stk.	CHF
Auf getostetem Baguette			
• Beef Tatar		1	3
• geräuchertes Forellenmousse		1	3
• Käsemousse		1	2.5
• Hummus 		1	2,5
Chips, Nüssli, Salzgebäck	1 Schüssel		1.5
Oliven	1 Schüssel		5
Gazpacho Shot 		1	3
Mostbröckli dünn aufgeschnitten	30gr		6.5
Geflügelterrinen mit Morcheln		1	5

## Warme Häppchen

Flammkuchen ca.25cm		1	12
Mini Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce 		1	1.5
Mini Appenzeller-Käsekuchen		1	3.5
Schinkengipfeli		1	2
Panierte pulled Beef Balls		1	3
Pilz-Arancini		1	2
Mozzarella Sticks		1	1.5
Tagessuppe Shot		1	2,5
Mini Chäshörnli		1	5
Mini Quiche Spinat-Shiitake		1	9

## Süsse Häppchen

Mini Schlorzifladen		1	7.5
Kleines Schokoladensoufflé		1	3.5
Hausgemachtes Sorbet		1	4
Tiramisu		1	3.5
Amarettomousse		1	5



RESTAURANT SCHEITLINSBÜCHEL

Restaurant Scheitlinsbüchel  
Fam.Fuster Gastro GmbH

+41 (0) 71 244 68 21

[info@scheitlinsbuechel.ch](mailto:info@scheitlinsbuechel.ch)  
[www.scheitlinsbuechel.ch](http://www.scheitlinsbuechel.ch)  
Scheitlinsbüchelweg 10, 9011 St.Gallen

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.  
Für alle Reservationen gelten automatisch unsere AGB  
<https://scheitlinsbuechel.ch/wp-content/uploads/2023/05/AGB-Restaurant-Scheitlinsbuechel.pdf>  
Gültig ab 1.1.2024

Euer Fest  
bei uns

## Menu 1

Gemischte Salatbowle

o o o

Entweder Rindsschmorbraten  
oder Hackbraten

Portweinjus

Kartoffelstock, Saisongemüse

o o o

Schlorzifladen mit Rahm

Schmorbraten 59.5

Hackbraten 56.5

## Menu 2

Saisonale Suppe

o o o

Gebratene Pouletbrust

Pilzrahmsauce

Gemüsereis

Saisongemüse

o o o

Crème Brûlée mit Rahm

51

## Menu 3



Gemischte Salatbowle

o o o

Chäshörnli mit Apfelmus

o o o

Hausgemachtes Vanille Glace & Rahm

37.5

## Menu 4

Gemischte Salatbowle

o o o

Chäshörnli mit Siedwurst

oder Gehacktem

o o o

Hausgemachtes Vanille Glace & Rahm

44.5

## Menu 5

Geflügelterrinen mit Morcheln

Salatbouquet

o o o

Rindsfilet

Portweinjus

Kartoffelgratin

Saisongemüse

o o o

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
und saisonalem Glace

92

## Menu 6

Gemischte Salatbowle

o o o

Malz-Treber

Geschnetzeltes

Gemüsereis

Saisongemüse

o o o

Saisonales Sorbet mit Orangenlikör

48

## Menu 7

Nüsslisalat mit Speck & Ei

o o o

Überbackenes Schweinssteak

Madeirajus

Röstikroketten

Saisongemüse

o o o

Zweierlei hausgemachte Sorbets

58

## Menu 8

Geräucherte Forelle

Lauwarme Cherrytomaten

o o o

Kalbssteak

Kräuterbutter

Pommes, Saisongemüse

o o o

Amarettomousse

85



## Apéro 75cl Weissweine

Riesling-Sylvaner Lindenhof AOC CH 51

Molignon Chasselas CH 52

Huuswii Weissburgunder  DE 47

Leithaberg Chardonnay AT 58

Sauvignon Blanc Borgo Dei Vassalli IT 51

## Apéro Getränke

Hauseistee pro 100cl 10.5

Alkoholfreie Bowle pro 100cl 19

Orangensaft pro 100cl 10.5

Quöllfrisch Gran Alpin Bio Flasche 7

Schützengold ohne Alkohol Flasche 5.7

## Unsere Rotwein Empfehlungen

Sassarei Merlot Tessin  CH 49

Pinot Noir Barrique Ochsentorkel CH 61

Lagrein Südtirol Muri-Gries IT 59

Primitivo Kalà IT 47

Vallado Douro Touriga PRT 54

Enate Crianza Somontano ES 51

Jaros Ribera del Duero ES 57

Roda 1 ES 93

Eine grössere Weinvielfalt finden Sie  
auf unserer Weinkarte

## Absackerli

Auch als ganze Flasche erhältlich

Appenzeller Alpenbitter 4cl 8

Bermontis 4cl 8.5

Toggius Bio Dry Gin 4cl 11

Amaretto 4cl 8

Grappa Autori Moscato Bio 4cl 10

Cognac Daniel Bouju VSOP 4cl 15

Rum Ron Espero XO 4cl 11

Whisky Redbrest 15 Years 4cl 16

### Ein kleiner Aperó zum Starten?

Oliven

Nüsse

Spinat-Shiitke Quiche

Pro Person 7