



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 seniorengerechte 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



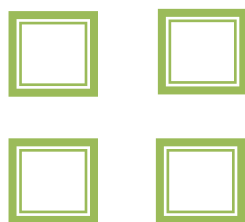
U-Form



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. Januar 2020 gültig und ersetzen die vorgängigen Menüvorschläge.

Raummiete / Mitternachtszuschlag

Bei Banketten ist die Raummiete offeriert. Ansonsten wird die folgende Raummiete verrechnet.

Kleiner Saal	CHF 100.00
Grosser Saal	CHF 150.00
Kursaal	CHF 200.00

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

Getränke

Flauderbowle	=	CHF	20.00/Liter
Andere Getränke von der Getränkekarte			

Apéro Beilagen

Salz- und Paprika Chips und Salznüsschen	=	CHF	2.00/Person
---	---	-----	-------------

Canapes

Mostbröckli	=	CHF	2.80/St.
Zeuerlispeck	=	CHF	2.50/St.
Buureschinken	=	CHF	2.50/St.
Salami	=	CHF	2.50/St.
Fleischkäse	=	CHF	2.40/St.
Lachs	=	CHF	2.40/St.
Tomaten-Mozzarella	=	CHF	2.20/St.
Eier	=	CHF	2.20/St.
Käse	=	CHF	2.40/St.

Gemüse Dipp

Geschnittenes Gemüse mit 3 verschiedenen Dippsaucen	=	CHF	3.50/St.
--	---	-----	----------



Diverses

Fleisch- und Käseplatte = CHF 12.50 pro 100 g
(Mostbröckli, Zeuerlispeck, Pantli, Bauernschinken, Fleischkäse, Appenzeller Käse, Tilsiter, Brie)

Mini Brötli gefüllt = CHF 3.50/St.

Meterbrote = CHF 58.00/Meter

Mini Schinkengipfel = CHF 2.00/St.

Mini Chääschüechli = CHF 1.80/St.

Mini Pizzetten = CHF 1.60/St.

Mini Weisswurst mit Brezel
 und süssem Senf = CHF 5.00/St.

Spiessli

Tomaten-Mozzarella = CHF 2.00/St.

Früchtespiess saisonal = CHF 2.00/St.

Diverse Suppen im Glas = CHF 3.00/St.

- Kürbiscreme
- Steinpilzcreme
- Tomatencreme

Süsses

Mini Patti = CHF 2.20/St.

Schokoladenmousse, Himbeermousse, Gebrannte Creme, Erdbeeroulade, Schokoladenwürfel, Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren, Bananen Tiramisu)

Mini Nuss- und Mandelgipfel = CHF 2.00/St.

Menüvorschläge



Suppen

Klare Suppen

Bouillon mit Kräuterflädli CHF 5.50

Cremesuppen

Diverse Gemüsecremesuppen CHF 6.00

z.B. Broccoli, Lauch, Zucchetti, Blumenkohl ect.

Rüeblicremesuppe mit Ingwer CHF 6.00

Kartoffelcremesuppe mit frischem Mayoran CHF 6.00

Kräutercremesuppe CHF 6.00

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahmhaube CHF 7.00

Steinpilzcremesuppe CHF 7.00

Weinsuppe Riesling CHF 7.00

Saisonale Suppen

Bärlauchcremesuppe CHF 7.00

Spargelcremesuppe aus grünen Spargeln CHF 7.00

Kürbiscremesuppe mit Ingwer CHF 7.00

Salate

Buntes Blattsalatbukett mit Blätterteig-Sesamstängel,
Cherry Tomaten und Sprossen CHF 7.00

Gemischter Salat CHF 8.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speckstreifen CHF 10.00

Zu jedem Salat servieren wir unser Hausgemachtes French Dressing.



Hauptgerichte Fleisch

zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage und 2 Gemüse

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 28.00
Karreebraten niedergegart mit Cognacrahmsauce	CHF 26.00
Schwedenbraten <i>(mit Dörripflaumen gefüllt)</i>	CHF 27.00
Piccata Milanese	CHF 24.50
Cordon Bleu	CHF 27.00
Sautierte Filet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados Sauce	CHF 34.50
Gebratenes Filet im Speckmantel auf Kräuterjus	CHF 35.00

vom Kalb

Sautierte Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce	CHF 34.00
Geschnetzeltes Zürcher Art	CHF 30.50
Sautierte Filet-Mignons mit rosa Pfefferrahmsauce	CHF 40.50
Wiener Rahmgulasch	CHF 28.00
Appenzeller Cordon Bleu (mit Mostbröckli)	CHF 36.00



