



**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](http://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<br>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*

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*

### APERITIF-HÄPPCHEN

|   |            |      |
|---|------------|------|
| • Blätterteiggebäck 6-7 Stk.  | pro Person | 4.50 |
| • Schweizer-Käse in Baumnuss-/Kübiskernöl mariniert 5 Stk.            | pro Person | 6.00 |
| • Gemüsedips mit 2 Saucen 10 Stk.                                     | pro Person | 4.50 |
| • Canapées<br>mit Käse, Salami, Parmaschinken, Thon, oder nach Wunsch | pro Stück  | 1.50 |
| • Canapées Deluxe<br>Lachs, Tartar, Gänselebermousse                  | pro Stück  | 3.00 |
| • Melonen- oder Mangospiessli mit Parmaschinken                       | pro Stück  | 2.50 |
| • Traubenspiessli Hartkäse  | pro Stück  | 2.50 |
| • Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto                      | pro Stück  | 2.00 |
| • Mini-Pastetchen gefüllt mit:<br>Crevettencocktail, Thonmousse       | pro Stück  | 3.00 |
| • Mini Quiche Lorraine (Käse-Zwiebelküchlein)                         | pro Stück  | 3.00 |
| • Schlosschüechli saisonal (Spargel, Lauch, Wirz)                     | pro Stück  | 3.00 |
| • Schinkengipfeli   | pro Stück  | 2.50 |
| • Hackfleischbällchen mit BBQ-Sauce oder Currydip                     | pro Stück  | 3.50 |

Saisonal angepasste Apéro Häppchen auf Anfrage.



## SCHNEGGEN

Restaurant · Catering · Gourmet-Shop

### APERITIF-PAUSHALEN

#### APERITIF 1

2dl Hauswein Weiss oder Rot  
3dl Orangensaft oder Mineralwasser  
Grisini, Chips und Nüssli

pro Person

CHF 15.50

#### APERITIF 2

2dl Hauswein Weiss oder Rot  
3dl Orangensaft oder Mineralwasser  
1 Schinkengipfeli  
1 Quiche Lorraine  
1 Mini-Pastetchen nach Wahl

pro Person

CHF 19.50

#### APERITIF 3

2dl Prosecco  
3dl Orangensaft oder Mineralwasser  
3 Canapées nach Wahl  
1 Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto  
1 Mini-Pastetchen nach Wahl

pro Person

CHF 26.00

#### APERITIF 4

(pro Person sind 8 Häppchen berechnet)

Schweizer-Käse in Baumnussöl mariniert  
und marinierte grüne Oliven  
\*\*\*

Gemischte Canapées  
mit Käse, Salami, Schinken, oder nach Wunsch  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto  
Traubenspiessli mit Bergkäse  
Melonenspiessli mit Parmaschinken  
\*\*\*

Quiche Lorraine  
Schinkengipfeli

pro Person

CHF 24.50



## SCHNEGGEN

*Restaurant · Catering · Gourmet-Shop*

### **KALTE VORSPEISEN**

- Gehobelter Parmesan auf Ruggulabett an Honig-Feigen-Dressing
- Buchser Nüsslisalat mit Speck und Knoblauchcrêtons
- Buchser Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Mangowürfel oder mit gerösteten Pilzen (je nach Saison)
- Endiviensalat mit Roquefortsauce
- Avocadomousse mit Wildschweinschinken und Apfel-Mangochutney
- Kürbismousse mit Hirsch-Bünderfleisch
- Wildterriner mit haugemachten Chutney`s
- Carpaccio von Reh oder Hirsch mit Nussvinaigrette
- Tatar vom Kalbsfilet auf Salatbett
- Gänseleberterriner mit Qumquatragout und Sauternegelée
- Gänseleberterriner mit Tomatenragout
- Mariniertes Schottisches Lachs und sein Tatar
- Blumenkohl Panna Cotta mit Black Tiger Riesencrevetten
- Knusper-Rösti mit Schottischem Rauchlachs und Wasabischaum
- Hausgeräuchertes Carpaccio vom Bisonfilet mit eingelegten Pilzen



## SCHNEPPEN

*Restaurant · Catering · Gourmet-Shop*

### WARMER VORSPEISEN

- Gebratenes Rehrückenfilet mit Gänseleberstreusel, Sauerkirschjus und gedämpften Quitten
- Broccoliflan mit gebratenen Eierschwämmli und Kräuterweissweinsauce
- Gebratene Gänse- oder Entenleber mit Mango und Balsamicojus
- Hausgemachte Raviolis mit Tomaten und Basilikum
- Gnocchi mit frischen Waldpilzen
- Kaninchenmedaillons auf Aubergine und Zucchetti mit Tomaten
- Jakobsmuscheln auf Gemüsespaghettis mit Wasabivinaigrette
- Bärenkrebbsfrühlingsrollen auf Sauerampfer und Mohn-Vanillecrème
- Tagliata vom Thunfisch auf Rucula mit Kirschtomaten und weissem Balsamicoschaum
- Seeteufel und Thunfischrolle auf Couscous an leichter Kokos-Currysauce
- Safran-Fettuccini mit Seezungenstreifen

