

MENUVORSCHLÄGE 2021



Rotkrautsuppe



Purple Merlin



Randen Wasabi Cheesecake



Kabeljau in Serranoschinken



Schokolade, Apfel, Lemon Tarte

GEBURTSTAG

JUBILÄUM

TAUFE

KONFIRMATION

KOMMUNION

FAMILIENTREFFEN

HOCHZEIT

DIPLOMFEIER

LEID MAHL

PENSION

ABSCHLUSSESSEN

VERLOBUNG

HOTEL RESTAURANT TAUCHER
St. Gallerstrasse 29
CH-9470 Buchs SG

Tel. ++41 / 081 750 65 65
www.hotel-taucher.ch
info@hotel-taucher.ch

Sonn- und Feiertage ab 1800 Uhr geschlossen

**Diese Menu Vorschläge gelten ab 15 Personen
und beziehen sich auf 1 Menu. Säli ab 20 Personen
Über Allergene geben wir gerne Auskunft.
Bei uns können Sie auch bis 25 Gästen a la carte essen**

Preise gelten ab 1. Februar 2021 – Preise inkl. Mehrwertsteuer – Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten:	Montag bis Samstag: 0630 – 23:00 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. Reservation des ganzen Säli ab mindestens 20 Personen. Unter 20 Personen platzieren wir weitere Gäste im Säli.
Restaurant:	Gemütliches Restaurant mit 65 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

Nüssli-Mix Gourmet	pro 100 gr.	sfr. 9.50
--------------------	-------------	-----------

Gemüse – Dip im Bluemetöpfli

Kräuterquarkcrème, Pumpernickelerde und zbs. Stangensellerie	pro Stück	sfr. 5.50
--	-----------	-----------

Bowlen Aperero

Fruchtige Erdbeer – Pfefferminz Bowle (ohne Alkohol)	pro Person	sfr. 7.—
mit Alkohol	pro Person	sfr. 9.—

Hausapero

Blätterteigpastetli mit Hüttenkäse, Blätterteigkörbli mit Cantadou, Backpflaume mit Rohschinken, Canapés (Lachs, Ei, Spargel, Käse), Pumpernickel mit Käse	pro Person	sfr. 15.—
--	------------	-----------

Winter Apéro (im Garten) ab 15 Personen

Glühwein mit hausgemachtem Magenbrot...mmmhhh inklusive Apfelpunsch als alkoholfreie Alternative.	pro Person	sfr. 12.—
--	------------	-----------

Sulzbrötli

gemischt	Stückpreis	sfr. 7.—
mit Lachs	Stückpreis	sfr. 7.50

Take away

Glühwein / Apfelpunsch für 30 – 200 Personen	Apfelpunsch / ltr	sfr. 7.50
inkl. Servietten und Thermobecher	Grabser Apfelpunsch / ltr.	sfr. 10.50
	Glühwein rot / ltr.	sfr. 16.—
	Primitivo Glühwein / ltr.	sfr. 21.—

Hausgemachte Suppen

Äpler Flädli suppe	sfr. 7.50
Kraftbrühe Royale , Eierstich	sfr. 7.50
Kraftbrühe mit Käsestäbchen	sfr. 7.50
Fleischsuppe mit Gemüsestreifen	sfr. 7.50
Karottencremesuppe mit Vanille	sfr. 7.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	sfr. 7.50
Spargelcremesuppe (Saison)	sfr. 7.50
Bündner Gerstensuppe	sfr. 7.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernoel (Saison)	sfr. 8.—

.....nicht alltägliche Süppchen

Curry-Kokossuppe mit Black Tiger Crevetten	sfr. 10.50
Gazpacho , spanische Spezialität kalt	sfr. 9.—
Rotkohlsuppe mit Knusperbrot mit Ziegenkäsemousse und Rohschinkenchips	sfr. 12.50
Süssmostsuppe mit Knusperbrot mit Ziegenmousse und Rohschinkenchips	sfr. 12.50



