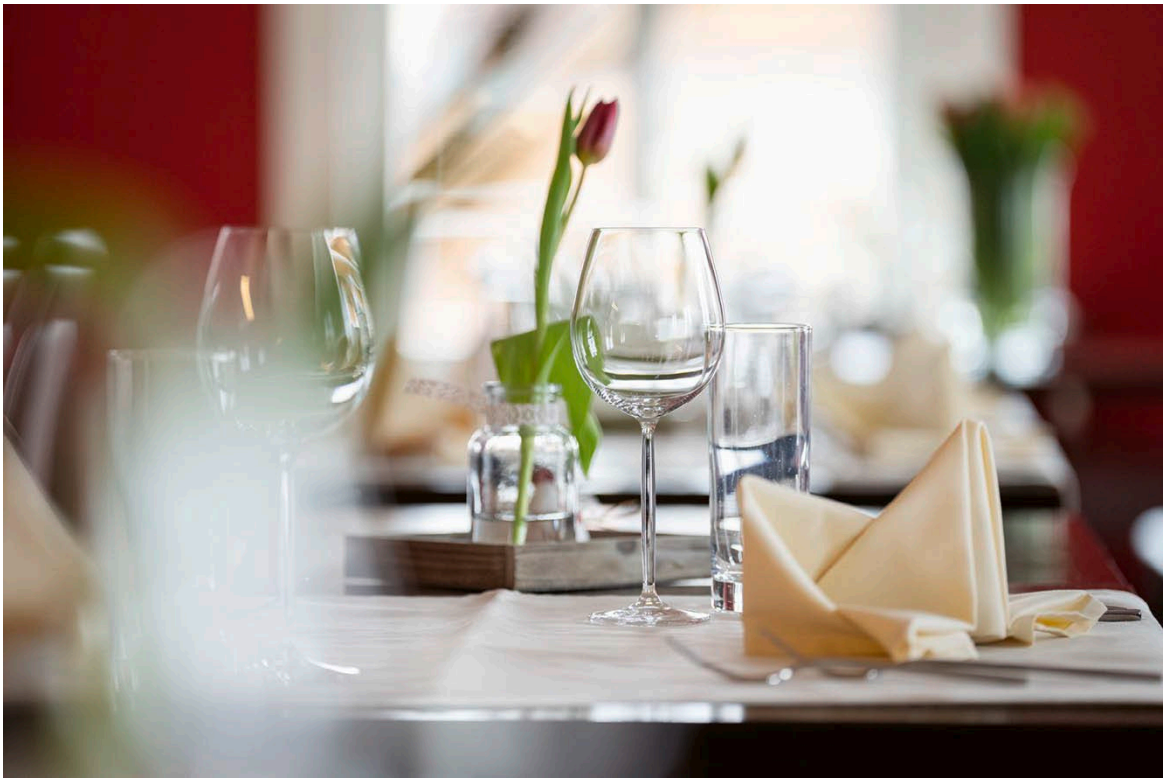
Restaurant
Ebnet



Bankettkarte

**Sie planen ein Fest oder eine andere Veranstaltung mit Familie, Freunden, Geschäftspartnern oder Mitarbeitenden?
Wir freuen uns, wenn wir Sie dabei unterstützen dürfen.**

Herzlich willkommen

Es wäre uns eine Freude, Sie in unseren stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten kulinarisch zu verwöhnen und für Sie ein schönes, inspirierendes Erlebnis zu schaffen.

Unser Küchenteam zaubert für Sie ein feines Menü, etwas Köstliches für zwischendurch oder einen vielfältigen Apéro. Dabei werden, wenn immer möglich, regionale und saisonale Produkte verwendet. Auf den nächsten Seiten erhalten Sie einen Einblick in unser kulinarisches Angebot.

Unsere Gäste sind Ehrengäste

Wir möchten Ihre Wünsche erfüllen. Bitte teilen Sie uns diese mit, damit wir ein passendes Angebot zusammenstellen können. Unser Anspruch ist es, mit unserer reichen Erfahrung und einem professionellen Service wesentlich zum Erfolg Ihres Anlasses beizutragen. Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne auch am Abend.

Ihr Kontakt

Telefon: +41 71 354 75 90
info@restaurant-ebnet.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Lissa-Jane Pereira
Leitung Restauration

Francesco Gasser
Leitung Kulinarik

Wissenswertes

Kinder
Für Kinder bereiten wir nach Absprache spezielle Kinderteller zu.

