



**Kantonales  
Gesundheitszentrum**  
Appenzell



## Restaurant Findling Alpsteeblick

### Angebote und Menuvorschlage für Anlässe ab 10 Personen

Planen Sie ein Familienfest oder einen Geburtstag?  
Gerne gestalten wir für Sie und Ihre Liebsten den  
perfekten Tag im Alpsteeblick.

Wir begleiten Sie bei Ihren Wünschen von der Planung bis  
zur Durchführung mit fachlicher Betreuung. Auf den folgenden  
Seiten finden Sie unsere Angebote und Menuvorschlage.

Bei Interesse und Fragen steht Ihnen  
Daniela Fritsche gerne zur Verfügung:  
Kantonales Gesundheitszentrum «Alpsteeblick»  
Daniela Fritsche, Leitung Ökonomie  
Spitalgassli 2, 9050 Appenzell  
Tel. +41 71 788 74 10 / [daniela.fritsche@gzai.ch](mailto:daniela.fritsche@gzai.ch)



## Apéro

### Mini Brötli

Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Appenzeller, Brie, Tomaten/Mozzarella, Grillgemüse 2.50/Stk

### Mini Buttergipfel

Buttergipfel oder Rustikgipfel mit Ei, Thon 2.50/Stk

Lachs-Tartar, Mostbröckli-Tartar 2.90/Stk

### Foccacia (mind. Bestellmenge 32 Stk.)

Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Ei, Thon, Grillgemüse 2.50/Stk

Lachs-Tartar, Mostbröckli-Tartar 2.90/Stk

### Apéro Gebäck

Appenzeller Chäsflade 1.80/Stk

Apéro Riche kalt ab 30 Personen 24.00/p.P.

Mini Sandwiches, gefüllte Minigipfel, gefüllte Foccacia  
Rindfleisch-Carpaccio, Griechischer Salat mit Feta  
Tuna mit Edamane und Wakame  
Riesenkrevetten mit Mango-Avocado Salsa, Vitello tonnato,  
Melone mit Rohschinken  
Gemüsedip, Mini-Dessert

Apéro Rice kalt/warm ab 50 Personen 30.00/p.P.

Zusätzlich zum Apéro Riche kalt  
Saisonalen Risotto oder  
Orecchiette mit Rauchlachs und Dillrahmsauce



Hot Sandwiches ab 50 Personen 24.00/p.P.  
(Am Buffet frisch zubereitet)

Mini Brötchen gefüllt mit Roastbeef, Kalbsbraten  
Pulled Pork, Tomaten-Mozzarella  
mit Tartar-, Cocktail-, und BBQ Sauce  
Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat und Zwiebeln

Mini-Dessert (4 Dessert p.P.) 12.00/p.P.

Auswahl an verschiedenen Mousses, Flans,  
Cupcake und Fruchttörtchen

Frühstücks-Buffet (Kinder 6 – 14 Jahre Fr. 12.00) 24.00/p.P.

Verschiedene Brötchen, Buttergipfel, Konfitüre, Butter  
Birchermüesli, Joghurt, Aufschnitt, Appenzellerkäse, Fruchtsaft,  
Kaffee, Tee, heisse Schokolade



## Vorspeisen

### Salate

Grüner Blattsalat mit Haus-Dressing	7.50
Gemischter Saisonsalat mit Haus-Dressing	8.50

### Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahmhübli	7.50
Spargelcrèmesuppe (Frühling)	7.50
Kürbiscrèmesuppe (Herbst)	7.50
Riesling-Meerrettichsuppe mit Butter-Croûtons	7.50
Steinpilzcremesuppe	8.50

## Fleisch- und Geflügelgerichte

### Schwein

Schweinschnitzel paniert	26.00
Schwedenbraten (Schweinschals mit Pflaumen) mit Bratensauce	27.00
Schweinsfiletbraten (Schweinsfilet im Brätmantel) mit Bratensauce	31.00

### Rind

Rindsschmorbraten mit Rotwein	29.00
Rindsfilet Stroganow	43.00
Roastbeef mit Bernaise-Sauce	46.00

### Kalb

Kalbschulterbraten mit Rosmarinjus	33.00
Kalbsrahmschnitzel	39.00
Kalbshohlrückenbraten mit Morchelsauce	46.00

### Lamm / Poulet

Lammkarree provenzalischer Art	38.00
Pouletbrüstchen mit Champignonsauce	26.00

### Fisch

Forellenfilet gebraten mit Zitrone, Kapern und Tomaten	29.00
Lachstranche mit Meerrettichkruste und Riesling Sauce	33.00



## Dessert

---

Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Karamellköpfler mit Früchten und Rahm	7.50
Amaretti-Rahmgefrorenes	8.50
Mango-Joghurtcrème	8.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	8.50
Schokoladen-Mousse mit Saisonfrüchten	8.50
Auswahl an Mini-Dessert 3 Stk pro Person	11.00



## Menu 1

48.00 pro Person

Grüner Salat mit Haus-Dressing  
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum  
und Rahmhübli  
Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes frites  
Saisongemüse  
Caramelköpfler mit Früchten  
und Rahm Sablès

## Menu 2

53.00 pro Person

Grüner Salat mit Haus-Dressing  
Steinpilzcremesuppe  
Rindsschmorbraten mit Rotwein  
Kartoffelstock  
Saisongemüse  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Sablès

## Menu 3

69.00 pro Person

Gemischter Saisonsalat  
mit Haus-Dressing  
Kraftbrühe mit Flädli  
Kalbshohrücken mit Morchelsauce  
Feine Nudeln  
Saisongemüse  
Amaretti-Rahmgefrorenes

Zu allen Gerichten servieren wir ein saisonales Mischgemüse und eine Stärkebeilage nach Ihrer Wahl:  
Feine Nudeln, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelstock, Butterkartoffeln, Spätzli, Risotto, Reis

Alle unsere Fleisch- und Geflügelprodukte stammen aus der Schweiz

Alle Preise in CHF