Salate

Salatbuffet nach Wahl, 25 Sorten, nach Gewicht	100gr. /	sfr. 2.90
Eisbergsalat mit Croutons, Speck und Parmesan		sfr. 8.50
Salat Bowl Bunter Blattsalat mit Croutons und Speck		sfr. 8.50
Salatschale mit gemischtem Salat (klein)		sfr. 8.50
Gemischter Salat (gross)		sfr. 10.—

Vorspeisen

Randen Wasabi Cheesecake mit Graved Lachs Fein abgestimmt, aus Frischkäse, Dill und Senf. Serviert mit dem Besten das der Lachs zu bieten hat.	sfr. 16.50
Kabeljau in Serrano Rohschinken Auf einem wunderbaren Salz-Zitronen Risotto serviert.	sfr. 16.50
Burrata (Sommergericht) feine Mozzarellahülle mit rahmig cremigem Kern, mit Kirschtomate karamellisierten Zwiebeln, Basilikum, getrockneten Tomaten und Pinien	sfr. 14.50
Melone mit Rohschinken	sfr. 15.—
Tomaten-Risotto mit Chorizo, provenzal. Gemüse und Crevetten	sfr. 16.50
Sorbet als Zwischengang (mit Sekt)	sfr. 8.50

Zum Znüni, zum Abschied, zur HV, zur Pension ...oder einfach so

Bayrisch Weisswurst, Kartoffelsalat, Laugenbretzel, süsser Senf Pfiff (Bier im Schnapsglas)	sfr. 16.50
Nürnberg 2 Schweinsbratwürste, Kartoffelsalat, Laugenbretzel, süsser Senf Pfiff (Bier im Schnapsglas)	sfr. 16.50
Alpöhis Chässpätzli Saftige Chässpätzli mit rezenter Käsemischung, Röstzwiebeln und Apfelmus	sfr. 17.50

Kalte Teller

Taucher Teller Schinken, Fleischkäse, Salami, Bresaola, Rohschinken, Bündnerfleisch, Tete de moine Käse und Bauernspeck, Garnitur	sfr. 19.50
Taucher Teller mit 4 Salaten	sfr. 21.50
Sommerhit- Teller gebratenes Pouletbrüstchen (warm), mit Salaten garniert, würzige Grillsauce, Melonenschnitz	sfr. 24.50

Warme Tellergerichte (ohne Nachservice)

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Eisbergsalat, Garnitur	sfr. 16.50
Heisser Schinken oder Rippli (nach Saison) mit Kartoffelsalat, Garnitur	sfr. 17.50
Heisser Schinken oder Rippli und Fleischkäse mit Kartoffelsalat, kleiner Blattsalat	sfr. 19.50
Schweingeschnetzeltes an Champignons Rahmsauce Butternudeln, drei Gemüse	sfr. 21.50
Hausgemachter Hackbraten an Zwiebel-Senfsauce Spätzli, drei Gemüse	sfr. 21.50
Poulet (CH) Piccata Mailänder Art Steinpilz Risotto, drei Gemüse	sfr. 24.50
Pouletbrust (CH) paniert (140gr.) Pommes frites / drei Gemüse	sfr. 26.50
Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce im Erbsenreisring serviert	sfr. 25.50
Rindsgulasch hausgemachte Spätzli, drei Gemüse	sfr. 25.50
Schweins Cordon - bleu mit Pommes frites und drei Gemüse	sfr. 28.50

Warme Tellergerichte (Schwein) mit Nachservice

Schweinsrahmschnitzel Butternudeln, sechs Gemüse	sfr. 28.50
Schweinsfilet mit Kräuterkruste am Stück gebraten mit provenzalischen Kräutern Kartoffelgratin / sechs Gemüse / Rotwein-Jus	sfr. 34.50
Schweinsfilet an Calvados Rahmsauce hausgemachte Spätzli vom Brett sechs Gemüse	sfr. 34.--
Schweinsfilet mit Amarettistreuseil an Honig - Balsamico Sauce Kartoffel-Lauchgratin / Gemüse garnitur	sfr. 34.—

