

Menu-Vorschläge

Für Hochzeiten, Familienfeste, Geschäfts-
essen, Tagungen und Gesellschaften von
15 bis 120 Personen



Hotel Sonne

9658 Wildhaus

Tel: 071/999 23 33
Fax: 071/999 23 57
e-mail: sonne@beutler-hotels.ch
url: www.beutler-hotels.ch

Lieber Sonnen-Gast,

In der Beilage erhalten Sie einige Menu-Vorschläge, wobei Sie selbstverständlich die einzelnen Gerichte untereinander austauschen können.

Da es sich bei diesen Vorschlägen nur um einen kleinen Querschnitt aus unserem Küchenrepertoire handelt, die sich jedoch speziell für grössere Anlässe eignen, sind wir jederzeit gerne bereit Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.

Mit unserem Küchenchef und seiner starken Küchenbrigade, sowie unserem eingespielten Service-Team, können wir Ihnen schon im Voraus einen tadellosen Service, sowie eine ausgezeichnete und schmackhafte Küche garantieren.

Mit freundlichen Grüssen
Ihr Sonnen-Team
Petra Federer-Beutler
Gastgeberin

Aus einem Schulaufsatz:
Die Schweizer ernähren
sich hauptsächlich von
Fremden und Touristen!!

Menu 1 Fr. 35.50

*

Kleiner gemischter Saisonsalat

*Schweinspiccata „Milanese“
Broccoli-Rosen mit Mandelsplitter*

Butterspaghetti „Napoli“

*Cassata „Siziliana“
mit Schlagrahm*

*

Ihre



.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 2 Fr. 33.50

*

Wildhauser Frühlingsrolle

*Geschnetzeltes Pouletfleisch „Casimir“
im Patnareisring
mit Früchtegarnitur*

*Hausgemachte Apfelküchlein
mit Vanillesauce*

*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 3 Fr. 36.50

*

Hausgemachte Tagessuppe

*Schweins-Cordon-Bleu
Gemüsegarnitur je nach Saison
Goldgelbe Pommes-Frites*

*Hausgemachtes Caramel-Köpfli
mit Schlagrahm*

*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 4 Fr. 38.50

Ihre



Nüsslisalat „Mimosa“

*

Fleischspiess „Mexicana“

Gebratener Maiskolben

Pommes Frites

*

Dreierlei Sorbets mit Beeren

und Schlagrahm

*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 5 Fr. 44.50

Frische Kürbiscrèmesuppe mit Pinienkernen

*

„Sunnä-Lämmli“

(Lammrückenfilet an Kräutersenfkruste)

Bohnenbündeli mit Speck

Toggenburger Kartoffelgratin

*

Soufflé glacé „Grand-Marnier“

Alpenschlagrahm

*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 6 Fr. 46.50

Salatbouquet mit Entenbruststreifen

*

Zarte Seezungenfilets „meunière“

Mandelbroccoli

Patnareis

*

Zitronensorbet mit Wodka

*

.....

.....

.....

.....

.....

Menu 7 Fr. 34.50

Ihre



*

Spargelrahmsuppe mit "Spargel-Stückli"

Toggenburger-Schweinskotelette „Försterin-Art“

Marktfrisches Gemüse-Duett

Polenta „Tessiner-Art“

Schokoladencreme mit Birne

und Alpenschlagrahm

*

Menu 8 Fr. 39.50

*

Frische Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen

Wildhauser Lammkeule „Provenzalische-Art“

Grüne Butterbohnen

Hausgemachter Kartoffelgratin

Kafi Mümpfeli

(Waffelkörbli mit Stacciatella Eis)

*

Menu 9 Fr. 44.50

*

Rinder-Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

Zarte Kalbsschnitzeli mit Champignons

Gemüse garnitur je nach Saison

Hausmacher Nudeln an Butter

Ananas mit Kirsch und Schlagrahm

*

Menu 10 Fr. 45.50

Ihre



Bouquet von gartenfrischen Salaten

.....

*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

.....

Kleine Gemüsegarntur

.....

Butterrösti

.....

*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

.....

und Schlagrahm

.....

*

Menu 11 Fr. 44.—

Klare hausgemachte Gemüsesuppe

.....

*

Zarte Kalbs-Piccata „Mailänder-Art“

.....

mit Chipolata und Speck

.....

Gefüllte Tomate mit Erbsli

.....

Frische Champignons de Paris

.....

Butterspaghetti mit Tomatensauce

.....

*

Parfait „Nougat“ mit Schlagrahm

.....