### SUPPEN

- Kartoffelsuppe mit Ingwer
- Linsenschaumsüppchen mit gebratener Wachtelbrust
- Waldpilzcappuccino
- Kresseschaumsüppchen mit Kalbshaxentortellini und Sauerrahm
- Baumnußsüppchen mit Tatare von Parmaschinken



## SCHNEGGEN

*Restaurant · Catering · Gourmet-Shop*

### HAUPTSPEISEN FLEISCH

- Doppeltes Entrecôte und/oder Kalbssteak vom Grill, Bearnaise- , Pfeffersauce
- Angus- oder Schweizerfilet ganz gebraten mit Barolosauce
- Ochsen-t-Bone Steak vom Grill
- Château-Briand vom Grill
- Rindsfilet im Pfefferbutter gebraten
- Duo von Kalbs und Rindsfilet vom Grill
- Grilliertes Angusfilet mit Shiitakepilzen auf Selleriemousse und Basilikumöl
- Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
- Zweierlei Filet (Rind und Kalb) mit Barolosauce und Kräuterbutter
- Rindshuftsteak „Café de Paris“
- Hackbraten „Schneggen“
  
- Kalbsfilet-Medaillon mit Schalotten-Thymiansauce
- Kalbskotelette mit seinem Jus
- Kalbscarré aus dem Ofen mit Kräutern
- Kalbsteak mit gebratener Gänseleber an Portweinsauce oder Balsamicojus
- Kalbschnitzel mit Pilzen oder mit Dörrfrüchten gefüllt
- Doppeltes Kalbskotelette vom Grill mit Schalottenrahmsauce
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art
  
- Lammcarré mit frischen Rosmarin
- Schweinsfilet-Medaillon mit Salbei
- Glasierter Kaninchenrücken auf Pilzragout

### HAUPTSPEISEN WILD

- Wildhackbraten
- Hirschmedaillon mit gebratener Gänseleber und Preiselbeerjus
- Reh oder Hirschmedaillon auf Rahmwirz und Granatapfelsauce
- Rehrücken aus hiesiger Jagt klassisch garniert (je nach Jagteingang)
- Hirsch- oder Rehpfeffer (je nach Jagteingang)



## SCHNEGGEN

*Restaurant · Catering · Gourmet-Shop*

### HAUPTSPEISEN GEFLÜGEL

- Taubenbrust im Wirzmantel
- Entenbrust an Honig-Sesamkruste
- Maispoulardenbrüstchen mit Nusskruste oder mit frischen Eierschwämmen
- Gefüllte Perlhuhnbrust auf Champagnerkraut

### HAUPTSPEISEN FISCH

- Frischer Fisch (je nach Angebot auf dem Markt) im Kartoffelmantel
- Zanderfilet mit Kokos-Currysauce und Cous-Cous
- Sautierter Kabeljau auf mediterranem Gemüse, Gnocci mit Thymian und Olivenöl
- Gebratener Wolfsbarsch auf Wasabi-Kartoffelpüree mit Rotweinfusion und Ingwer-Karotten

### BEILAGEN

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



## SCHNEGGEN

*Restaurant · Catering · Gourmet-Shop*

### DESSERTS

- Maronenmousse mit in Glühwein marinierten Orangenfilets und gebrannten Mandeln
- Nussparfait mit Quittenmousse und gerösteten Haselnusssauce
- Schokoladen-Haselnuss-Timbale an Kaffeesabayone mit Blutorangensorbet
- Terrine von Rheintaler Dörrfrüchten auf Zwetschgencoulis mit Mandelrahmglacé
- Orangen-Kumquat-Gratin mit Baumnuss- Honigglacé
- Birnen-Schokoladen-Parfait mit Sauterne
- Apfelraviolis mit Zimtglacé
- Apfelsorbet mit Calvados und Mandelhüppe
- Cassismousse mit Pistazienglacé
- Hausgemachtes Parfait (Nuss, Grand-Manier, Erdbeer, Nougat, Rabarber, usw.) garniert
- Panna-Cotta mit Früchtecoulis
- Vacherin Eistorte mit Kirschkompott
- Hausgemachte Zwetschgenravioli mit Zimtglacé
- Rabarberstreusel mit Honigparfait und frischen Erdbeeren
- Gebrannte Crème „Catalan“
- Tarte Tatin (Apfelküchlein) mit Zimtglacé
- Schokoladen-Moilleux mit Passionsfruchtsauce
- Zitronen-Tarte mit Schokoladensorbet
- Sorbetteller mit Früchten
- Schokoladenmousse „Marmorata“ (dunkle & weisse Schokolade)
- Crêpe gefüllt mit Beeren nach Saison und Krokantglacé
- Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé oder Rahm
- Tiramisu „Schneggen“
- Bananen- oder Beerengratin mit Vanilleglacé
- Käsevariation mit Zwiebel- und Feigenchutney

Der Preis wird je nach Zusammenstellung des Menus berechnet.

Diese Menü-Ideen sollen Ihnen helfen, Ihr ganz individuelles Menü nach Ihren eigenen Wünschen zu kreieren.

Teilen Sie uns Ihre Ideen mit.