Kerzen
Kerzen, Teelichter sowie offenes Feuer sind in allen Räumlichkeiten der LiA aus Brandschutzgründen nicht erlaubt.

Preise
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktuelle Mehrwertsteuer.

Anreise
Wir empfehlen Ihnen, mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen.
Wenn Sie mit dem Auto anreisen, gibt es kostenpflichtige Parkplätze direkt vor dem Haus und in der näheren Umgebung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen
Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen mit den Zahlungsmodalitäten, Annullationsbedingungen, Zapfengeld etc.

Park – Café, Restaurant, Saal
Das gleiche Bankettangebot erhalten Sie auch im Restaurant Park, das sich am östlichen Rand von Herisau befindet. Informationen gibt es hier: restaurant-park.ch

Apéros

Pro Person

Kleiner Apéro 11.00

Chips, Salzstengeli, Oliven, Parmesan mit Aceto

zwei verschiedene Blätterteiggebäcke

LiA-Apéro 19.50

Chips, Salzstengeli, Oliven, Parmesan mit Aceto

zwei verschiedene Blätterteiggebäcke

vier verschiedene Sorten Canapés (je ¼ Toast)

Rindstartar, Lachs, Ei und Käse

Apéro riche 45.00

Gazpacho

vier verschiedene Sorten Canapés (je ½ Toast)

Rindstartar, Lachs, Ei und Käse

Tomaten-Mozzarella Spiessli

Rohschinken-Melonen Spiessli

Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce

kleine Pizzen

kleine Schinkengipfeli

Fleischbällchen am Spiess mit Tomatensauce

Falafel am Spiess mit Sauerrahmsauce

Fischknusperli mit Tartarsauce

Zwiebelringe mit Sauerrahmsauce

Kuchenteller

zwei verschiedene Cremen

Freie Wahl

	pro Stück
Zum Knabbern	
Portion Chips, Salzstängeli, Erdnüsse	3.50
Portion marinierte Oliven	5.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	4.50
Rohschinken-Melonen Spiessli	4.50
Halbe Canapés (Dreieck)	
Canapé mit Schinken, Salami oder Fleischkäse	3.50
Canapé mit Ei oder Käse	3.50
Canapé mit Lachs oder Thon	4.50
Canapé mit Rindstatar	4.50
Aus dem Ofen	
Apéro Schinkengipfeli	3.50
Apéro Chäschüechli oder kleine Pizzen	3.50
Apéro Frühlingsrolle mit süss-sauer Sauce	3.50
Frittiertes	
Fischknusperli mit Tartarsauce (6 Stück)	13.50
Zwiebelringe mit Sauerrahmsauce (ca. 6 Stück)	8.50

Frühling

(März – Mai)

pro Person

Menu 1 — 49.00

Spargelsalat an Honig-Vinaigrette
auf buntem Blattsalat mit Radieschen und Kernen

Im Ofen gegartes Lachsfilet an leichter Zitronensauce
serviert auf sämigem Mascarpone-Kräuter-Risotto
und kurzgebratenem Frühlingsgemüse

Erdbeermousse
mit Rhabarber Crumble

Menu 2 — 52.00

Spargelcrèmesuppe mit Knoblauch-Croutons

Niedergegarter Lammrücken an Rotweinreduktion
Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel

Himbeer-Pavlova

Sommer

(Juni – August)

Pro Person

Menu 1 — 49.00

Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem
Basilikum-Dressing

Schweinsfilet-Medaillons an Portweinjus
Spinat Tagliatelle und überbackene Tomate

Joghurt Panna Cotta mit Aprikosenkompott

Menu 2 — 38.00

Sommerlicher Blattsalat mit Früchten

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräuterrahmsauce
Safranrisotto und Saisongemüse

Kokos-Küchlein mit einer Kugel Limettenglacé

Herbst

(September – November)

pro Person

Menu 1 — 56.00

Nüsslisalat mit Speck und Croutons

Rehrücken mit Feigen-Rotweinreduktion
Quarkspätzli und Herbstgemüse

Marronikuchen mit Kirsch-Zuckerguss

Menu 2 — 38.00

Marronisuppe

Schweinsgeschnetzeltes mit Perlzwiebeln und Speck
Pilavreis und glasierte Karotten

