



# 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 Gemüestreifen, 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

### Geträufeltes 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 Bergpeffersauce  
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 Linsenpoppins
- ◆ 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 eigener 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 Brätschügeli und Pilzrahmsauce
- ◆ Randencapuccio 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](http://www.rheintal-catering.ch)  
+41(0)77 424 73 53  
[info@rheintal-catering.ch](mailto: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

Pakoras mit Currydipp

Gemüse- Hüttenkäse Tatar mit Eigelbcreme und Linsenpoppins

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

#### Vorspeisentafel

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

#### Haupttafel

Fleischvögel Cremolata

Gambas am Zitronengras Spiess

Gemüse-Reis Pilav

Ofenkürbis oder Karotten mit Haselnussöl, und Thymian- Haselnüssen

Gebratene Lauchstangen

---

### Genusstafel Vegi

#### Vorspeisentafel

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

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

Salatschüssel mit Gemüestreifen

Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

Curry-Kokossuppe

#### Haupttafel

Guabao mit Gemüestreifen 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

#### Vorspeisentafel

Ziegenkäse mit Honig auf Ruccola mit Sauerteig- Focacciastreifen

Eingelegte Grill Champignons mit Spitzpaprika

Roastbeef mit Soya Mayonaise, Petersiliengemüse

mini Yorkshire Puddings

Makirollen mit Nosalmon oder im Sommer mit Nothuna

#### Haupttafel

GuaBao mit Gemüsestreifen und Schweinebauch an Hoisin Sauce

Geschmorte Rindschulter und Schmorsauce

Stampfkartoffeln mit Creme Fraiche

Fregalo Sarda mit Randen und Feta

Ofen-Blumenkohl an Safran Sauce

Konfetti Strauchtomaten

---

### Genusstafel Nr. 4

#### Vorspeisentafel

Cherrytomaten mit Burrata und eigener Balsamicocreme

Gegrillter Fenchelsalat mit Orangen und Pulpo

Curry Wurst mit Pommes Chips

Gemüse Tarte mit Meerrettich

Rucola Salat mit Parmesanstreifen

#### Haupttafel

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

#### Vorspeisentafel

Kabis-Gurken Salat mit Orangen

Vitello Tonnato

mini Pastetli mit Brätschügeli und Pilzrahmsauce

Randencarpaccio mit Feta und Sprossen

Gezupfter Salat mit Parmesanstreifen und Strauchtomaten

#### Haupttafel

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

---

