



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



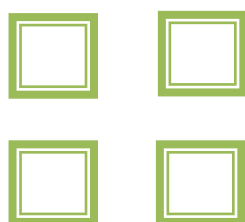
U-Form



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 2024 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 oder je nach Aufwand 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 8.1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Menükarten

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

Dekoration

Im Restaurant schmücken wir die Tische generell mit einfacher saisonaler Dekoration und ist im Preis inbegriffen. Im Saal muss eine Dekoration speziell für Ihren Anlass organisiert werden und ist daher nicht im Preis inbegriffen. Diese Kosten gehen zu Ihren Lasten.

Auf Wunsch können Sie Blumen oder andere Dekorationen auch selber organisieren. Die Kosten gehen ebenfalls 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 18.00 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



Seniorenheim Bad Säntisblick
DAHEIM IN WALDSTATT

Menüvorschläge



Apéros

Spezial Getränke

Flauderbowle = CHF 24.00/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

Menüvorschläge Seniorenheim Bad Säntisblick
Bad 30 | 9104 Waldstatt

Kontakt: hansueli.nef@badsaentisblick.ch | 071 354 82 85



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 15.00 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 2.60/St. |
| Spiessli | | |
| Tomaten-Mozzarella | = | CHF 2.00/St. |
| Früchtespiess saisonal | = | CHF 2.00/St. |
| Süsses | | |
| 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 | 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 |
| Fitnesssteller | |
| mit Schweinsteak und Kräuterbutter | CHF 24.00 |
| mit Pouletbrust und Kräuterbutter | CHF 24.00 |
| mit Schweinsschnitzel Paniert | CHF 22.50 |
| mit Schweinschnitzel 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 Mascarponesauce 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 |
| Caramellköpfli 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

Rotweine

Rot *Blauburgunder Berneck* 5 dl CHF 21.00

Summa Summarum *Italien* 5 dl CHF 28.50

Senza Parole Primitivo Italien

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

5 dl CHF 24.00

7,5 dl CHF 37.00

Fass Vier Cuvée Berneck Rheintal

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

7,5 dl CHF 37.00

Amaranta Montepulciano Italien

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

7,5 dl CHF 40.00



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