

Gasthaus Passhöhe

Diese Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.

Die Preise gelten ausschliesslich bei der Wahl eines einheitlichen Menus innerhalb der Gruppe.

Öffnungszeiten

Freitag	ab 17.00 Uhr
Samstag	ab 10.00 Uhr
Sonntag	ab 10.00 Uhr

Bei schönem Wetter täglich geöffnet. Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir das Gasthaus gerne jederzeit auf Vorbestellung.

Aperitif

		CHF
Gemüsedips , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	Pro Person	3.50
Käse-Lauchkuchen	Pro Person	3.50
Salzgebäck , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.40
Passhöhe-Plättli		
Regionale Trockenfleischspezialitäten mit Schwägalpkäse	pro Person	14.50

Vorspeisen

		CHF
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli		7.00
Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen		7.00
Appenzeller Hausfrauensalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei		8.50
Sennen-Gerstensuppe		7.50

Hauptspeisen

		CHF
OLMA Bratwurst mit Zwiebelsauce		22.50
Passhöhe-Rösti mit Käse überbacken, gebratener Speck und Spiegelei		23.00
Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce		28.50
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel natur, Kräuterbutter, gemischter Salat		23.00
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus		24.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce		25.50
Schweinsschnitzel paniert		24.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken		37.00
Grossmutter's Hackbraten an Rotweinsauce		23.50

Vegetarisch

		CHF
Veganes Kichererbsen-Gemüseragout mit Maispfannkuchen und Gurkenjoghurt		23.50
Käsehörnli mit hausgemachtem Apfelmus		21.00
Hausgemachter Käsekuchen mit Blattsalat		18.00
Gemüse-Piccata mit Tomatenspaghetti		21.00

Eine Beilage nach Wahl und Saisongemüse sind im Preis inbegriffen:

- | | |
|------------------|------------------|
| – Butternudeln | – Pommes frites |
| – Kartoffelstock | – Röstikroketten |
| – Spätzli | – Butterreis |

Desserts

	CHF
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Schlorzifladen / Früchtefladen	5.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten und Birnbrot	14.50

Menus

	CHF
Menu P1	32.00
Tagessuppe * **	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites ***	
Apfelstrudel mit Vanilleglace	
Menu P2	32.00
Tagessuppe ***	
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Saisongemüse ***	
Fruchtsalat mit Vanilleglace	

Gerne ersetzen wir den Hauptgang mit einer vegetarischen Variante.



Passhöhe-Grillplausch

Alle Angebote ab 20 Personen

Wählen Sie aus den verschiedenen Angeboten ihre Vorspeisen-, Grill- und Dessertvarianten aus und stellen für sich und Ihre Gäste den persönlichen Grillplausch zusammen.

Vorspeisen-Buffets

	CHF
Vorspeisen-Bufferet «Standard»	9.50
Bunte Salatschüssel mit Hausdressing, Kartoffelsalat, Holzofen Bürli	
Vorspeisen-Bufferet «Premium»	19.00
Gemischte- und Blattsalate mit Hausdressing Kartoffelsalat, Regionale Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse Holzofen Bürli und Butter	

Grill-Varianten

Wir grillieren für Sie und Ihre Gäste.

Jeder stellt sich seinen eigenen Teller nach Belieben vom Grillbuffet selber zusammen.

Variante «Standard» (250g Fleisch pro Person)	32.00
Jungrindsteak Schweinshohrückensteak Pouletbrust Hamburgerspiessli Grillwürstli	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce Folienkartoffeln mit Kräuterquark	
Variante «Premium» (250g Fleisch pro Person)	45.00
Jungrindsteak Lammkotelett Kalbssteak Schweinshohrückensteak Poulet-Partyspiessli Hamburgerspiessli Grillwürstli Forelle	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce Maiskolben, Gemüsespiessli, Folienkartoffeln mit Kräuterquark	

Kanalgrill-Varianten

Wir bereiten Ihnen eine Auswahl an Fleisch, Fisch, Würsten und Gemüse vor.
Sie und Ihre Gäste dürfen sich die Spiesse nach eigenem "Gusto" zusammenstecken und anschliessend auf dem Kanalgrill selber grillieren.

	CHF
Variante « Standard » (250g Fleisch pro Person)	30.00
Rind-, Schwein-, Pouletfleisch	
Bratspeck	
Grillwürste	
Grillgemüse	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce	
Variante «Premium» (250g Fleisch pro Person)	42.00
Jungrindsteak	
Lamm-Nierstück	
Kalbssteak	
Schweinssteak	
Pouletbrust	
Grillwürste	
Bratspeck	
Lachsfilet	
Grillgemüse und Champignons	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce	
Folienkartoffeln mit Kräuterquark	

Dessert-Buffets

	CHF
Dessertbuffet «Standard»	8.00
Fruchtsalat, Vanilleglace, Schlagrahm	
Dessertbuffet «Premium»	17.00
Biberfladenmousse, Gebrannte Creme, Caramelköpfler, Fruchtsalat, Schlagrahm, Meringues, Vanille- und Erdbeerglace	