



HAUS ZUR STICKEREI

STICKLOKAL
STOBE+BAR
UNTERRECHSTEIN 8
9410 HEIDEN
APPENZELLER
VORDERLAND

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet und wir achten auf hochwertige Rohprodukte und regionalen Einkauf.
Es wird liebevoll gekocht. Wir kochen ab 20 Personen.

Die Preise verstehen sich pro Person. Für die Tische «weiss eingedeckt» verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 1.50/Person. Stickerei-Papiersets und Papierservietten sind kostenlos.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.

Unser einzigartiges Brot ist vom Holzofen!

UNSERE AUSWAHL AN SPEISEN

ZUM APÉRO

Stickerei-Hausapéro:

Beräweggä, Gwörzbrot, Käse, Fleisch, scharfi Öpfelringli, Garnituren
(wird je nach Wunsch mit Siedwurstli, Käsefladen, etc. ergänzt)

Fr. 9.–/12.–/14.–

Crostini und Bruscettas, Thunfisch, Avocado, Käse, Tomaten, etc. pro Stück

Fr. 3.50

Blätterteigkonfekt hausgemacht, pro kg (ca. 20 Pers. à 50 gr)

Fr. 90.–

SUPPEN

Ingwerschaumsuppe mit Dörripflaume

Fr. 9.50

Rieslingschaumsuppe mit Kräuterschaum

Tomatensuppe und Kräuterschaum

Helen's Currysüpli

Erbsenminzensuppe à la Sandrine

klare Fleischbrühe mit hausgemachten Flädli

je nach Saison:

Sauerampfersuppe, Steinpilzsuppe, Kürbissuppe

Kohlräblisuppe mit Trüffel

Fr. 9.50 bis 12.–

VORSPEISEN

Salatbouquet garniert

Fr. 9.–

· mit gebratenen Pilzen

Fr. 14.–

· mit Pouletstreifli an Curry

Fr. 14.–

Mostbröcklitterine mit Hüttenkäse, garniert mit Salat

Fr. 12.50

Appenzeller Buuresalat an Moschtessigsauce (Käse, Pantli, Salat)

Fr. 12.50

Zitronen-, Ricotta/Spinat-, Fleisch-, Spargelnravioli, je nach Saison

Fr. 14.50

· mit Tomaten-Concassé

· mit Salbeibutter und Parmesan

HAUSSPEZIALITÄTEN je nach Saison:

Frisches Zanderfilet auf Kräutersauce mit Salat

Fr. 17.–

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen in Butter oder Eierschwämmli im Rahmsöseli

Fr. 17.–



HAUPTSPEISEN	Klassisches Kalbsvoessen mit Kartoffelstock	Fr. 30.–
	Rindsgoulasch mit Quarkspätzli	Fr. 30.–
	Appenzeller-Filetbraten (Schweinsfilet mit Brät und Speckmantel) mit Kartoffelstock oder Kartoffelgratin	Fr. 29.–
	Kräuter-Brätchügeli nach Oma's Art mit Kartoffelstock oder Teigwaren	Fr. 28.–
	Hackbraten mit Kartoffelstock	Fr. 28.–
HAUSSPEZIALITÄTEN	Rindshohrücken in Barolo geschmort mit Kartoffelstock oder Polenta	Fr. 39.–
	Kalbsbrasato (Schulter) im Weisswein geschmort mit frischem Rosmarin mit Kartoffelgratin oder Tagliatelli	Fr. 37.–
	· Kalbsbrasato vom Kalbshohrücken	Fr. 43.–
<i>Alle Gerichte werden mit Saisongemüse serviert</i>		
NÄBIS BSONDERIGS	Pouletbrust (gewürfelt) an Currysauce und Kartoffelstock mit jungen Kefen und Tomätli	Fr. 32.–
<hr/>		
SPAGHETTI	Spaghetti à discrétion mit 3 verschiedenen Saucen Tomaten/Bolognese, Pesto, frische Pilzrahmsauce (Pilze je nach Saison)	Fr. 27.–
OHNE FLEISCH	Diverse Ravioli, Nudel-/Kartoffelgerichte, Gemüsestrudel, Pilzragout...	Fr. 25.– bis 28.–
FONDUES	kleine Vorspeise, Käsefondue, Früchte, Brot	Fr. 33.50
	kleine Vorspeise, Fondue Chinoise, hausgemachte Saucen, Gemüse, Bratkartoffeln, Reis (Chinoise nur bis 40 Personen)	Fr. 48.–
<hr/>		
SÜSSE DESSERTS	Gebrannte Creme mit Früchten je nach Saison	Fr. 9.–
	Häselbei-Zönneli (Heidelbeeren) mit Vanille-Glace	Fr. 9.50
	Süssmostcreme	Fr. 8.–
	PannaCotta mit Beeren	Fr. 12.–
	Cremeschnitte garniert (nicht hausgemacht)	Fr. 8.–
	Appenzeller Parfait mit Rahmlikör und Biberflade	Fr. 12.–
	Parfait-Grand Marnier mit marinierten Orangen	Fr. 12.–
Erdbeer-Rhabarberparfait mit Rhabarberschnitte und Erdbeersalat (nur saisonal)	Fr. 13.50	
NÄBIS BSONDERIGS	Kaffeeparfait mit Schoggostreuseln und Fleur de Sel	
	Schoggischnitte und Orangenfilets (oder Frucht nach Saison)	Fr. 14.–
	Überraschungsdessert-Teller mit 3 verschiedenen Desserts	Fr. 16.50
	Dessertbuffet je nach Auswahl	Fr. 19.– bis 24.–
<hr/>		
KLEINER KÄSETELLER	2 Käsesorten (Blue Stilton) und ein Käse aus der Region mit Appenzeller Gewöözbrötli	Fr. 9.50
	Blue Stilton ist ein englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch · dazu ein Glas Portwein	Fr. 6.–