



## *Lieber Gast*

Vielen Dank, dass Sie Ihren Anlass in unserem schön gelegenen Seniorenheim Bad Säntisblick durchführen wollen. Es freut uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüssen und Sie mit unserer Dienstleistung von Küche und Service verwöhnen zu dürfen.

Ob private oder geschäftliche Anlässe, kleine oder grosse Gesellschaften. Wir helfen Ihnen gerne mit, Ihren Anlass ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, passend zur Jahreszeit und zum Budget mit zu organisieren. Ab 10 Personen kreieren wir Ihnen gerne ein Menü. Lassen Sie sich von uns überraschen oder bringen Sie Ihre eigenen Ideen mit.

## *Geschichte*

Im Jahre 1965 wurde das ehemalige Kurhotel Bad Säntisblick in ein privates Seniorenheim umgewandelt. Im Jahr 2008 übernahmen Walter und Margrit Harzenetter, zusammen mit Walter Nägeli und Gregor Bodenmann den Betrieb mit dem Ziel, das Seniorenheim in Waldstatt zu erhalten, zu erweitern und neu aufzubauen.

Das neue erweiterte Seniorenheim Bad Säntisblick konnte im Juni 2013 bezogen werden. Der einmalige Holzbau - im Minergie Standard gebaut - bietet rund 60 Personen Platz. Die heimeligen Zimmer (alle mit Balkon oder Gartensitzplatz), die grosszügigen Aufenthaltsräume, der Saal und die Gaststuben schaffen eine wohnliche Atmosphäre. Die neu angelegte seniorenrechtliche Gartenanlage und die Aussicht über das Appenzeller Hinterland zum Säntis sind einmalig.

Im Jahr 2016 wurde im Hinblick auf eine mittelfristige Nachfolgelösung die Trägerschaft an die Immobilienunternehmung Fortimo Group AG übergeben.

Ab Juni 2019 übernahmen Sandra und Christoph Fuhrer die Heim- und Pflegeleitung von Margrit und Walter Harzenetter. Damit ist auch die Zukunft des Betriebs nachhaltig gesichert.



## Unsere Säle

Unsere gemütlichen Gaststuben, die schöne Aussichtsterrasse und der traditionelle Kursaal machen das Heim zum Ort der Gastlichkeit und der Geselligkeit auch für externe Gäste und grössere Anlässe.

Säntisstöbli:	25 Sitzplätze
Alpsteinstöbli:	30 Sitzplätze
Saal offen:	100 Sitzplätze / 150 für Konzertbestuhlung
Saal klein:	35 Sitzplätze / 50 für Konzertbestuhlung
Saal gross:	60 Sitzplätze / 90 für Konzertbestuhlung
Terrasse:	100 Sitzplätze

E-Form



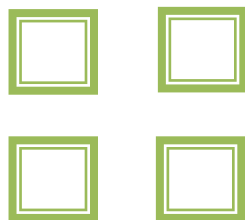
U-Form



Tisch-Reihen



Tisch-Block



Tanne





### **Wissenwertes**

Die folgenden Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen für das gleiche Menü. Die Gerichte bilden nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Sie können das Menü Ihren Wünschen entsprechend zusammenstellen und gewünschte Änderungen gerne anbringen. Dabei sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Zuvor finden Sie auf den folgenden Seiten alle nötigen Angaben, welche Ihnen bei der Durchführung Ihres Bankettes behilflich sein könnten.

### **Gültigkeit**

Diese Menüvorschläge sind ab 1. Februar 2023 gültig und ersetzen die vorgängigen Menüvorschläge.

### **Raummiete / Mitternachtszuschlag**

Bei Banketten ist die Raummiete bei Konsumationen ab CHF 1000.00 offeriert. Ansonsten wird die folgende Raummiete verrechnet.