Warme Tellergerichte (Poulet) mit Beilagen - Nachservice

Pouletbrust (CH) an Stroganoff - Sauce sfr. 25.—
Hausgemachte Kräuterspätzli
drei Gemüse

Pouletbrust (CH) an Pfefferrahmsauce sfr. 25.—
Pommes frites
drei Gemüse

Warme Tellergerichte (Kalb) mit Nachservice

Kalbssteak (150gr.) an Morchel Rahmsauce sfr. 43.—
Butternudeln / Pommes frites / Beilagen Nachservice
sechs Gemüse

Kalbs Involtini mit Primitivo Jus sfr. 41.—
Kalbsröllchen gefüllt mit Rohschinken, Salbei und Steinpilzen
Buntes Gemüse / Risotto mit getrockneten Tomaten

Warme Tellergerichte (Lamm) mit Nachservice

Lammrücken mit Amaretti-Streusel sfr. 39.50
an Honig Balsamico Sauce
Kartoffelgratin
sechs Gemüse

Lammrücken an Kräuterkruste sfr. 39.50
Ratatouille / Buntes Gemüse
Risotto mit getrockneten Tomaten

Warme Tellergerichte (Rind) mit Nachservice

Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art sfr. 29.50
hausgemachter Kartoffelstock
sechs Gemüse

Rindsfilet (180 gr.) Beilagen Nachservice sfr. 48.—
drei Gemüse / Sauce Bearnaise
Pommes frites

Fondue Chinoise

erhältlich November, Dezember, Januar

Gemütlich geniessen in entspannter Atmosphäre

250 gr. Fleisch gemischt, Rind, Schwein, Truthahn
10 hausgemachte Saucen wie zbs.
Meerrettich – Peiselbeer, Curry – Banane, Pfeffer, Senf,
Hot`n spicy, Tatar, Mexicaine, Kräuter – Sauerrahm, Cocktail
Mixed Pickles
Beilagen: Pommes frites, Butterreis oder Gschwelli

Pro Person
(Personenzahl muss bis 8 Stunden vor Anlass gemeldet sein)

sfr. 43.—



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. 34.—



Unsere Vorschläge

Menu 1 (ohne Nachservice)	Salat Bowl - Bunter Blattsalat mit Croutons und Speck ***	sfr. 8.50
	Schweins Cordon - bleu drei Gemüse Pommes frites ***	sfr. 28.50
	Kleiner Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 8.50
	Total Menu 1	<u>sfr. 45.50</u>

Menu 2 (Beilagen - Nachservice)	Äpler Flädli Suppe ***	sfr. 7.50
	Pouletbrust (CH) an Stroganoff - Sauce Hausgemachte Kräuterspätzli drei Gemüse ***	sfr. 25.—
	Nutella Mini Dessert	sfr. 5.—
	Total Menu 2	<u>sfr. 37.50</u>

Menu 3	Gemischter Salat mit Croutons und Speck ***	sfr. 8.50
	Rindsschmorbraten nach Grossmutterart hausgemachter Kartoffelstock sechs Gemüse ***	sfr. 29.50
	Werdenberger Süssmostcrème mit Sorbet	sfr. 9.50
	Total Menu 3	<u>sfr. 47.50</u>

Menu 4	Tomatencremesuppe mit Basilikum ***	sfr. 7.50
	Eisbergsalat mit Croutons, Speck und Parmesan ***	sfr. 8.50
	Kalbs Involtini mit Primitivo Jus Kalbsröllchen gefüllt mit Rohschinken, Salbei und Steinpilzen Buntes Gemüse / Risotto mit getrockneten Tomaten ***	sfr. 41.—
	Kleiner Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 8.50
Total Menu 4	<u>sfr. 65.50</u>	

Menu 5

Rotkohlsuppe mit Knusperbrot Ziegenkäsemousse und Rohschinken ***	sfr. 12.50
Burrata Vorspeise – feine Mozzarellahülle mit cremiger Füllung mit Kirschtomate, karamellisierten Zwiebeln, Pesto, Pinien ***	sfr. 14.50
Fruchtsorbet mit Prosecco ***	sfr. 8.50
Lammrücken mit Amarettikruste an Honig Balsamicosauce Kartoffelgratin sechs Gemüse ***	sfr. 39.50
Hausgemachter Schlorzifladen, Vanilleglace	sfr. 9.—