*

Menu 12 Fr. 42.50

Salatvariation mit „French-Dressing“

.....

*

Feine Kalbshaxe „Cremolata“

.....

Tessiner Safranrisotto

.....

*

Zimtglace mit Apfelschnitzen und Schlagrahm

.....

*

Menu 13 Fr. 47.50

Ihre



Hausgemachte frische Tomatencremesuppe
mit Basilikum

.....
.....

*

Toggenburger Kalbskrustenbraten
Gemüsegarntur je nach Saison
Hausgemachte Eier-Spätzli

.....
.....
.....

*

Eistorte mit frischem Schlagrahm

.....

*

Menu 14 Fr. 48.50

Klare Ochsenschwanzsuppe

.....

*

Rinds-Entrecôte mit Spargelspitzen
Sauce Hollandaise

.....
.....

Marktfrisches Gemüsebouquet an Butter
Feine Kartoffelkroketten

.....
.....

*

Savarin mit frischen Früchten und Rahm

.....

*

Menu 15 Fr. 49.50

Doppelte-Kraftbrühe mit Eierstich

.....

*

Einheimisches Roastbeef englisch gebraten
Frisch zubereitete Sauce Béarnaise
Gartenfrisches Gemüsebouquet
Goldgelbe Schlosskartoffeln

.....
.....
.....
.....

*

Luftige Weinschaumcrème mit Marsala

.....

*

Menu 16 Fr. 53.—

Ihre



<i>Kleines Pastetli mit Meeresfrüchten an einer sämigen Weissweinsauce</i>
***
<i>Kräftige Bouillon mit Sherry“Tio Pepe“</i>
***
<i>Schweinsfilet an Gravensteinerrahmsauce</i>
<i>Frisches Gemüsebouquet an Butter</i>
<i>Breite Hausmacher-Nudeln</i>
***
<i>Omelette „Surprise“ mit Früchten und Rahm</i>
*

Flaschenweine aus der Region

Weiss: Féchy „Eglantine“	Fr. 39.00
Rot: Maienfelder Blauburgunder	Fr. 42.00

Menu 17 Fr. 56.50

<i>Gartenfrischer Nüsslisalat mit lauwarmen Poulet - Streifen</i>
***
<i>Hausgemachte Austernrahmsuppe mit Käsegebäck</i>
***
<i>St. Galler Ratsherrenteller</i>
<i>(verschiedene Fleischmignons und Saucen)</i>
<i>Reichhaltige Gemüseauswahl je nach Saison</i>
<i>Tessiner Steinpilzrisotto</i>
***
<i>Parfait „Grand-Marnier“ mit Schlagrahm</i>
*

Menu 18 Fr. 62.50

Ihre



Crevettencocktail „Calypso“

Doppelte Rinder-Kraftbrühe mit Profiterolles

Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Grosse Auswahl an frischen Saisongemüsen

Pommes Frites

Vacharin-Torte „Surprise“ mit vielen frischen

Früchten und Alpen-Schlagrahm

*

Flaschenweine mit Pflif

Weiss: D ezaley „Belle Corniche“ Fr. 52.50

Rot: Cabernet Sauvignon (Argentinien) Fr. 43.50

Menu 19 Fr. 63.50

Gartenfrische Blattsalate mit lauwarmen

Waldpilzen

*

K urbiscr emes uppli mit Kerbel

*

Zanderfilet auf Lauchbett

*

Schweizer Mistkratzerli im Ofen gebraten

Saisongem use an Butter

Bratkartoffeln mit Zwiebeln

*

Tirami-su mit Schlagrahm

*



Hexen - Menu



Taufrischer Knusperalat
oder
Gretel's Frühlingsrolle mit sweet and sour Sauce

Samantas Tomatensüpli mit Schaumhäubchen und Basilikum
oder
Hexensud mit Chnoblibrötl



Rinderfilet im Zaubermantel
Gemüsegärtli mit „Ankä“
Goldgelbe „Vierkantrösti“



oder

Marinierte Schweinshaxe „Messalina“
Grilliertes „Schattägwächs“
Butternüdeli



Giftmischer-Sorbet
oder
Waldbeerensüpli mit Limonensorbet

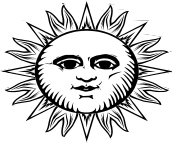


*

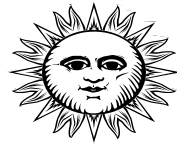


Fr. 61.50





**Hotel Sonne
Wildhaus**
Tel 071/999 23 33 Fax 071/999 23 57



**DER HEISSE TIP FÜR EINEN
AUSSERGEWÖHNLICHEN ABEND !!!**

Hexenhüslü



**Alle sprechen von der Erlebnisgastronomie!
Wir zelebrieren sie!
Lassen Sie sich in einen Dschungelwald
von aussergewöhnlichen Gerichten
entführen und von unseren **151** Hexen
verzaubern.**



