



Menüvorschläge

ab 15 Personen

Ab 15 Personen ist die Vorbestellung eines Einheitsmenüs (exkl. Dessert) für alle Gäste obligatorisch.

Willkommen im Berggasthaus Forelle, wo Natur und Kulinarik harmonisch verschmelzen. Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie die besondere Forelle-Atmosphäre – umgeben von der beeindruckenden Bergkulisse des Alpsteins.

Sönd Wöllkomm

Familie Fritsche und s'Forelle-Team

Liebe Gäste

Mit unserer idyllischen Lage direkt am zauberhaften Seealpsee bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente. Wir begleiten Sie mit Freude und Hingabe bei der Planung, damit Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis wird.

Bis zu 15 Personen können Sie nach Herzenslust à la Carte aus unserer saisonalen Speisekarte wählen. Für Gruppen **ab 15 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen** – mit Ausnahme vegetarischer Optionen. Gerne kreieren wir auch ein individuelles Menü, das genau Ihren Wünschen entspricht.

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl **spätestens eine Woche vor dem Fest mitzuteilen**.

Allergien & Spezialwünsche

Gerne berücksichtigen wir Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungswünsche wie vegetarische oder vegane Kost. Um Ihr Menü optimal anzupassen, bitten wir Sie, **uns frühzeitig zu informieren**. Falls die Umsetzung mit einem grösseren Aufwand verbunden ist, kann ein kleiner Zuschlag anfallen.

Für unsere kleinen Gäste

Kinder sind bei uns herzlich willkommen! Damit sich auch unsere kleinen Gäste wohlfühlen, stehen Kinderstühle und eine spezielle Kinderkarte bereit. Auf Wunsch servieren wir das Menü gerne in einer kleineren Portion. Lassen Sie uns einfach frühzeitig wissen, was Ihre kleinen Feinschmecker glücklich macht.

Gästekzahl

Um Ihren Anlass optimal vorzubereiten, bitten wir Sie, uns **die definitive Personenanzahl spätestens 48 Stunden** vorher mitzuteilen. Diese Angabe dient als Grundlage für die Mindestverrechnung.

Hinweis für Hundebesitzer

Vierbeiner sind bei uns herzlich willkommen – wir bitten Sie jedoch, uns vorher Bescheid zu geben. Im Restaurant dürfen sie angeleint gemütlich unter dem Tisch ruhen. Falls sie eine kleine Stärkung oder Erfrischung brauchen, können sie **draussen vor der Haustüre** in aller Ruhe ihr mitgebrachtes Mahl geniessen.

Dekorationen

Unsere Tische sind liebevoll mit einer stilvollen Standard-Dekoration geschmückt – selbstverständlich ohne zusätzliche Kosten für Sie. Falls Sie Ihrem Anlass eine ganz persönliche Note verleihen möchten, dürfen Sie gerne Ihre eigene Dekoration mitbringen. Bitte beachten Sie, dass unser Gasthaus nur zu Fuss erreichbar ist und Sie Ihre Dekoration selbst hochtragen müssen.

Erreichbarkeit des Gasthauses

Unser Berggasthaus ist ein besonderer Ort – eingebettet in die wunderschöne Natur und **nur zu Fuss** erreichbar. Bitte stellen Sie sicher, dass alle Ihre Gäste Freude an einer rund **1h Wanderung** zu uns mitbringen und sich gut darauf vorbereiten.

Wichtige Info: Aufgrund von Vorschriften dürfen wir keine Personentransporte durchführen.

Reservierungen im Restaurant

Gerne nehmen wir **Reservierungen für unser Restaurant im Innenbereich** entgegen. Auf der **Terrasse sind leider keine Reservierungen möglich**, da dies aus logistischen Gründen nicht umsetzbar ist.

Nachtruhe für Anlässe

Für unsere Gäste mit einem Anlass gilt die **Nachtruhe ab 23:30 Uhr**. Die **letzte Getränkebestellung** ist um **23:00 Uhr** möglich.

Bitte nehmen Sie Rücksicht auf unsere anderen Hotelgäste, die Ihnen dafür dankbar sein werden.

Stornofristen

Bei einer Annullation eines Bankettes | Tischreservation mit Menübestellung (ab 15 Personen) werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

5 – 3 Tage vorher	50% der vereinbarten Leistung
2 – 0 Tage vorher	100% der vereinbarten Leistung

APERRO-PLATTEN

APERRO-PLATTE STEINBOCK	pro Person	19.5
--------------------------------	-------------------	-------------

Pro Person

· Appenzeller Käse Stängeli · Seealpkäse Stängeli · Trockenfleisch · Pantli · 1 Stück Käse-Kuchen · Essiggurken · Brot

APERRO-PLATTE ADLER	pro Person	15
----------------------------	-------------------	-----------

Pro Person

· Appenzeller Käse Stängeli · Seealpkäse Stängeli · Trockenfleisch · Pantli · Speck · Essiggurken · Silberzwibeln · Brot

APERRO-PLATTE GAMS	pro Person	13.5
---------------------------	-------------------	-------------

Pro Person

· Appenzeller Käse Stängeli · Trockenfleisch · 1 Stück Käse-Kuchen · Tschippis · Salzgebäck · Essiggarnitur · Brot

APERRO-PLATTE MURMELI	pro Person	11.5
------------------------------	-------------------	-------------