Kleiner Saal	CHF 100.00/Tag
Grosser Saal	CHF 150.00/Tag
Kursaal	CHF 200.00/Tag

Bitte haben Sie Verständnis, dass Abendanlässe nur bis 01.30 Uhr möglich sind.

Da wir unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns Ihnen ab 24.00 Uhr pro angebrochene halbe Stunde CHF 25.00 zu verrechnen.



### **Parkplatz**

Parkplätze stehen kostenlos zur Verfügung.

### **Rauchen**

Das ganze Haus ist rauchfrei. Vor dem Haus befindet sich ein Raucherplatz.

### **Preise**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

### **Menükarten**

Gerne gestalten wir Ihnen kostenlos gewünschte Menükarten mit Ihrem Logo oder anderen Wünschen.

### **Dekoration**

Wir schmücken die Tische generell mit einfacher saisonaler Dekoration. Auf Wunsch können Sie Blumen oder andere Dekorationen auch selber organisieren. Die Kosten gehen zu Ihren Lasten.

Aus Sicherheits-Gründen ist es untersagt in unserem Haus Kerzen anzuzünden.





### **Zapfengeld / Mitgebrachtes**

Möchten Sie den Wein lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 15.00 zur Deckung der Betriebskosten.

### **Selber mitgebrachte oder gelieferte Desserts / Torten**

Es wird ein Service- und Geschirraufwand von CHF 4.50 / Person berechnet.

### **Personenzahl**

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bitte beachten Sie die folgenden Annullierungskosten.

### **Annullierungskosten bei ganzen Anlässen ab 10 Personen**

10 bis 5 Tage vor Anlass:	keine Annullierungskosten
5 bis 2 Tage vor Anlass:	50% der reservierten Leistungen
2 bis 0 Tage vor Anlass:	100% der reservierten Leistungen

### **Haftung**

Bei Schäden an Tischen oder Einrichtungsgegenständen haftet der Verursacher, die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.



## Allergene

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben:

Sollte jemand an einer Allergie leiden, bitten wir Sie, dies uns mitzuteilen damit wir dies berücksichtigen können.

Glutenhaltiges Getreide

Milch/Milchprodukte (Laktose)

Eier

Fische

Krebstiere

Weichtiere

Sojabohnen

Erdnüsse

Hartschalenobst

Sesamsamen

Sellerie

Senf

Lupinen

Schwefeldioxid und Sulfite



## *Apéros*

---

### **Spezial Getränke**

Flauderbowle = CHF 22.00/Liter

Andere Getränke finden Sie auf der Getränkekarte.

### **Apéro Beilagen**

Salz- und Paprika Chips  
und Salznüsschen

= Preis nach Verbrauch

### **Canapes** (*halbes Toastbrot*)

Mostbröckli = CHF 3.00/St.

Zeuerlispeck = CHF 2.60/St.

Buureschinken = CHF 2.60/St.

Salami = CHF 2.60/St.

Fleischkäse = CHF 2.60/St.

Lachs = CHF 2.60/St.

Eier = CHF 2.60/St.

Käse = CHF 2.60/St.

