



CATERING

*Menü
Serviert*

UNSER ANGEBOT
FÜR IHREN ANLASS

Wir freuen uns auf Sie!



VORSPEISE

Erstelle dein eigenes Menü beginne mit der Auswahl der Vorspeise

Salatbowle

bunten Gemüsestreifen, Sprossen & Kernen
an Holunder Vinaigrette
Serviert mit Brot

Mais Chilli Suppe

mit Chilliflocken
serviert mit Brotzunge

Kokos-Curry Suppe

mit Blätterteigstange & Rahmhaube
serviert mit Brotzunge

Weisswein- Suppe

Mit Wiesenblüten
serviert mit Brotzunge

Getruffeltes Blumenkohl Süppchen.

mit Schwarzbrot Croutons
serviert mit Brotzunge

Saisonal im Herbst → Kürbiscreme Suppe

Mit Kürbis Öl & Kürbiskerne
serviert mit Brotzunge

Saisonal im Frühling → Spargel Suppe

Mit Spargelspitze
serviert mit Brotzunge

Saisonal im Sommer → Tomaten Suppe

Mit Rahmhaube
serviert mit Brotzunge





WÄHLEN DEN HAUPTGANG FÜR DEINEN ANLASS

Der Preis setzt sich zusammen durch Vorspeise, Hauptgang und Dessertvariation

Menü 1

Hackbraten nach Grosis Art an Pilzrahmsauce
mit Mischgemüse & Kartoffelstock

Menü 2

Pouletwürfel an Peperoni Sauce
mit Ofen-Lauchstangen & Spätzli

Menü 3

Rheintaler Ribelmaispoularden-Brust
gefüllt mit Frischkäse & getrockneten Tomaten
dazu geschmortes Randengemüse & Fregola Sarda Risotto
an Mascarpone Kräuter-Pesto

Menü 4

Schweinsfilet im Speckmantel an Apfel-Calvados Sauce
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Menü 5

niedergegarter Kalbsschulterbraten mit Jus,
dazu Zucchini Schiffli & in Butter gebratenen Ribelmais Bramata Schnitten

Menü 6

Entrecôte am Stück, Tasmanischer Bergpfeffersauce
ganze Rüebli & Kartoffelgratin

Menü 7

Rindsfilet am Stück gegart auf Peperonata mit Jus
Ofen-Lauch & Kartoffel-Rosmarin Splitter





ZWISCHENGERICHT

Preis auf Anfrage

- ◆ Pakoras mit Currydipp
- ◆ Gemüse – Hüttenkäse Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpopps
- ◆ Linsen – Kokossalat mit Thai Basilikum und Limette
- ◆ Pastasalat mit Rauchfischstreifen und geräucherten Erbsen und Kräutern
- ◆ Wirsing – Apfel chop suey mit Rheintalerknolle aus Eigenproduktion
- ◆ Ziegenkäse mit Honig auf Ruccola mit Sauerteig – Focaccia streifen
- ◆ Roastbeef mit Soya Mayonaise, Petersilien Pesto
- ◆ Mini Yorkshire Puddings
- ◆ Makirollen mit Nosalmon oder Sommerrollen mit Nothuna
- ◆ Cherrytomaten mit Burrata und eigenere Balsamicocreme
- ◆ Gegrillter Fenchelsalat mit Orangen und Pulpo
- ◆ Churry Wurst mit Pommes Chips
- ◆ Gemüse Tarte mit Meerrettich
- ◆ Ruccola Salat mit Parmesanstreifen
- ◆ Kabis – Gurken Salat mit Orangen
- ◆ Vitello Tonnato
- ◆ Mini Pastetli mit Brätchügeli und Pilzrahmsauce
- ◆ Randencapaccio mit Feta und Sprossen

SÜSSER ABSCHLUSS

Eine Auswahl köstlicher Desserts wird in der Tischmitte serviert

- Schoko-Browni
- Mini-Cremerollen
- Beeren - Trifle

oder

Eine süsse Überraschung
aus unserer Pâtisserie



Seite 4 von 8

Rheintal Gastronomie GmbH
Rathausplatz 2
9450 Altstätten

www.rheintal-catering.ch
+41(0)77 424 73 53
info@rheintal-catering.ch





Unsere Genusstafel zum gemütlichen Teilen der Speisen

- ➔ In der Mitte des Tisches präsentieren wir gerne unsere hausgemachten und regionalen Köstlichkeiten.
- ➔ Falls ein Gericht vegan gewünscht wird – bitte um genaue Mitteilung!

