



MENUVORSCHLÄGE 2012

Geburtstag

Jubiläum

Taufe

Konfirmation

Kommunion

Familientreffen

Hochzeit

Diplomfeier

Leidmahl



HOTEL RESTAURANT **TAUCHER**

St. Gallerstrasse 29
CH-9470 Buchs SG

Tel. ++41 / 081 750 65 65
Fax ++41 / 081 750 65 66

www.hotel-taucher.ch
info@hotel-taucher.ch

Sonn- und Feiertage ab 1800 Uhr geschlossen

Diese Menuvorschläge gelten ab 10 Personen und beziehen sich auf 1 Menu

Preise gelten ab 1. Januar 2012 – Preise inkl. Mehrwertsteuer – Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten:	Montag bis Samstag: 0630 - 2330 Uhr Sonntag: 0730 - 1800 Uhr
Polizeistunde:	Bewilligung für Verlängerung können verlangt werden. Pro Stunde sfr. 30.— Pro anwesendem Servicemitarbeiter sfr. 25.-- / Std.
Taucher Säli:	Ideal bis 26 Personen, für Geburtstage, Familienfeiern, Besprechungen, Geschäftssessen.
Restaurant:	Gemütliches Restaurant mit 75 Plätzen, Invaliden WC, rollstuhlgängig, preiswerte Tagesteller, täglich frisches Salatbuffet mit über 25 verschiedenen Salaten, gluschtige Tellergerichte und einem exklusiven Big Cordon.
Hotel:	14 Nichtraucher - Zimmer, Einzel-, Doppel-, und Dreibettzimmer. Alle Zimmer mit Dusche / WC / TV / Haartrockner. Internetcorner und Wlan gratis
Parkplätze:	Stehen genügend zur Verfügung, auch für Busse, da wir direkt am grossen Marktplatz liegen.
Gartenrestaurant:	Bei schönem Wetter reservieren wir Ihnen gerne einen Platz an der Sonne. Anziehungspunkte: Werdenberger See, Städtli Werdenberg, Schloss Werdenberg, Seerundgang

Aperitif

Standard Pommes Chips, Salznüssli	pro 100 gr.	sfr. 3.80
Urchig hausgemachtes Chäschüechli mit Speck und Lauch	pro Stück	sfr. 4.—
Bowlen Aperero Fruchtige Erdbeer – Pfefferminz Bowle (ohne Alkohol) mit Alkohol	pro Person pro Person	sfr. 5.— sfr. 7.50
Hausapero Blätterteigpastetli mit Hüttenkäse, Blätterteigkörbli mit Cantadou, Backpflaume mit Rohschinken, Canapés (Lachs, Ei, Spargel, Käse), Pumpernickel mit Käse	pro Person	sfr. 15.--
Sulzbrötli gemischt mit Lachs	Stückpreis Stückpreis	sfr. 5.50 sfr. 6.50
Take away Glühwein / Apfelpunsch für 30 – 200 Personen	Apfelpunsch / ltr. Glühwein / ltr.	sfr. 4.50 sfr. 9.50

Hausgemachte Suppen

Äpler Flädli-suppe	sfr. 6.—
Kraftbrühe Royale, Eierstich	sfr. 6.50
Kraftbrühe mit Käsestäbchen	sfr. 6.50
Fleischsuppe mit Gemüsestreifen	sfr. 6.50
Karottencremesuppe mit Vanille	sfr. 6.—
Brokkolicremesuppe mit Pinienkernen	sfr. 6.—
Gurkenrahmsuppe mit Dill	sfr. 6.—
Tomatencremesuppe mit Basilikum	sfr. 6.50
Spargelcremesuppe	sfr. 6.50
Bündner Gerstensuppe	sfr. 6.—
Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen	sfr. 7.—



Rüebli-Cappuccino



Suppentrio



Hausapero



Steinpilzsuppe mit Blätterteig

.....nicht alltägliche Süppchen

Curry-Kokossuppe mit Black Tiger Crevetten	sfr. 8.50
Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighaube	sfr. 8.50
Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Kernöl	sfr. 6.50
Gazpacho, spanische Spezialität kalt	sfr. 8.50
Rüebli - Cappuccino mit Jaipur Curry	sfr. 14.50
Lachsrollchen, Pumpnickelwürfel, Rohschinken-Backpflaume	
Suppentrio im Schnapsglas	sfr. 13.—
Rüebli mit Vanille, Steinpilz und Gazpacho, mit hausgemachten Parmesansticks	