### **Gemüse Dipp**

Geschnittenes Gemüse

mit 3 verschiedenen Dippsaucen = CHF 3.50 pro Person



Seniorenheim Bad Sântisblick  
DAHEIM IN WALDSTATT

## Menüvorschläge



### Diverses

Fleisch- und Käseplatte 60g à Person <i>(Mostbröckli, Zeuerlispeck, Pantli, Bauernschinken, Fleischkäse, Appenzeller Käse, Tilsiter, Brie)</i>	=	CHF 13.00 pro Person <i>oder je nach Bestellung</i>
Mini Brötli gefüllt	=	CHF 3.50/St.
Meterbrote	=	CHF 50.00 – 70.00/Meter <i>je nach Füllung</i>
Mini Schinkengipfel	=	CHF 2.50/St.
Appenzeller Chääschüechli	=	CHF 2.50/St.
Mini Pizzetten	=	CHF 1.50/St.
Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Dip	=	CHF 3.00/St.
Partywürste vom Grill mit Brot <i>Bratwurst, Schübli, Cervelat (Grill und Gas im Preis nicht inbegriffen)</i>	=	CHF 2.50/St.
Spiessli		
Tomaten-Mozzarella	=	CHF 2.00/St.
Früchtespiess saisonal	=	CHF 2.00/St.
<b>Süsses</b>		
Schokoladenmousse	=	CHF 2.20/St.
Div. Früchtemousse	=	CHF 2.00/St.
Div. Cremen	=	CHF 2.00/St.
Mini Cremeschnitten	=	CHF 2.40/St.
Brownies	=	CHF 2.00/St.
Mini Nuss- und Mandelgipfel	=	CHF 2.50/St.

Menüvorschläge Seniorenheim Bad Sântisblick  
Bad 30 | 9104 Waldstatt

Kontakt: [hansueli.nef@badsaentisblick.ch](mailto:hansueli.nef@badsaentisblick.ch) | 071 354 82 85



## Menüvorschläge



### Suppen

#### **Klare Suppen**

Rindskraftbrühe mit Flädli CHF 7.50

#### **Cremesuppen**

Diverse Gemüsecremesuppen CHF 7.00  
*z.B. Broccoli, Lauch, Zucchetti, Blumenkohl ect.*

Diverse Pilzcremesuppen CHF 7.50  
*z.B. Champignon, Pfifferling, Steinplize*

#### **Spezialsuppen**

Weinschaumsuppe Riesling mit Mostbröckliwürfeli CHF 8.50  
Rüeblicremesuppe mit Ingwer CHF 7.50  
Bündner Gerstensuppe CHF 8.50  
Zuckermais Currysuppe mit Popcorn CHF 9.50  
Zitronengras-Kokos Suppe mit Crevetten CHF 10.50

#### **Saisonale Suppen**

Bärlauchcremesuppe CHF 7.50  
Spargelcremesuppe aus grünen Spargeln CHF 8.50  
Kürbiscremesuppe mit Ingwer CHF 7.50

#### **Kaltschalen**

Gazpacho mit Gemüseeinlage und Passionsfruchtgranitee CHF 10.50  
Honigmelonen-Minzen Kaltschale mit Rohschinken CHF 10.50



## *Vorspeisen*

---

### **Salate**

*Zu jedem Salat servieren wir unser Hausgemachtes French Dressing. Gerne servieren wir aber auch ein Dressing nach Wunsch.*

Buntes Blattsalatbukett mit Blätterteig-Sesamstängel, Cherry Tomaten und Sprossen	CHF 7.50
Gemischter Salat	CHF 9.00
Eisbergsalat mit Speck und Ei	CHF 10.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF 11.50

### **Dressing Angebot:**

French Dressing, Balsamico-Honig Dressing, Orangen Dressing, Bschorle Dressing

### **Diverse Vorspeisen**

Rindscarpaccio mit Ruccola, Olivenöl, Balsamico und Parmesan	CHF 18.50
Vitello Tonnato mit Kapern und roten Zwiebeln	CHF 17.50
Rindstatar mit Kartoffelknusper und Buttersoast	CHF 18.50
Hausgebeizter Lachs, Dill-Honigsenf, Selleriepüree und Toast	CHF 16.50



## *Hauptgerichte Fleisch*

---

*zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage sowie eine Gemüsegarntur*

### ***vom Schwein***

Rahmschnitzel mit Champignonssauce	CHF 23.50
Geschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce	CHF 22.50
Appenzeller Steak mit Mostbröckli belegt und feinem Appenzeller Käse überbacken	CHF 29.50
Karreebraten niedergegart mit Cognacrahmsauce	CHF 28.00
Cordon Bleu	CHF 30.00
Falsches Filet gefüllt mit Brät und Mostbröckli im Speckmantel auf Pilzrahmsauce	CHF 28.50
Sautierte Filet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados Sauce	CHF 37.50
Gebratenes Filet im Speckmantel auf Kräuterjus	CHF 35.00



