



SCHNEGGEN

Restaurant · Catering · Gourmet-Shop

LIEBE GÄSTE

Vielen Dank für Ihr Interesse. Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, finden Sie hier einige nützliche Hinweise.

Homepage

www.schneggen-buchs.ch

Lage

am Fuss der Buchserbergs mit herrlicher Aussichtslage
ins Rheintal

Verkehrsverbindung

vom Bahnhof Buchs ca. 15 min. Fussmarsch
von Bushaltestelle Rathaus Buchs ca. 5 min. Fussmarsch

Parkmöglichkeiten

genügend Parkplatzmöglichkeiten vor dem Haus vorhanden

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag	10.00 Uhr bis 14.00 Uhr 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Samstag	16.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Mittwoch	Ruhetag (ab 15. Personen möglich)

(selbstverständlich sind wir hier sehr flexibel)

Bankette

von 10 bis 300 Personen (auch ausser Haus möglich)

Werdenbergerstube

traditionell, rustikal, heimelig, gemütlich
(max. 40 Personen)

Grillroom

originell, klassisch, elegant
(max. 40 Personen)

**diese beiden Räume können mit einer Trennwand
seperiert werden oder können als Einheit für Gruppen
bis zu 80 Personen genutzt werden**

Arvenstube

komplett mit Arvenholz verkleidet, warm, einladend.
Perfekt für kleinere Gruppen, Meetings, Schulungen
und Seminare
(max. 25 Personen)

Bar/Club

moderne Clubatmosphäre ideal für Partys, Apéros, usw.
(max. 300 Personen)

Kücheangebot

Grillspezialitäten, Saisonales, Regionales, alles hausgemacht

Weinangebot

Grosse Auswahl aus dem Bordeaux und Burgund,
im weiteren sind vor allem Weine aus der Schweiz,
Deutschland, Österreich, Italien, Spanien sowie auch
einige Internationale Weine im Sortiment vertreten
(wir beraten Sie gerne)

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,6% Mehrwertsteuer

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben die Organisation Ihres Anlasses etwas erleichtert zu haben und sichern Ihnen schon heute unsere volle Unterstützung zum guten Gelingen zu.

Mit freundlichen Grüssen

Familie Marxer und Team



SCHNEGGEN

Restaurant · Catering · Gourmet-Shop

KALTE VORSPEISEN

- Salatherz mit Gewürz-Kresse und mariniertem Geflügelspiess oder grillierter Riesencrevette an leichtem Limetten-Chili-Dressing
- Gehobelter Parmesan auf Ruggulabett an Honig-Feigen-Dressing
- Buchser Nüsslisalat mit Speck und Knoblauchcrôutons
- Buchser Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Mangowürfel
- oder mit gerösteten Pilzen (je nach Saison)
- Sommersalat mit Rohschinken und Melonenkugeln
- Salatvariation mit Poulardenbrust an Sesamkruste
- Büffelmozzarella-Basilikumterrinen auf Ramatti-Tomatenscheiben
- Carpaccio von Bündnerfleisch und Parmaschinken mit Parmesan
- an Olivenöl und Balsamico
- Avocadosfächer mit Südafrika-Scampis an Calamansidressing
- Vitello Tonnato „Schneggen“
- Lauwarmer Gemüsestrudel auf Kresse-Ruggulabett
- Hausgeräuchertes Carpaccio vom Bisonfilet mit eingelegten Pilzen
- Raviolis mit Tomaten und Basilikum
- Raviolis gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Ricotta
- Spaghettinis mit Chorizio, Chili und Knoblauch
- Gnocchi mit Steinpilzen und Eierschwämmli
- Gnocchis mit Salbeibutter und Ruccula
- Thunfisch mit Pfeffer-Zitronenkruste an leichter Kokossauce
- Safran-Fettuccini mit Seezungenstreifen
- Knusper-Rösti mit Schottischem Rauchlachs und Wasabischaum
- Jakobsmuscheln auf Gemüsespaghettis mit Wasabivinaigrette
- Kartoffelsuppe mit Ingwer
- Kohlräblisuppe mit Curry-Espuma



SCHNEGGEN

Restaurant · Catering · Gourmet-Shop

HAUPTSPEISEN

- Doppeltes Entrecôte und Kalbssteak vom Grill, Bearnaise-, Pfeffersauce
- Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
- Zwei Filet „Schneggen“ (Rind und Kalb) mit Barolosauce und Kräuterbutter
- Rindshuftsteak vom Grill
- Hackbraten „Schneggen“
- Kalbschnitzelchen an Zitronensauce
- Kalbschnitzel mit Pilzen oder mit Dörrfrüchten gefüllt
- Doppeltes Kalbskotelette vom Grill mit Schalottenrahmsauce
- Kalbscarré im Ofen gebraten mit Sommerkräuter
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art
- Schweinsfilet-Medaillon mit Salbei
- Frischer Fisch (je nach Angebot auf dem Markt) im Kartoffelmantel auf Sommergemüse, Schnittlauchsauce
- Maispoulardenbrüstchen mit Nusskruste oder mit frischen Eierschwämmen

BEILAGEN

Die Beilagen gestalten wir gerne nach Ihren Wünschen. Teilen Sie uns mit was Ihnen Freude bereitet.



SCHNEGGEN

Restaurant · Catering · Gourmet-Shop

DESSERTS

- Hausgemachtes Parfait (Nuss, Grand-Manier, Erdbeer, Nougat, Rabarber, usw.) garniert
- Zitronen-Tarte mit frischen Himbeeren
- Sorbetteller mit Früchten
- Schokoladenmousse „Marmorata“ (dunkle & weisse Schokolade)
- Crepe gefüllt mit Beeren nach Saison und Krokanteis
- Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé oder Rahm
- Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer und Krokantglacé
- Rheintaler Erdbeeren mit Holunderblütensorbet
- Tiramisu „Schneggen“ oder Himbeer-Tiramisu
- Bananen- oder Beerengratin mit Vanilleglacé

Preis wird je nach Zusammenstellung des Menus berechnet.

Diese Menü-Ideen sollen Ihnen helfen, Ihr ganz individuelles Menü nach Ihren Wünschen zu kreieren. Gerne kochen wir auch nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen. Teilen Sie uns Ihre Ideen mit...