Salate und Vorspeisen

Salatbuffet nach Wahl, 25 Sorten, nach Gewicht	100gr. /	sfr. 2.60
Eisbergsalat mit Croutons, Speck und Parmesan		sfr. 7.50
Bunter Blattsalat		sfr. 8.—
Gemischter Salat		sfr. 9.—
Tomatensalat mit Mozzarella		sfr. 8.50
Bunter Blattsalat mit Rauchlachs-Rose		sfr. 12.—
Bunter Blattsalat mit Preiselbeer – Dressing mit Mango und Orangenfilet und blauen Kartoffelchips		sfr. 10.50
Melone mit Prättigauer Landrauchschorizo		sfr. 13.50
Tomaten-Risotto mit Chorizos, prov. Gemüse und Crevette		sfr. 14.50
Sorbet als Zwischengang (zbs. pink Grapefruit mit Sekt)		sfr. 6.50
Pouletsalat nach Art des Hauses		sfr. 26.—

Kalte Teller

Taucher Teller Schinken, Fleischkäse, Salami, Tiroler Wurst, Rohschinken, Bündnerfleisch, Tete de moine Käse und Bauernspeck, Garnitur	sfr. 17.—
Taucher Teller mit 4 Salaten	sfr. 17.50
Roastbeefsteller Roastbeef - Tranchen, 4 Salate, Tatarsauce, Garnitur	sfr. 26.—
Sommerhit- Teller gebratenes Pouletbrüstchen (warm), mit Salaten garniert, würzige Grillsauce, Melonenschnitz	sfr. 19.—

Warme Tellergerichte (ohne Nachservice)

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Garnitur	sfr. 14.50
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat, Garnitur	sfr. 16.—
Heisser Schinken und Fleischkäse mit Kartoffelsalat, kleiner Blattsalat	sfr. 16.50
Hackbraten mit Zwiebel-Senfsauce 3 Gemüse / hausgemachter Kartoffelstock	sfr. 16.50
Schweingeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce Butternudeln, drei Gemüse	sfr. 19.50
Poulet Piccata Mailänder Art Steinpilzrisotto, drei Gemüse	sfr. 19.50
Pouletbrust an Curry-Kokossauce Jasminreis, Früchtégarnitur	sfr. 18.50
Pouletbrust paniert (130gr.) Pommes frites / drei Gemüse	sfr. 21.—
Rindsgeschnetzeltes an Curry-Cashewnuss Sauce Butter-Reis, drei Gemüse	sfr. 17.50
Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce im Erbsenreisring serviert	sfr. 17.—
Rindsgulasch hausgemachte Spätzli, drei Gemüse	sfr. 18.50
Schweins Cordon - bleu mit Pommes frites und drei Gemüse	sfr. 23.50

Warme Tellergerichte (Schwein) mit Nachservice

Schweins Halsbraten Mirza Kräuterspätzli, drei Gemüse, Apfel mit Preiselbeeren	sfr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln, sechs Gemüse	sfr. 26.50
Schweinsrückensteak an Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli, sechs Gemüse, Beilagen nachservice	sfr. 26.50
Schweinsrückenteak mit Paprikarahmsauce Spätzli vom Brett, drei Gemüse, Beilagen nachservice	sfr. 24.50
Schweinsrücken-Braten an Zwiebel-Senfsauce Dinkelmehl-Spätzli / sechs Gemüse	sfr. 26.50
Walliser Schweins - Schnitzelspiess Schweins schnitzel mit Aprikosen und Rohschinken gefüllt Gemüse garnitur mit grünen Bohnen Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln	sfr. 27.50
Schweinsfilet mit Kräuterkruste am Stück gebraten mit provenzalischen Kräutern Kartoffel gratin / sechs Gemüse / Rotwein-Jus	sfr. 29.--
Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce hausgemachte Spätzli vom Brett sechs Gemüse	sfr. 29.--
Schweinsfilet mit Amarettikruste an Honig - Balsamico sauce Kartoffel-Lauch gratin / Gemüse garnitur	sfr. 29.—

Warme Tellergerichte (Poulet) mit Beilagen - Nachservice

Pouletbrust an Stroganoff - Sauce Hausgemachte Kräuterspätzli drei Gemüse	sfr. 19.50
Pouletbrust an Pfefferrahmsauce Pommes frites drei Gemüse	sfr. 19.50

Warme Tellergerichte (Kalb) mit Nachservice

Kalbssteak (160gr.) an Morchelrahmsauce Butternudeln / Pommes frites / Beilagen nachservice sechs Gemüse	sfr. 36.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignons - Rahmsauce mit Butternudeln oder Rösti 4 Gemüse	sfr. 33.50
Kalbs involtini mit Primitivo Jus Kalbsröllchen gefüllt mit Rohschinken, Salbei und Steinpilzen Buntes Gemüse / Risotto mit getrockneten Tomaten	sfr. 34.50