Ihre Trau

mit dem ausser gewöhnlichen

Menu

Variation von Saisonsalaten an Balsamico-Dressing
mit lauwarmen Streifen vom Bresse-Poulet

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry
Hausgemachte Toggenburger Käsestengeli

Kalbsschulter- Braten mit einheimischen Waldpilzen
mit frischem Jus und Rosmarin

Gemüseblume an Alpenbutter

Hausmachernudeln

Sorbetteller mit frischen Saisonfrüchten
und Alpen-Schlagrahm

Café crème

*

Weisswein:

7/10 Hôpital Pourtalès

Rotwein:

7/10 Fleurie, oder

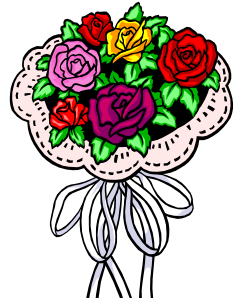
7/10 Malanser „Bündner Banner“

Mineralwasser:

alle gängigen Marken

Wahlhochzeit

Wahlhochzeitliches Arrangement



Liebes Hochzeitspaar

Dieses einmalige Angebot ist eine typische

„Sonnen-Leistung“

gemacht speziell für junge Leute, welche auch an ihrem wichtigsten Tag im Leben die Kosten genau im Griff haben möchten.

Im Preis von **Fr. 99.—**

ist vom Salat bis zum Café Crème und den vorzüglichen Flaschenweinen wirklich alles inbegriffen und dies während fünf Stunden.

(Zum Beispiel von 19'00 bis 24'00 Uhr)

Zum Preis von

Fr. 139.—

offerieren wir Ihnen sogar das obgenannte Hochzeits-Arrangement

inklusive

Übernachtung mit Frühstücksbüffet

in unseren wunderschönen Zimmern mit Dusche/Bad, WC, Radio, Farb-TV, Telefon und Mini-Bar-Ecke.

Äktsehen

Tips

Liebe Äktsehen Fan's

Sämtliche auf diesen beiden Seiten aufgeführten Aktivitäten werden von uns für Sie von A bis Z organisiert. Alle Aktivitäten können nur in Zusammenhang mit mindestens einer Hotelübernachtung in einem

BEUTLER-HOTEL

gebucht werden.

Sollten Sie widererwarten kein, ihren Wünschen entsprechendes, Arrangement finden, oder gar eine eigene Idee verwirklichen wollen, dann melden Sie sich doch umgehend bei uns, damit wir mit Ihnen einen Super-Event erarbeiten können.

Sonnenaufgang- **Frühstücksfahrt** mit der Säntisbahn von der Schwägalp auf den Säntis. Ein Hit für Frühaufsteher.

Pic-Nic im Freien einmal anders, nämlich weiss aufgedeckt, Kellner im Frack und Flaschenwein.

Fondue-Abend im Kuhstall und ohne Strom. Es lebe die Natur !!!

Kommen Sie mit dem Heli zum Lunch oder z'Vieri. Wir organisieren den Landeplatz direkt vor unserem ****Hotel Säntis in Unterwasser.

Schnuppercurling auch im Sommer in der Wildhauser Curling-Halle

Golf-Lektion auf der Driving Range vom **** Hotel Säntis.

Tipps

Passagierflug mit Gleitschirmpilot Pit Sailer vom Chäserrugg nach Unterwasser, direkt vor's Hotel Säntis, mit anschliessendem Erst-Flug Dîner!!!!. Ein Super-Erlebnis für Mutige!!

Kalt-Warmes Büffet in unserem ****Parkhotel Waldau, mit anschliessender HIN- UND RÜCKFAHRT mit „*Ami-Oldtimern*“ zu den **Bregenz-Festspielen**, Übernachtung mit Champagnerfrühstück. Ein Hit für Kenner des Theaters. (Juli & August)

Rundflug mit der antiken Tante Ju ab Flugplatz Altenrhein. Ein Erlebnis erster Güte. (ab 25 Personen)

Besuch des neueröffneten Flugzeugmuseums Altenrhein, der Wagonfabrik Schindler oder einen Rundgang durch die Festung Heldberg.