Lebkuchen-Tiramisu

Winter

(Dezember – Februar)

pro Person

Menu 1 — 41.00

Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Kernen

Schweine-Krustenbraten an reduziertem Marsalajus
Kartoffelstock und Wurzelgemüse

Crema Catalana

Menu 2 — 41.00

Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl

Rindsgulasch
Quarkspätzli und geschmortes Rotkraut

Schokoladen Soufflés mit flüssigem Kern

Klassiker

Vorspeisen

	pro Person
Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Tomaten-Mozzarella Salat	13.50
Tomatencremesuppe mit Gin	9.50
Bouillon mit Backerbsen	7.50
Rindstatar (mit Butter, Toastbrot und Salatgarnitur)	17.50
Frühlingsrollen (mit süss-sauer Sauce und Salatgarnitur)	15.50

Fischgerichte

Lachs-Tranche mit leichter Zitronensauce Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse	31.50
Zander mit Kräuterkruste an Weissweinsauce Trockenreis und Blattspinat	31.50
Saibling mit Mandelbutter Tagliatelle und saisonalem Gemüse	29.50

pro Person

Fleischgerichte

Kalbssteak an Morchelsauce Kartoffelkroketten und Gemüse	43.50
Kalbspiccata Tomatenspaghetti und Broccoli	36.50
Rinds Entrecôte an Sauce Bérnaise Kartoffel-Kroketten und Gemüse	45.50
Roastbeef «medium» an Portweinsauce Ofenkartoffeln und Gemüse	42.50
Schweinsschnitzel an Rahmsauce Butternudeln und Gemüse	26.50
Schweinsgeschnetzeltes Butterreis und Gemüse	28.50
Schweins Saltimbocca an Marsalasauce Safranrisotto und Gemüse	31.50
Schweinsfilet-Medaillon an Cognacsauce Butternudeln und Gemüse	34.50

Vegetarische Hauptspeisen

Zucchettipiccata Tomatenspaghetti	24.50
Kichererbsen-Gemüsecurry Im Couscousring	24.50
Quorngeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Butterrösti und Gemüse	26.50
Auberginen Cordon bleu Breite Nudeln an Pilzrahmsauce	26.50

pro Person

Desserts

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce	8.50
Caramelköpfli garniert	8.50
Tobleronemousse	8.50
Schokoladenmousse	8.50
Tiramisu	9.50
Früchte-Tiramisu	9.50
Streuselkuchen mit Vanilleglace	12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
Käseteller mit Früchten	14.50

Buffets

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

Blattsalate, mit Kernen und Croutons
fünf gemischte Gemüsesalate
Saucen: Französische, Italienische und Balsamico Sauce
(Preis pro Person, je nach Anzahl Salaten)

Warme Buffets

(Preis pro Person nach Absprache)

Dessertbuffet

Mindestens 4 verschiedene Desserts nach Ihrem Wunsch
(Preis pro Person, je nach Dessertmenge)

LiA-Special

(ab 20 Personen)

Pasta-Plausch à discrétion

Spaghetti oder Penne	pro Person	33.00
Rindsbolognese, Carbonara, Tomatensauce, Basilikumpesto		
Reibkäse		

Bankett Getränkekarte

Schaumwein

Strada Mousseux Millésime Extra Dry Hallau (CH) Pinot Noir	75 cl	35.50
Zero'si Blanc Sparkling Dry (IT) Pinot Noir (alkoholfrei)	75 cl	28.00

Weisswein

Carramimbre Verdejo Rueda DO Ribera del Duero (ES) Verdejo	75 cl	32.50
Poggio al Sole Toscana (IT) Chardonnay, Sangiovese	75 cl	34.50
Von Salis Federweiss Bündner Herrschaft (CH) Pinot Noir	75 cl	36.50

Rotwein

Paco Garcia Crianza Rioja (ES) Tempranillo, Granacha	75 cl	34.50
Serpaia di Endrizzi Serpaiolo Toscana (IT) Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	75 cl	37.50
Von Salis Maienfelder Pinot Noir Bündner Herrschaft (CH) Pinot Noir	75 cl	44.00

Biere

Vom Lager bis zum Spezialbier	33 cl	4.50 – 6.50

Kaltes

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1 l	9.50
Orangensaft	1 l	11.00
Eistee hausgemacht	1 l	11.00
Süessmost	1 l	11.00

