



Restaurant  
Ebnet

# Bankett- vorschläge

Liebe Gäste

Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung. Wenn an Ihrem Anlass Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Allergie dabei sind, teilen Sie uns dies bitte frühzeitig mit, dann bereiten wir ein passendes Gericht zu.

Wir öffnen für Sie gerne auch abends. Allerdings sind Abendanlässe erst ab einer Teilnehmendenzahl von 20 Personen und einem Menüpreis ab CHF 30.00 möglich.

Änderungen der Teilnehmendenzahl sind bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos. Danach verrechnen wir 50 Prozent des Menüpreises für die abwesenden Personen.

Ihr Kontakt:  
Restaurant Ebnet  
Telefon: +41 71 354 75 90  
[info@restaurant-ebnet.ch](mailto:info@restaurant-ebnet.ch)  
[www.restaurant-ebnet.ch](http://www.restaurant-ebnet.ch)

Das gleiche Bankettangebot erhalten Sie übrigens auch beim Restaurant Park.  
Informationen finden Sie auf [www.restaurant-park.ch](http://www.restaurant-park.ch)

# Apéritiv

## Apéritiv-Beilagen (Preis pro Person)

Pommes Chips, Salzstängeli, Erdnüsse	CHF	2.50
Eingelegte Oliven, gebrochener Parmesan	CHF	2.50
Gemüsedip mit Kräuterquark	CHF	4.00

## Mini-Sandwich (Preis pro Stück)

mit Füllung nach Wahl	CHF	2.50 – 3.50
-----------------------	-----	-------------

## Apéro-Gebäck (Preis pro Stück)

Schinkengipfeli	CHF	2.50
Chäschüechli	CHF	2.50
Gefüllte Pastetli	CHF	1.50 – 2.00
Lachsroulade mit Meerrettich-Schaum	CHF	4.50
Geräucherte Forelle mit Dillschaum	CHF	4.50
Roastbeef mit Tartarsauce	CHF	4.50

## Süsses fürs Apéro-Buffer

Mini-Kuchen	CHF	2.50
Panna Cotta mit Tonkabohne im Glas	CHF	4.50
Tiramisu im Glas	CHF	3.50
Mousse au Chocolat im Glas	CHF	3.50

# Vorspeisen

## Salate

Saisonaler Blattsalat	CHF	7.00
Assortierter Salat	CHF	9.00
Nüsslisalat (saisonal) mit Speckstreifen, Ei und Croûtons	CHF	11.50

## Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Eierstich)	CHF	7.50
Gemüsesuppe nach Saison (Spargel, Bärlauch, Kürbis, etc.)	CHF	8.50

# Hauptgerichte

## Kalte Teller

Wurst-Käsesalat garniert	CHF	18.50
Appenzeller-Teller garniert Schinken, Mostbröckli, Pantli, Schlossspeck und Appenzeller Käse	CHF	21.50

## Warme Teller

Ofenfleischkäse dazu Kartoffelsalat garniert	CHF	20.50
Appenzeller Siedwurst mit Chähhörnli, Röstzwiebeln, Hausgemachtes Apfelmus	CHF	23.50

## Fitnesssteller garniert mit verschiedenen Salaten

Schweinsschnitzel nature mit Kräuterbutter	CHF	23.00
Schweinsschnitzel paniert	CHF	23.00
Pouletbrüstchen und Kräuterbutter	CHF	24.00
Egliknusperli und Tartarsauce	CHF	24.00

## Vegetarische Gerichte

Tortellini mit Spinat und Ricotta an Tomatensauce	CHF	21.50
Spätzlipfanne mit frischem Gemüse und Pilzen	CHF	21.50

# Hauptgerichte

(individuell zusammenstellbar)

## Geschnetzeltes vom

– Schwein	CHF	24.00
– Rind	CHF	26.00
– Kalb	CHF	32.00
– Poulet	CHF	23.00

## Ragout vom

– Schwein	CHF	24.00
– Rind	CHF	26.00
– Kalb	CHF	32.00

## Schnitzel vom

– Schwein	CHF	25.00
– Kalb	CHF	38.00
– Poulet (Brust)	CHF	28.00

## Braten (Hals/ Schulter) vom

– Schwein	CHF	24.00
– Kalb	CHF	34.00
– Rind	CHF	28.00

## Saucen

– Süss-Sauer-Sauce		inkl.
– Currysauce		inkl.
– Rotweinsauce		inkl.
– Rahmsauce		inkl.
– Pfeffer-Rahmsauce		inkl.
– Champignon-Rahmsauce		inkl.
– Morchel-Rahmsauce	CHF	2.00

## Beilagenauswahl

Trockenreis, Risotto, Salzkartoffeln,  
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Pommes frites,  
Kroketten, Spätzli, Nudeln

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen saisonales Gemüse.  
Die Preise beinhalten Nachservice. Fleischdeklaration siehe letzte Seite.

## Dessertangebot

Crème nach Wahl	CHF	7.00
Caramelchöpfli	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat	CHF	9.50
Schokoladenmousse	CHF	9.50
Tiramisu	CHF	10.50
Diverse Tortenstücke	CHF	5.50

### Fleischdeklaration

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch: Metzgereibetriebe Herisau und Schweiz

Lamm: Neuseeland

Poulet: Schweiz