Warme Tellergerichte (Lamm) mit Nachservice

Lammrücken mit Amarettikruste an Honig Balsamicosauce Kartoffelgratin sechs Gemüse	sfr. 34.50
Lammrücken an Kräuterkruste Ratatouille / Buntes Gemüse Risotto mit getrockneten Tomaten	sfr. 34.50

Warme Tellergerichte (Rind) mit Nachservice

Rindsschmorbraten nach Grossmutterart hausgemachter Kartoffelstock sechs Gemüse	sfr. 26.50
Rindsfilet (180 gr.) Beilagennachservice drei Gemüse Pommes frites Sauce Bearnaise	sfr. 44.—

Spaghettiplausch ab 20 Personen

Spaghettiplausch mit Salat vom Buffet Salat vom Buffet Spaghetti a discretion, Tomatensauce, Bolognese, Pilzsauce, Carbonara, all`arrabiata, Pesto, Gorgonzolarahmsauce, Parmesan, origineller Spaghettilat.	sfr. 28.50
--	------------



Unsere Vorschläge

Menu 1 (ohne Nachservice)	Bunter Blattsalat mit Croutons und Speck ***	sfr. 8.—
	Schweins Cordon - bleu drei Gemüse Pommes frites ***	sfr. 23.50
	Kleiner Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 7.50
	Total Menu 1	<u>sfr. 38.80</u>

Menu 2 (Beilagen - Nachservice)	Äpler Flädlsuppe ***	sfr. 6.—
	Pouletbrust an Stroganoff - Sauce Hausgemachte Kräuterspätzli drei Gemüse ***	sfr. 19.50
	Hausgemachter Karamelltraum mit Rahm	sfr. 8.50
	Total Menu 2	<u>sfr. 34.—</u>

Menu 3	Gemischter Salat ***	sfr. 9.—
	Rindsschmorbraten nach Grossmutterart hausgemachter Kartoffelstock sechs Gemüse ***	sfr. 26.50
	Werdenberger Süssmostcrème mit Sorbet	sfr. 9.—
	Total Menu 3	<u>sfr. 44.50</u>

Menu 4	Tomatencremesuppe mit Basilikum ***	sfr. 6.50
	Eisbergsalat mit Croutons, Speck und Parmesan ***	sfr. 7.50
	Schweinsrücken-Braten an Zwiebel-Senfsauce Dinkelmehl-Spätzli sechs Gemüse ***	sfr. 26.50
	Kleiner Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 7.50
	Total Menu 4	<u>sfr. 48.—</u>

Menu 5	Rüebli - Cappuccino mit Jaipur Curry Lachsrollchen, Pumpernickelwürfel, Rohschinken-Backpflaume ***	sfr. 14.50
	Bunter Blattsalat mit Preiselbeer – Dressing mit Mango und Orangenfilet und blauen Kartoffelchips ***	sfr. 10.50
	Pink Grapefruit-Sorbet mit Prosecco ***	sfr. 6.50
	Lammrücken mit Amarettikruste an Honig Balsamicosauce Kartoffelgratin sechs Gemüse ***	sfr. 34.50
	Karamelldessert „Better than sex“ Hausgemachter, rahmiger Karamellflan mit zartschmelzendem Butter-Karamell überzogen, serviert mit einer kleinen Schale frischen Fruchtstücken und einer Kugel Baumnußeis.	sfr. 13.50
	Total Menu 5	<u>sfr. 79.50</u>

