



HAUS ZUR STICKEREI

STICKLOKAL
STOBE+BAR
UNTERRECHSTEIN 8
9410 HEIDEN
APPENZELLER
VORDERLAND

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet und wir achten auf hochwertige Rohprodukte und regionalen Einkauf. Es wird liebevoll gekocht. Wir kochen ab 20 Personen. Bei weniger als 20 Personen müssen wir leider eine Saalmiete verrechnen.

Die Preise verstehen sich pro Person. Für die Tische «weiss eingedeckt» verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 2.–/Person. Für die Stickerei-Papiersets und -Servietten Fr. 1.–/Person. Frische Blumen sind inklusive. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.

Wir arbeiten mit Cateringfirmen zusammen oder Sie organisieren Ihr Catering nach Wunsch. Cateringangebote, wie Libanesisch, Griechisch, Gutbürgerlich.... je nach Wunsch. Bei Caterings wird eine Saalmiete verrechnet.

UNSERE AUSWAHL AN SPEISEN

Unser einzigartiges Brot ist vom Holzofen!

ZUM APÉRO

Stickerei-Hausapéro:

Gwörzbrot, Käse, Fleisch, scharfi Öpfelringli, Garnituren (wird je nach Wunsch mit Siedwurstli, Käsefladen, etc. ergänzt)	Fr. 9.–/12.–/14.–
Crostini und Bruscettas, Thunfisch, Avocado, Käse, Tomaten, etc. pro Stück	Fr. 3.50
Blätterteigkonfekt hausgemacht, pro kg (1 kg für ca. 20 Pers. à 50 gr)	Fr. 100.–
Käsefladen Carrées	Fr. 2.50
Salzige Snacks je nach Bedarf	Fr. 2.– bis 5.–

SUPPEN

Ingwerschaumsuppe mit Dörripflaume	Fr. 9.50
Rieslingschaumsuppe mit Kräuterschaum	
Tomatensuppe und Kräuterschaum	
Helen's Currysuppli	
klare Fleischbrühe mit hausgemachten Flädli	
je nach Saison:	
Sauerampfersuppe, Steinpilzsuppe, Kürbissuppe	Fr. 9.50 bis 12.–

VORSPEISEN

Salatbouquet garniert	Fr. 9.–
· mit gebratenen Pilzen	Fr. 14.–
· mit Pouletstreifli an Curry	Fr. 14.–
Mostbröcklitterine mit Hüttenkäse, garniert mit Salat	Fr. 12.50
Zitronen-, Ricotta/Spinat-, Fleisch-, Spargelnravioli, je nach Saison	Fr. 14.50
· mit Tomaten-Concassé	
· mit Salbeibutter und Parmesan	
HAUSSPEZIALITÄTEN je nach Saison und Koch:	
Frisches Zanderfilet auf Kräutersauce mit Salat	Fr. 17.–
Tagliatelle mit frischen Steinpilzen in Butter oder Eierschwämmli im Rahmsöseli	Fr. 17.–



HAUPTSPEISEN	Klassisches Kalbsvosschen mit Kartoffelstock	Fr. 30.–
	Rindsgoulasch mit Quarkspätzli	Fr. 30.–
	Kalbsgeschnetzeltes und Nüdeli	Fr. 30.–
	Appenzeller-Filetbraten (Schweinsfilet mit Brät und Speckmantel) mit Kartoffelstock oder Kartoffelgratin	Fr. 28.–
	Hackbraten mit Kartoffelstock	Fr. 28.–
	Siedwurst oder heisser Fleischkäse und Käsehörnli	Fr. 25.–
HAUSSPEZIALITÄTEN	Rindshohrücken in Barolo geschmort mit Kartoffelstock oder Polenta	Fr. 39.–
	Kalbsbrasato (Schulter) im Weisswein geschmort mit frischem Rosmarin mit Kartoffelgratin oder Tagliatelli	Fr. 37.–
	· Kalbsbrasato vom Kalbshohrücken	Fr. 43.–
<i>Alle Gerichte werden mit Saisongemüse serviert</i>		
NÄBIS BSONDERIGS	Pouletbrust (gewürfelt) an Currysauce und Kartoffelstock mit jungen Kefen und Tomätli	Fr. 32.–
<hr/>		
SPAGHETTI	Spaghetti à discrétion mit 3 verschiedenen Saucen Tomaten/Bolognese, Pesto, frische Pilzrahmsauce (Pilze je nach Saison)	Fr. 27.–
OHNE FLEISCH	Ravioli, Nudel-/Kartoffelgerichte, Gemüsestrudel, Pilzragout...	Fr. 25.– bis 28.–
FONDUES	kleine Vorspeise, Käsefondue, Früchte, Brot	Fr. 33.50
	kleine Vorspeise, Fondue Chinoise, hausgemachte Saucen, Gemüse, Bratkartoffeln, Reis (Chinoise nur bis 40 Personen)	Fr. 48.–
<hr/>		
SÜSSE DESSERTS	Gebrannte Creme mit Früchten je nach Saison	Fr. 9.–
	Häselbei-Zönneli (Heidelbeeren) mit Vanille-Glace	Fr. 9.50
	Süssmostcreme	Fr. 8.–
	PannaCotta mit Beeren	Fr. 12.–
	Cremeschnitte garniert (nicht hausgemacht)	Fr. 8.–
	Appenzeller-Biberfladen-Parfait	Fr. 12.–
	Parfait-Grand Marnier mit marinierten Orangen (Wintersaison)	Fr. 12.–
	Erdbeer-Rhabarberparfait mit Rhabarberschnitte und Erdbeersalat (nur saisonal)	Fr. 13.50
NÄBIS BSONDERIGS	Kaffeeparfait mit Schoggostreuseln und Fleur de Sel	Fr. 14.–
	Schoggischnitte und Orangenfilets (oder Frucht nach Saison)	Fr. 16.50
	Überraschungsdessert-Teller mit 3 verschiedenen Desserts Dessertbuffet je nach Auswahl	Fr. 19.– bis 24.–
<hr/>		
KLEINER KÄSETELLER	2 Käsesorten (Blue Stilton) und ein Käse aus der Region mit Appenzeller Gewöözbrod (1 Portion)	Fr. 9.50
	Blue Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch · dazu 4 cl Portwein	Fr. 6.–