Hauptgerichte Fleisch

zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage und 2 Gemüse

vom Rind

Geschnetzeltes mit Stroganoffsauce	CHF 24.50
Rindsschmorbraten Burgunder Art	CHF 26.00
Rindfleischvögel an Rotweinsauce	CHF 26.50
Roastbeef mit Sauce Bernaise	CHF 36.50

Poulet

Thaicurry mit Basmatireis	CHF 23.00
Reis Casimir	CHF 24.00
Piccata Milanese	CHF 24.50
Sautierte Pouletbrust im Speckmantel auf Kräuterjus	CHF 25.50

Lamm

Rosa gebratenes Lammnierstück in der Kräuterkruste auf Rosmarinjus	CHF 38.50
--	-----------

Fisch

Sautiertes Forellenfilet mit Dillrahmsauce	CHF 25.50
Gebratene Lachstranche mit Limetten-Dillschaum	CHF 24.00



Hauptgerichte Fleisch

zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage und 2 Gemüse

Verschiedenes

Hackbraten Bad Säntisblick	CHF 22.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	CHF 22.00
Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli, 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 21.50
Gerne servieren wir Ihnen Pommes Frites dazu.	Pro Person CHF 4.50

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 36.00



Hauptgerichte Vegetarisch

Zucchetti Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln und saisonaler Gemüse garnitur	CHF 24.50
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 18.50
Blätterteigpastetli mit Gemüse ragout an feiner Kräuterrahmsauce	CHF 16.50



Hauptgerichte Beilagen

Kartoffeln

Rösti

Bratkartoffeln

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Pommes Frites

Kroketten

Röstikroketten

Teigwaren

Tagliatelle (Breite Nudeln)

Nudeln

Reis

Pilaw Reis

Basmati Reis

Tomatenrisotto

Weisweinrisotto

Steinpilzrisotto

Verschiedenes

Spätzli

Gemüse

Diverses Gemüse nach Saison und Angebot



Süssspeisen

Cremen

Gebrannte Creme	CHF	6.50
Frische Schokoladencreme mit Birnenwürfeli	CHF	6.50
Joghurtcreme mit Waldbeeren	CHF	6.50

Mousse

Zweifarbige Schokoladenmousse mit frischen Früchten	CHF	9.50
Appenzeller Quarkmousse mit marinierten Apfelperlen	CHF	8.50

Diverses

Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF	8.50
Caramellköpfli mit Früchten garniert	CHF	8.50
Baumnussroulade	CHF	9.50
Diverse Tiramisu (<i>Original, Himbeer, Bananen, Orangen</i>)	CHF	10.50
Frischer Fruchtsalat und Rahm	CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat und Rahm und einer Kugel Glace	CHF	9.50

Hausgemachte Torten

Schwarzwäldertorte	CHF	5.50
Orangenquarktorte	CHF	5.50
Erdbeertorte	CHF	5.50



Seniorenheim Bad Säntisblick
DAHEIM IN WALDSTATT

Menüvorschläge



Weinangebot

Weissweine

Féchy <i>Waadt Schweiz</i>	50 dl	CHF 18.00
Jeninser <i>Graubünden Schweiz</i>	50 dl	CHF 19.50
Gruener Veltliner <i>Österreich</i>	75 dl	CHF 32.00

Rotweine

Crianza Rioja Spanien	50 dl	CHF 19.00
Summa Summarum Italien	50 dl	CHF 24.00
Amarone Italien	50 dl	CHF 24.00
Trottenhalde Thurgau Schweiz	75 dl	CHF 28.00
Amaranta Montepulciano Italien	75 cl.	CHF 35.00



Traueressen

Menü 1

Panierte Schweinsschnitzel
mit reichhaltiger Salatgarnitur CHF 22.00

Menü 2

Rippli im Brotteig mit Kartoffelsalat und
Reichhaltiger Salatgarnitur CHF 20.50

Menü 3

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat
und reichhaltiger Salatgarnitur CHF 18.50

Menü 4

Heisser Buureschinken mit Kartoffelsalat
und reichhaltiger Salatgarnitur CHF 18.50

Dessert

Cremeschnitten pro Stück CHF 5.50

Schwarzwäldertorte pro Stück CHF 5.50

Caramellköppli CHF 8.50

Gebrannte Creme CHF 6.50

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglace CHF 9.50