Dessertvorschläge

Panna cotta, mit Biscuit, Himbeeren und Amaretto	sfr. 8.50
Schwarzwäldertorte (Romer`s Hausbäckerei)	sfr. 6.—
Werdenberger Süssmostcrème mit Sorbet fruchtiges Dessert zum Abschluss	sfr. 9.—
Luftiges, hausgemachtes Schokolademousse hell und dunkel	sfr. 9.50
Frischer Fruchtsalat ohne Rahm	sfr. 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 9.—
Kleiner Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 7.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	sfr. 8.50
Hausgemachter Karamelltraum mit Rahm feiner Karamellflan mit Karamell-Buttercrème	sfr. 8.50
Karamelldessert „Better than sex“ Hausgemachter, rahmiger Karamellflan mit zartschmelzendem Butter-Karamell überzogen, serviert mit einer kleinen Schale frischen Fruchtstücken und einer Kugel Baumnusseis.	sfr. 13.50
Soufflé glacé Grand Marnier Hausgemachtes Halbgefrorenes aus Eiern, Zucker, Rahm und Orangenlikör.	sfr. 9.—
Herbstliches Lebkuchen-Tiramisu mit Glühwein-Zwetschgen und Zimteis	sfr. 13.50
lauwarmer Schokoladegugelhopf mit Vanilleglace, Rahm und Schokosauce	sfr. 8.—
lauwarmer Schokoladegugelhopf mit Baileys mit Vanilleglace, Rahm und Schokosauce	sfr. 8.50
lauwarmer Schokoladegugelhopf mit Amaretto mit Vanilleglace, Rahm und Schokosauce	sfr. 8.50
Werdenberger Eisschwan aus Brandteig geformt, mit Vanilleeis	sfr. 9.50
Himbeergratin mit Vanilleeis	sfr. 10.50
Quarkmousse mit Früchtesauce	sfr. 9.50
Hausgemachtes Maronimousse	sfr. 9.50

Weinkarte

Weisswein offen

Fechy	5dl.	sfr. 19.—
Wysse Wartauer	5dl.	sfr. 21.50
Epresses	5 dl.	sfr. 21.—

Rotwein offen

Dole	5dl.	sfr. 18.50
Jeninser Blauburgunder	5dl.	sfr. 20.50
Wartauer Blauburgunder	5dl.	sfr. 20.50
Werdenberger	5dl.	sfr. 20.50
Primitivo Merlot, Tarantino	5dl.	sfr. 20.50
Rioja DOC El coto	5dl.	sfr. 21.—
Shiraz Cabernet, Australien	5dl.	sfr. 19.50

Weisswein Schweiz

Seyval Blanc AOC	75cl.	sfr. 34.—
Peite Arvigne du Valais	75cl.	sfr. 41.—
Dézaley de L`Eveque	75cl.	sfr. 44.—

Rotwein Schweiz

Werdenberger Blauburgunder	75cl.	sfr. 37.—
Cuvée St. Gallen	75cl.	sfr. 42.—
Jeninser Blauburgunder	75cl.	sfr. 36.—
Merlot del Ticino DOC Pezze Quadre	75cl.	sfr. 38.—
Malanser Spätlese Barrique AOC	75cl.	sfr. 48.—

Weisswein Italien

Langhe Chardonnay, Roberto Sarotto	75cl.	sfr. 38.—
VOGA, Pino Grigio delle Venezie IGT	75cl.	sfr. 36.—

Rotwein Italien

VOGA, Quattro, Sicilia IGT	75cl.	sfr. 38.—
Primitivo di Manduria	75cl.	sfr. 38.—
Barolo Audace, Roberto Sarotto	75cl.	sfr. 52.—
Amarone della Valpolicella	75cl.	sfr. 52.—
Edizione 4 Cinque Autoctoni	75cl.	sfr. 54.—

Weisswein Spanien

Vega Sindoa	75cl.	sfr. 38.—
-------------	-------	-----------

Rotwein Spanien

Rioja Coto de Imaz Reserva	75cl.	sfr. 39.—
Tinto Pesquero Ribera del Duero	75cl.	sfr. 46.—

Weisswein Chile

Casillero del Diablo	75cl.	sfr. 29.—
----------------------	-------	-----------

Rotwein Chile

Casillero del Diablo Merlot	75cl.	sfr. 34.—
Cabernet Sauvignon Trio	75cl.	sfr. 37.—

MENU-BESTELLUNG

- Die Menuvorschläge gelten ab 10 Personen und beziehen sich auf 1 Menu
- 2 Tage vor dem Anlass benötigen wir die Minimum – Garantiezahl, die verrechnet wird.
- Für mitgebrachte Torten und Dessert verrechnen wir das Gedeck zu sfr. 3.— pro Person.
- Auf Wunsch drucken wir kostenlos eine Menukarte
- Unsere Preise sind Nettopreise
- Bewilligungen für Verlängerungen können verlangt werden. Pro Stunde sfr. 30.— Pro anwesenden Servicemitarbeiter sfr. 25.— Std.

Datum

Anlass und Text

Anzahl Gäste

Erwachsene Kinder

Ankunftszeit

Essenszeit

Aperitif

nach Wahl kein Aperitif

Raumwunsch

Säli Restaurant Garten

Tischordnung

Hufeisen Block Reihen

Tischdekoration

üblich wird gebracht

Verlängerung

Ja Nein

Musik

Ja Nein

Beamer,

Gebrauch nur nach Absprache

Wein

Kaffee

MENU

Diverses

Name, Vorname

Strasse

Ort

Telefon