Heisses

Kaffee		4.20
Espresso		4.20

Unsere Partner

Produkt	Herkunft	Lieferant
Kalb-, Rind-, Schweinefleisch	Appenzellerland/ Schweiz	Metzgerei Scheiwiller
Geflügel	Schweiz	Comestible Zellweger, Traitafina
Fisch	Europa	Comestible Zellweger
Lamm	Neuseeland/Australien	Comestible Zellweger
Gemüse/Früchte	Je nach Saison: Schweiz, Spanien, Italien usw.	Caviezel-Giovanettoni AG
Milchprodukte	Schweiz	Molkerei Forster
Käse/Joghurt	Schweiz	Molkerei Forster
Brot und Backwaren	Schweiz	Bäckerei Abderhalden, Bäckerei Knöpfel, Romer's Hausbäckerei,
Kolonialwaren	Schweiz	Saviva
Eier, Freilandhaltung	Schweiz	M. & S. Bischof

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend AGB genannt) gelten für sämtliche Verträge und Vereinbarungen im Zusammenhang mit Veranstaltungen, wie Bankette, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden Verpflegungsleistungen bei der Stiftung Leben im Alter Herisau zu der auch die Restaurants Park und Ebnet gehören.

Reservation und Auftragserteilung

Im Anschluss an die Anfrage erhält die Veranstalterin von der Stiftung Leben im Alter Herisau (LiA) eine schriftliche Offerte (E-Mail) mit den Angaben, wie lange die Räumlichkeiten provisorisch reserviert werden. Erfolgt bis Ablauf der provisorischen Reservationsfrist keine definitive schriftliche Zusage durch den Veranstalter, behält sich die LiA das Recht vor, die provisorisch vorgenommene Reservation der Räumlichkeiten ohne Rücksprache mit der Veranstalterin zu stornieren.

Der Vertrag tritt in Kraft, sobald der Veranstalter, die Reservation in der vorgegebenen Frist rückbestätigt hat.

Bei Nichterfüllen des Vertrages wird die Veranstalterin schadenersatzpflichtig.

Der Veranstalter wird gebeten, die möglichst genaue Anzahl der Teilnehmenden bei Vertragsabschluss bekannt zu geben. Die Meldung der definitiven Personenzahl muss bis 14 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Als Rechnungsgrundlage wird mindestens die 48 Stunden vor dem Anlass bekanntgegebene Anzahl Personen verrechnet, selbst wenn weniger Gäste am Anlass anwesend sind.

Annullationsbedingungen

Bei der Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

Bis 28 Tage vor der Veranstaltung	kostenfrei
27 – 22 Tage vor der Veranstaltung	50 % der Gesamtsumme
21 – 15 Tage vor der Veranstaltung	75 % der Gesamtsumme
Ab 14 Tage vor der Veranstaltung	100 % der Gesamtsumme

Als Gesamtsumme versteht sich die offerierte und auf die Teilnehmendenzahl bestätigte Verpflegungsleistung. Wurde noch keine Verpflegungsleistung festgelegt, wird diese mit CHF 40 pro Gast verrechnet.

Die LiA behält sich das Recht vor, die Annullationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte/ Reservationsbestätigung zu integrieren.

Im Falle höherer Gewalt können beide Parteien ohne Kostenfolge von diesem Vertrag zurücktreten (Brand, Wasser usw.).

Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch die Veranstalterin oder ihre Gäste/ Teilnehmenden verursacht werden, haftet in jedem Fall die Veranstalterin.

Zahlungsmodalitäten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es gelten die durch die LiA schriftlich bestätigten Preise. Preisänderungen bleiben vorbehalten, insbesondere bei Offerten, welche länger als ein Jahr vor der Veranstaltung bestätigt wurden.

Der gesamte Rechnungsbetrag ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen.

Zapfengeld & Tellergeld

Die Veranstalterin und ihre Gäste dürfen Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht selbst mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. Falls eigene Weine, Spirituosen etc. mitgebracht werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25 pro Flasche zur Deckung der Gemeinkosten in Rechnung gestellt.

Bei mitgebrachten Desserts wird ein Tellergeld von CHF 2.50 pro Person zur Deckung der Gemeinkosten in Rechnung gestellt

Kerzen

Kerzen, Teelichter sowie offenes Feuer sind in allen Räumlichkeiten der LiA aus Brandschutzgründen nicht erlaubt.

Gerichtsstand

Die mit der LiA abgeschlossenen Verträge und eingegangenen Geschäftsbeziehungen unterstehen dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Herisau.

Stand: 1. Februar 2025