## *Hauptgerichte Fleisch*

---

zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage sowie eine Gemüsegar nitur

### **vom Kalb**

Sautierte Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce	CHF 38.00
Geschnetzeltes Zürcher Art	CHF 34.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	CHF 45.00
Sautierte Filet-Mignons mit rosa Pfefferrahmsauce	CHF 43.50
Wiener Rahmgulasch	CHF 28.00
Appenzeller Cordon Bleu (mit Mostbröckli)	CHF 36.00

### **vom Rind**

Geschnetzeltes mit Stroganoffsauce	CHF 26.50
Rindsschmorbraten Burgunder Art (10 Tage gebeizt)	CHF 32.00
Rindfleischvögel an Rotweinsauce	CHF 26.50
Roastbeef mit Portweinjus	CHF 42.50
Rosa gebratenes Rinds Entrecote auf rosa Pfefferrahmsauce	CHF 42.50
Rindsfilet am Stück mit Sauce Bernaise	CHF 46.50





### ***Poulet***

Thaicurry mit Basmatireis	CHF 25.00
Reis Casimir	CHF 24.50
Piccata Milanese	CHF 25.50
Sautierte Pouletbrust im Speckmantel auf Kräuterjus	CHF 26.50
Ribelmais Poularde mit Calvadossauce	CHF 27.50

### ***Lamm***

Rosa gebratenes Lammnierstück auf Kräuterjus	CHF 36.50
Lammrack auf Rosmarinjus	CHF 38.50

### ***Fisch***

Sautiertes Forellenfilet mit Dillrahmsauce	CHF 25.00
Gebratene Lachstranche mit Limetten-Dillschaum	CHF 24.00
Pochiertes Saiblingfilet mit Safransauce	CHF 26.00
Pochiertes Seezungenröllchen mit Fischrahmsauce	CHF 32.00

### ***Wild saisonal***

Wildgeschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce, Butterspätzli, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Kastanien	CHF 32.00
Sautiertes Rehschnitzel an Rosmarinjus, Butterspätzli, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Kastanien	CHF 42.00



## *Hauptgerichte Fleisch*

---

### **Verschiedenes**

Hackbraten Bad Säntisblick	CHF 25.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	CHF 22.00
Appenzeller Siedwurst mit Chäschörnli, Zwiebelschwitze und frischem Apfelmus	CHF 23.50
Fitnessteller	
mit Schweinsteak und Kräuterbutter	CHF 24.00
mit Pouletbrust und Kräuterbutter	CHF 24.00
mit Schweinsschnitzel Paniert	CHF 22.50
mit Schweinsschnitzel nature und Kräuterbutter	CHF 22.50
Gerne servieren wir Ihnen Pommes Frites dazu	Pro Person CHF 5.00
Spaghettiplausch mit 3 verschiedenen Saucen <i>Bolognese, Carbonara, Cinque pe</i>	CHF 21.50



## *Hauptgerichte Vegetarisch*

---

Tagliatelle an Mascarpone sauce mit Morcheln, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten	CHF 22.50
Auberginen Piccata auf Tomatenrisotto	CHF 22.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Schnittlauchrahmsauce	CHF 22.50
Thaicurry mit Basmatireis <i>Rote Currysauce mit Gemüse</i>	CHF 21.00
Kichererbsencurry mit Kokosmilch, Gemüse und Süsskartoffeln	CHF 21.50
Appenzeller Chässpätzli mit Zwiebelschwitze und Apfelmus	CHF 18.50
Spaghetti mit Linsen-Gemüse Bolognese	CHF 18.50



## *Hauptgerichte Beilagen*

---

### ***Kartoffeln***

Rösti

Bratkartoffeln

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Pommes Frites

Kroketten

Röstikroketten

Kartoffelschnitte

### ***Teigwaren***

Tagliatelle (Breite Nudeln)