Genusstafel Nr. 1

Vorspeisentafel

Pakorass mit Currydipp
Gemüse- Hüttenkäse Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpoppers
Salatschüssel mit Gemüsestreifen
Rohschinken und Bergkäsebröckli mit hausgemachtem Brot

Haupttafel

Saisonhaxe an Schmorsauce
Poulet Spiess an Honig-Sesam Marinade
Ribelmais Polenta
Geschmortes Randengemüse
Ofen Lauchstangen
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin

Genusstafel Vegi

Vorspeisentafel

Randencarpaccio mit Feta, Baumnussöl und Lemongrass Air **Vegan möglich**
Salatschüssel mit Gemüsestreifen
Bulgur Granatapfelsalat mit Minze
Saison-Gemüsestrudel mit Frischkäse und gerösteten Nüssen **Vegan möglich**

Haupttafel

Falafel mit Zaziki und Hummus **Vegan möglich**
Ofengemüse nach Saison mit Olivenöl-Knoblauchschaum
Fregola Sarda mit Mascarpone und Pilzen **Vegan möglich**
Tofu Curry mit Gemüse und Reis





Genusstafel Nr. 2

Vorspeisetafel

gebackene Zucchetti

Linsen-Kokossalat mit Thai Basilikum und Limette

Pastasalat mit Rauchfischstreifen und geräucherten Erbsen und Kräutern

Wirsing-Apfel chop suey mit Rheintalerknolle aus Eigenproduktion

Champignon- Kichererbs Chowder

Haupttabelle

Fleischvögel Cremolata

Gambas am Zitronengras Spiess

Gemüse-Reis Pilav

Ofenkürbis oder Karotten mit Haselnussöl, und Thymian- Haselnüssen

Gebratene Lauchstangen

Genusstafel **Vegi**

Vorspeisetafel

Pakoras mit Curry-dipp = Gemüse -Kichererbsen knusperli **Vegan möglich**

Palla Rossa Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpopps **Vegan möglich**

Salatschüssel mit Gemüsestreifen

Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

Curry-Kokossuppe

Haupttabelle

GuaBao mit Gemüsestreifen an Hoisin Sauce

Ofen-Chabis an Safran Sauce **Vegan möglich**

Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Plantet Pulled

Stampf-Kartoffel mit Gemüse Piccata

Riebelmais-Polenta Randenschmorgemüse





Genusstafel Nr. 3

Vorspeisetafel

Ziegenkäse mit Honig auf Ruccola mit Sauerteig- Focacciastreifen
Eingelegte Grill Champignons mit Spitzpaprika
Roastbeef mit Soya Mayonaise, Petersilienpesto
mini Yorkshire Puddings
Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

Haupttabelle

GuaBao mit Gemüsestreifen und Schweinebauch an Hoisin Sauce
Geschmorte Rindschulter und Schmorsauce
Stampfkartoffeln mit Creme Fraice
Fregalo Sarda mit Randen und Feta
Ofen-Blumenkohl an Safran Sauce
Konfierte Strauchtomaten

Genusstafel Nr. 4

Vorspeisetafel

Cherrytomaten mit Burrata und eigener Balsamicocreame
Gegrillter Fenchelsalat mit Orangen und Pulpo
Curry Wurst mit Pommes Chips
Gemüse Tarte mit Meerrettich
Rucola Salat mit Parmesanstreifen

Haupttabelle

Entrecote Tagliata mit schmelzendem Kräuterbutter
Kartoffelgratin
Bunte saisonale Gemüseauswahl mit Markbein und Kräutern
Gebratener Lachs auf Lauch a la creme
Pilaw Reis mit Gemüse-Brunoise





Genusstafel Nr. 5

Vorspeisetafel

Kabis-Gurken Salat mit Orangen

Vitello Tonnato

mini Pastetli mit Brätchügeli und Pilzrahmsauce

Randencarpaccio mit Feta und Sprossen

Gezupfter Salat mit Parmesanstreifen und Strauchtomaten

Haupttabelle

Rindsfilet Tagliata auf hausgemachtem Jus

Poulet Saltimbocca

Peperonata mit Rosmarin

Zucchini Schiffli

Kartoffelgratin

Pasta-Risotto an Kräuter Pesto

Genusstafel DESSERT

Achai-Vanille Trifle (Schichtdessert)

Bratapfel mit Marzipan-Nussfüllung und Vanilleglace

Enya's GastroWerk Torte

Macarons

Beerenschaum mit Minzecrumble