Total Menu 5 sfr. 84.—

Mini Dessert`s nach Wahl:

Karamell – Karamell	sfr. 5.50
Nutella – Vanille Panna cotta	sfr. 5.50
Panna cotta mit Waldbeer - Zimtsauce	sfr. 5.50
Schwarzwälder Torte (Romer`s Hausbäckerei) Torten Rhyner / Wanger / Frick	sfr. 6.50
Werdenberger Süssmostcrème mit Sorbet fruchtiges Dessert zum Abschluss	sfr. 9.50
Hausgemachter Schlorzifladen mit Vanilleglace	sfr. 9.—
Crème brûlée , ein hausgemachter Klassiker	sfr. 9.—
Frischer Fruchtsalat ohne Rahm	sfr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 10.50
Kleiner Fruchtsalat mit Rahm	sfr. 8.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	sfr. 9.—
lauwarmer Schokoladegugelhopf mit Vanilleglace, Rahm und Schokosauce	sfr. 9.—
lauwarmer Schokoladegugelhopf mit Baileys mit Vanilleglace, Rahm und Schokosauce	sfr. 9.50
lauwarmer Schokoladegugelhopf mit Amaretto mit Vanilleglace, Rahm und Schokosauce	sfr. 9.50
Werdenberger Eisschwan aus Brandteig geformt, mit Vanilleeis	sfr. 10.50
Himbeergratin mit Vanilleeis	sfr. 12.50

Selbstverständlich können Sie das Dessert auch nach Wahl machen, dann kommt allerdings unsere a la carte Dessertkarte zum Zug.

Weinkarte

Weisswein offen

Fechy	5dl.	sfr. 20.50
Jeninser Riesling Sylvaner	5 dl.	sfr. 21.50

Rotwein offen

Jeninser Blauburgunder	5dl.	sfr. 21.50
Wartauer Blauburgunder	5dl.	sfr. 21.50
Rioja DOC El coto	5dl.	sfr. 21.50
Werdenberger Pinot noir	5dl.	sfr. 24.—

Weisswein Schweiz

Malanser Riesling-Silvaner	75cl.	sfr. 47.—
Dézaley de L`Eveque	75cl.	sfr. 50.—

Rotwein Schweiz

Maienfelder AOC Pinot noir	75cl.	sfr. 44.—
Cuvée St. Gallen	75cl.	sfr. 54.—
Malanser Spätlese Barrique AOC	75cl.	sfr. 52.—

Rotwein Österreich

Zweigelt 100 days	75cl.	sfr. 55.—
-------------------	-------	-----------

Rotwein Italien

Primitivo Silentium	75cl.	sfr. 45.—
Primitivo di Manduria	75cl.	sfr. 38.—
Barolo Audace, Roberto Sarotto	75cl.	sfr. 56.—
Amarone della Valpolicella	75cl.	sfr. 57.—
Edizione Cinque Autoctoni	75cl.	sfr. 57.—

Rotwein Spanien

Don Aurelio Gamacha DO	75cl.	Sfr. 42.—
Rioja Coto de Imaz Reserva	75cl.	sfr. 43.—
Finca Egomei Rioja	75cl.	sfr. 53.—
Finca Valpiedra Reserva Rioja	75cl.	sfr. 58.—

Weisswein Portugal

Selecao Branco	75cl.	sfr. 45.—
----------------	-------	-----------

Rotwein Portugal

Selecao Tinto	75cl.	sfr. 56.—
Touriga Nacional		

MENU-BESTELLUNG

- Die Menu Vorschläge gelten ab 15 Personen und beziehen sich auf 1 Menu.
- Ab 20 Personen können wir Ihnen unser Säli alleine reservieren (geschlossene Gesellschaft)
- 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.
- Die Blumendekoration bleibt Eigentum des Restaurants

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

Email

UNTERSCHRIFT