



Menu- vorschläge

SUPPEN

Berghof-Käsecremesuppe	Fr. 5.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 5.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 5.50
Gemüsecremesuppe	Fr. 5.50

SALATE

Grüner Salat mit Käsestreifen	Fr. 7.00
Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 7.50

HAUPTGERICHT MIT KÄSE

Aelplermaggonerone mit Schinken und Käse	Fr. 17.00
Appenzeller Chäsmaaggonerone mit Siedworst und Apfelmus	Fr. 19.00
St. Galler Käsekugeln auf einem bunten Salat	Fr. 19.00
Chäsbuffet mit Gschwellti und Beilagen	Fr. 19.00
Rahmchässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmues	Fr. 19.00
Rahmchässpätzli mit Tessiner Braten	Fr. 24.00
Raclette vom Tischofen (mit Bio-Berghof-Käse)	Fr. 21.00
Raclette und Tischgrill (Bio-Berghof-Käse mit Grilladen)	Fr. 28.00

KÄSEFONDUE

Husfondue mit Bio-Berghofkäse	Fr. 21.00
Buure-Fondue mit Speck und Zwiebeln und Gschwelltikartoffeln	Fr. 25.00
Fondue Chinoise mit Schwein, Rind und Poulet, Reis, pommes frites, Gemüse und gluschtige Saucen	Fr. 38.00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Schweinscordon-bleu mit Bio-Berghof-Käse	Fr. 26.00
Toggenburger Steak paniertes Schweinssteak gefüllt mit Schinken, Pantli, und Käse	Fr. 26.00
Schweinsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce	Fr. 22.00
Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce	Fr. 27.00
Rindsgeschnetzeltes Schottisches Hochland	Fr. 28.00
Schweinsbraten	Fr. 21.00
Tessiner Braten im Speckmantel	Fr. 23.00
Gemischter Braten, Rind und Schwein	Fr. 24.00
Schweinsrahmschnitzel	Fr. 22.00
Kalbsrahmschnitzel	Fr. 27.00
Pouletbrust gebraten	Fr. 22.00

Dazu servieren wir folgende Beilagen: Gemüsegarnitur und eine Stärkebeilage
Stärkebeilage: Nudeln, pommes frites, Kroketten, Spätzli, Stock, Reis

DESSERT

Toggenburger Schlorziflade	Fr. 5.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.50
Meringues mit Rahm	Fr. 6.50
Berghof-Familien-Dessert (Meringues mit Fruchtsalat, Glacen und Rahm)	<i>pro Person</i> Fr. 9.00
Hausgemachte gebrannte Creme	Fr. 5.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 6.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 8.50
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm	Fr. 6.00
Eistorten	Fr. 5.00
Schwarzwäldertorte, Erdbeertorte, Williamstorte, Ananastorte ...	Fr. 5.50
gluschtiges Dessertbuffet	Fr. 9.50

CHÄSERZMORGE BRUNCH

reichhaltiges Buffet Erwachsene

Fr. 28.00

Kinder 5–12 Jahren

Fr. 14.00

verschiedene Käse, reichhaltige Fleischplatten, feinen Zopf, diverse Brote, Bio-Milchrahmbutter, hausgemachte Konfi, frisches Joghurt, Birchermüesli mit Saisonfrüchten, Müesli, Cornflakes, Nutella, Speckröschi, Spiegeleier, Rühreier, Süssmost, Orangensaft und Kaffee mit Milch, Ovo, Schoggi, oder Tee.



WEITER EMPFEHLEN WIR UNSERE RÄUMLICHKEITEN FÜR MEETINGS, TAGUNGEN, SEMINARE UND SITZUNGEN.

- Im **Stübli** verfügen wir bis 12 Sitzplätze mit Gratis WLAN und Flipchart
- Im **Schüürstübli** bieten wir Platz für bis 40 Personen mit Gratis WLAN und Leinwand Flipchart.
- In der **Degu-Schüür** bieten wir Platz für Meetings bis 110 Personen mit Gratis WLAN, Beamer, Leinwand und PC, sowie eine Flipchart.

ÜBERNACHTEN I DE SCHÜÜR

In den urchigen Mehrbettzimmern, geeignet für Einzelpersonen, zu zweit, Familien und Gruppen

1–9 Personen pro Person

Fr. 55.00

Kinder (5–12 Jahre) pro Nacht Fr. 21.00

10–19 Personen pro Person

Fr. 49.50

20–29 Personen pro Person

Fr. 44.50

30–39 Personen pro Person

Fr. 36.00

Ab 40 Personen pro Person

Fr. 31.00

Einfacher Zmorge

Fr. 18.00

Kinder Fr. 11.00

Chäserzmorge-Brunchbuffet

Fr. 28.00

Kinder (5–12 Jahre) Fr. 14.00