Nudeln

### ***Reis***

Pilaw Reis

Basmati Reis

Tomatenrisotto

Weisweinrisotto

Steinpilzrisotto

Diverse saisonale Risotto

### ***Verschiedenes***

Spätzli

Polenta

### ***Gemüse***

Diverses Gemüse nach Saison und Angebot





## Süssspeisen

### **Cremen**

Gebrannte Creme	CHF	7.00
Frische Schokoladencreme mit Birnenwürfeli	CHF	7.00
Süssmostcreme	CHF	7.00

### **Mousse**

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	CHF	8.50
Appenzeller Quarkmousse mit marinierten Apfelperlen	CHF	8.50

### **Diverses**

Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF	8.50
Caramellköppli mit Früchten garniert	CHF	8.50
Diverse Rouladen ( <i>diverse Beeren, Baumnuss, Schwarzwälder</i> )	CHF	5.50
Diverse Tiramisu ( <i>Original, Himbeer, Bananen, Orangen</i> )	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat und Rahm	CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat und Rahm und einer Kugel Glace	CHF	10.50

### **Hausgemachte Torten**

Schwarzwäldertorte	CHF	5.50
Früchtequarktorte	CHF	5.50
Erdbeertorte	CHF	5.50



## Weinangebot

---

### Zapfengeld

für mitgebrachte Weine                                  pro Flasche                  CHF 15.00

### Weissweine

Féchy *Waadt Schweiz*    5 dl                          CHF 20.00

Jeninser *Graubünden Schweiz*    5 dl                          CHF 21.50

Gruener Veltliner *Österreich*    7,5 dl                          CHF 34.00

*Dieser grüne Veltliner begeistert mit seiner delikaten Apfelfrucht und Aromen von weissen Früchten unterlegt von einem Hauch Blüten und Zitruszesten*

### Rose

Wein einer Nacht *Berneck*    7,5 dl                          CHF 32.00

*Diese weisse Spezialität wird aus der blauen Pinot Noir Traube gewonnen. Der Wein liegt eine Nacht lang in der Maische sodass die Himbeerfruchtigen Aromen des Pinot Noirs extrahiert werden können. Das spannende Süsse-Säure Spiel ist eines der Geheimnisse dieses Weines.*



## Weinangebot

---

### **Rotweine**

Rot *Blauburgunder Berneck* 5 dl CHF 20.00

Summa Summarum *Italien* 5 dl CHF 27.00

Senza Parole *Primitivo Italien*

*Ein charaktervoller Rotwein mit fruchtigen Aromen und Beeren, Zwetschgen und dezenten Dörrobstnoten.*

5 dl CHF 23.00

7,5 dl CHF 35.00

Fass Vier *Cuvée Berneck Rheintal*

*Eine kalte Standzeit vor und nach der Gärung laugen Traubenaromen und Tannine aus und geben dem Wein Struktur und Aromapotentiale. Eine feine Tabaknote und schöne Vanilletöne sind in der Nase und im Gaumen wahrnehmbar.*

7,5 dl CHF 35.00

Amaranta *Montepulciano Italien*

*Intensives Rubinrot im Glas. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Tabak.*

7,5 dl CHF 38.00



## *Traueressen*

---

### **Menü 1**

Panierte Schweinsschnitzel  
mit reichhaltiger Salatgarnitur CHF 22.50

### **Menü 2**

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat  
und reichhaltiger Salatgarnitur CHF 19.50

### **Menü 3**

Heisser Buureschinken mit Kartoffelsalat  
und reichhaltiger Salatgarnitur CHF 19.50

### **Dessert**

Cremeschnitten pro Stück CHF 5.50

Schwarzwäldertorte pro Stück CHF 5.50

Caramellköpfler CHF 8.50

Gebrannte Creme CHF 7.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Vanilleglace CHF 10.50