Pro Person

· Appenzeller Käse Stängeli · Gemüsesticks · Dips (2 sorten) · Tschippis · Salznüssli · Brot

APERRO-GETRÄNKE

	3dl	5dl	7dl	1.5lt
Weisswein · Chateau de Vufflens · Chasselas	37			
Roséwein · Oeil de Perdrix «Belle Coralline» · Pinot Noir	25			
Hugo Rosé			38	
Quöllfrisch Lager	6	7.5		
Zitronen Panache	6			
Möhl Saft trüb		7.5		
Möhl Saft alkoholfrei		7.5		
Mineral mit und ohne Gas				14
Flauder				14

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

HÜTTEN KLASSIKER

ÄLPLER MENÜ	3-Gang	28.5
--------------------	--------	-------------

Blattsalat · hausgemachtes Dressing
Gehacktes mit Hörnli · Apfelmus
1 Kugel Schokoladenglace · Rahm

HÜTTEN MENÜ	3-Gang	37.5
--------------------	--------	-------------

Gemischter Salat · hausgemachtes Dressing
Bratwurst · Zwiebelsauce · Rösti
Caramelköpflli · Rahm

WANDERER MENÜ	3-Gang	38
----------------------	--------	-----------

Saisonale Tagessuppe
Schweinschnitzel paniert · Pommes frites · Kräutersalz · Ketchup
1 Kugel Vanilleglace · Rahm

SENNEN MENÜ EINFACH	3-Gang	41.5
----------------------------	--------	-------------

Blattsalat · hausgemachtes Dressing
Appenzeller Siedwurst · hausgemachte Chässpätzli · Apfelmus
Hausgemachter Strudel · saisonal · Vanilleglace · Rahm

BAUERN MENÜ	3-Gang	38
--------------------	--------	-----------

Rindsbouillon · Flädli
Schweinscarreebraten · Champignonrahmsauce · Teigwaren
Coupe Hot Berry

Ergänzung zum Gruppenmenü

Zu allen Menüs servieren wir auf Wunsch eine Portion frisches Marktgemüse für **Fr. 6.50 pro Person**.

Gerne berücksichtigen wir auch **vegetarische, vegane oder allergiebedingte Anpassungen** und passen das gewünschte Menü entsprechend an. Damit wir alles optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, uns solche Wünsche **mindestens 1 Woche im Voraus** mitzuteilen.

BELIEBT AM SEEALPSEE

APPENZELER TRADITION MENÜ	3-Gang	47.5
----------------------------------	--------	-------------

Gerstensuppe

Appenzeller Filetbraten · hausgemachte Spätzli · Bratensauce · Marktgemüse

Gebrannte Creme · Rahm

ALP KLASSIKER MENÜ	3-Gang	45.5
---------------------------	--------	-------------

Gemischter Salat · hausgemachtes Dressing

Schweinssteak · Kräuterbutter · Pommes frites · Marktgemüse

Coupe Dänemark · Rahm

ALPSTEIN MENÜ	3-Gang	53.5
----------------------	--------	-------------

Saisonale Tagessuppe

Kalbsschnitzel natur · Bratensauce · Kräuterbutter · Teigwaren

Lauwarmer Schokoladenkuchen · Vanilleglace · Rahm

ALPEN GIPFEL MENÜ	3-Gang	54
--------------------------	--------	-----------

Appenzeller Ziegenfrischkäse · Birnenbrot · Blattsalat

Rindsgulasch · Appenzeller Beef · hausgemachte Spätzli · Marktgemüse

Zitronensobiet · Vodka

SOMMERLEICHT MENÜ	3-Gang	47
--------------------------	--------	-----------

Bouillon mit Flädli

Pouletbrust · gemischter Salat

Fruchtsalat · Rahm

FISCHER MENÜ	3-Gang	45.5
---------------------	--------	-------------

Gerstensuppe

Forellen-Fischknusperli · Pommes frites

Gerührter Eiskaffee · Rahm

GENUSS MENÜ'S

FORELLE SIGNATURE MENÜ	4-Gang	72.5
-------------------------------	--------	-------------

Brennnesselsuppe
Tomaten-Mozzarella-Salat · Basilikum Sorbet
Kalbssteak · grüner Pfeffersauce · Teigwaren · Marktgemüse
Cassata · Rahm

ALPSTEIN DELUXE MENÜ	3-Gang	58
-----------------------------	--------	-----------

Blattsalat · Mostbröckli · Ei · hausgemachtes Dressing
Roastbeef · Appenzeller Beef · Sauce Bernaise · Pommes frites · Marktgemüse
Nusscoup · Rahm

SENNEN FESTMENÜ	4-Gang	59
------------------------	--------	-----------

Saisonale Tagessuppe
Gemischter Salat · hausgemachter Dressing
Schweinsfilet am Stück · Bärlauchspätzli · Marktgemüse
Coupe Hot Berry

BERGSTEIGER GENUSS MENÜ	4-Gang	57
--------------------------------	--------	-----------

Karotten-Ingwersuppe
Blattsalat · hausgemachter Dressing
Kalbsgeschnetzeltes · Champignonrahmsauce · Rösti
Schlorzifladen · Rahm

FORELLEN MENÜ	3-Gang	50.5
----------------------	--------	-------------

Blattsalat · hausgemachter Dressing
Gedämpftes Forellenfilet · Weissweinkräutersauce · Wildreis · Marktgemüse
Orangensorbet · Vodka