



HAUS ZUR STICKEREI

STICKLOKAL
STOBE+BAR
UNTERRECHSTEIN
9410 HEIDEN
APPENZELLER
VORDERLAND
076 741 24 76
info@hauszurstickerei.ch

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet und wir achten auf hochwertige Rohprodukte und regionalen Einkauf. Es wird liebevoll gekocht. Wir kochen ab 25 erwachsene Personen. Bei Kleingruppen unter 25 Gästen verrechnen wir einen Kleingruppenzuschlag. Das Sticklokal und die Stobe+Bar stehen zu Ihrer Verfügung, es werden keine andere Gäste anwesend sein. Maximale Personenanzahl im Sticklokal sind 55.

Die Preise verstehen sich pro Person.
Tische «weiss eingedeckt» + Fr. 3.–/Person
Stickerei-Papiersets und -Servietten + Fr. 1.50/Person
Frische Blumen auf den Tischen sind inklusive. Spezielle Dekor und Blumengestecke auf Anfrage.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.

UNSERE AUSWAHL AN SPEISEN

Unser einzigartiges Brot ist vom Holzofen!

ZUM APÉRO

Stickerei-Hausapéro:	
Gwörzbrot, Käse, Fleisch, scharfi Öpfelringli, Garnituren	Fr. 12.–
Crostini und Bruscettas, Thunfisch, Avocado, Käse, Tomaten, etc. pro Stück	Fr. 3.50
Käsefladen Carrées	Fr. 3.–
Gemüsedips mit Kräutersauce	Fr. 3.–
Blätterteigkonfekt pro kg (20 Personen)	Fr. 98.–
Knoblauchbrote	Fr. 5.–
Salzige Snacks je nach Bedarf	Fr. 2.50

SUPPEN

Ingwerschaumsuppe mit Dörripflaume	Fr. 9.50
Rieslingschaumsuppe mit Kräuterschaum	
Tomatensuppe und Kräuterschaum	
Currysüpli	
klare Fleischbrühe mit hausgemachten Flädli	
Minestrone	
je nach Saison: Pilzsuppe, Kürbissuppe	Fr. 9.50 bis 12.–

VORSPEISEN

Salatbouquet garniert	Fr. 9.–
· mit gebratenen Pilzen	Fr. 14.–
je nach Saison:	
Melone mit Rohschinken	Fr. 12.–
Nüsslissalat mi Ei und Brotcrutons	Fr. 11.–



HAUPTSPEISEN	Klassisches Kalbsvoressen mit Kartoffelstock	Fr. 34.–
	Rindsgoulasch mit Quarkspätzli	Fr. 30.–
	Kalbsgeschnetzeltes und Nüdeli an Rahmsauce	Fr. 32.–
	Hackbraten mit Kartoffelstock	Fr. 30.–
	Siedwurst oder heisser Fleischkäse und Käsehörnli	Fr. 25.–
	Risotto ai Funghi	Fr. 25.– bis 28.–
	Saltimbocca alla Romana (Kalb) mit Risotto, Gemüse	Fr. 32.–
	Lasagne mit Gemüse und/oder Fleisch	Fr. 25.–
HAUSSPEZIALITÄTEN	Rindshohrücken in Barolo geschmort mit Kartoffelstock oder Polenta	Fr. 39.–
	Kalbsbrasato (Schulter) im Weisswein geschmort mit frischem Rosmarin mit Kartoffelgratin oder Tagliatelli	Fr. 37.–
	· Kalbsbrasato vom Kalbshohrücken	Fr. 44.–
	<i>Alle Gerichte werden mit Saisongemüse serviert</i>	
<hr/>		
SPAGHETTI	Spaghetti à discrétion mit 3 verschiedenen Saucen Tomaten/Bolognese, Pesto, frische Pilzrahmsauce (Pilze je nach Saison) - auch als Buffet serviert	Fr. 27.–
OHNE FLEISCH	Ravioli, Nudel-/Kartoffelgerichte, Pilzragout...	Fr. 25.– bis 28.–
	Nussbraten an Vegisauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 30.–
	Gemüseragout mit Couscous	Fr. 22.–
	Äplermagronen mit Apfelmus	Fr. 22.–
FONDUES	kleine Vorspeise, Käsefondue, Früchte, Brot	Fr. 33.50
	kleine Vorspeise, Fondue Chinoise, hausgemachte Saucen, Gemüse, Bratkartoffeln, Reis (Chinoise nur bis 35 Personen)	Fr. 52.–
<hr/>		
SÜSSE DESSERTS	Gebrannte Creme mit Früchten je nach Saison	Fr. 9.–
	Häselbei-Zönneli (Heidelbeeren) mit Vanille-Glace	Fr. 9.50
	Süssmostcreme	Fr. 8.–
	PannaCotta mit Beeren	Fr. 12.–
	Cremeschnitte garniert (nicht hausgemacht)	Fr. 8.–
	Appenzeller-Biberfladen-Parfait	Fr. 12.–
	Parfait-Grand Marnier mit marinierten Orangen (Wintersaison)	Fr. 12.–
	Warme Öpfelchüechli mit Vanillesauce	Fr. 10.–
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.50
	Überraschungsdessert-Teller mit 3 verschiedenen Desserts	Fr. 16.50
Dessertbuffet je nach Auswahl	Fr. 19.– bis 24.–	
<hr/>		
KÄSE ZUM DESSERT	2 Käsesorten (Blue Stilton) und ein Käse aus der Region mit Appenzeller Gwörzbrötli (1 Portion) (Blue Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch)	Fr. 12.50