River-Rafting ab Laax bis Chur. Nur für Mutige die es gerne nass haben. (ab 6 Personen)

Segeltörn mit Skip und Käpten auf dem Bodensee. Immer ein feucht-fröhlicher Trip. (ab 20 Personen)

Bodenseerundfahrt mit dem Raddampfer Hohentwiel mit Besuch der Blumeninsel Mainau

Menu 20 Fr. 59.50

Ihre 

Rauchlachs mit Toast und Butter

*

.....

Hühnerbouillon mit Eierstich

*

.....

*Zartes Schweinsfilet im Blätterteig auf frischem
Spinatbett mit Basmatireis und Gemüsegewürfeli*

*

.....

.....

*Frischer Orangensalat mit Grand-Marnier
Vanilleeis und Schlagrahm*

*

.....

.....

Flaschenweine für Vestiebte

Weiss: Arenenberger Müller Thurgau Fr. 39.00

Rot: Saint-Amour A/C Fr. 49.00

Menu 21 Fr. 66.—

Hausgemachte Ententerrine mit Johannisbeeren

.....

Doppelte Rinder-Kraftbrühe „Monte-Carlo“

.....

Goldbraune Kalbskrone an Morchelrahmsauce

Frisches Gemüsebouquet an Butter

Puschlaver Pizokel

.....

.....

.....

Charlotte „Royale“ mit Alpenrahm

*

.....

Menu 22 Fr. 69.50

Ihre



Köstlicher Feinschmeckerteller „Sonne“

Hausgemachte Edelpilzrahmsuppe

Die drei Filets à la mode du Chef

Grosse Gemüsauswahl je nach Saison

Williams Kartoffeln „Haus-Art“

Verführerischer Sorbetteller mit feinen Früchten
und frischgeschlagenem Wildhauser-Rahm

*

Flaschenweine leicht und süffig

Weiss: Hopital Pourtalès Fr. 39.00

Rot: Malanser Bündner Banner Fr. 42.00

Menu 23 Fr. 73.—

Kraftbrühe „Monte-Carlo“

Gratinierte Scampis „Bellevue“

Timbale mit dampfendem Gemüseis

Zartes Wildhauser-Kalbsfilet rosé gebraten

an sämiger Calvadossauce

Gartenfrische Gemüsebeilage

Hausgemachte Mandelbällchen

Omelette „Surprise“ garniert mit frischen Früchten
und frischem Alpen-Schlagrahm

*

Menu de Gala 1

Ihre



<i>Le délice de Strasbourg lustrée de Gelée au Porto</i>
<i>Le fond d'artichaut aux crevettes „Martell“</i>
<i>L'oeuf farçi, pérlé de caviar</i>
<i>Le melon et jambon crû</i>
<i>Les toast dorés</i>
<i>Le beurre des alpes</i>

<i>Le consommé double au „Sherry“</i>

<i>Le filet de sole „Saint-Cloud“</i>

<i>Le sorbet citron au Wodka</i>

<i>La selle de veau „Prince Orloff“</i>
<i>La tomate provençale</i>
<i>Les épinards en branches</i>
<i>Le chou-fleur „Mimosa“</i>
<i>Les broccolis au beurre</i>
<i>Les pommes noisette</i>

<i>L'omelette norvégienne flambée</i>
<i>Les friandises du pâtissier</i>
*	

Prix du Menu Fr. 98.—

Menu de Gala 2

Ihre



Le saumon fumé de Suède

.....

Les toasts dorés

.....

Le beurre des alpes

.....

Le consommé double au „Remy-Martin“

.....

Le riz de veau „Lucullus“

.....

La salade „Mimosa“

.....

Le filet de boeuf „Wellington“

.....

La sauce périgourdine

.....

La tomate „Suisse“

.....

Les pointes d'asperges au beurre noisette

.....

Les haricots verts à l'américaine

.....

Le chou-fleur au parmesan

.....

Les carottes glacées

.....

Les pommes „Williams“

.....

Le vacherin glacé „Maison“

.....

Les friandises du pâtissier

.....

*

Prix du Menu Fr. 115.—

Kleine Häppchen zum Apéro oder Cocktailempfang

Verschiedene Canapées oder Crostinis

<i>Schinken, Salami,</i>	<i>Fr. 3.—</i>
<i>Thon, Ei, Spargel, Käse</i>	<i>Fr. 3.—</i>
<i>Toggenburger Ploder-Käse, Hüttenkäse</i>	<i>Fr. 3.—</i>
<i>Rohschinken, Bündnerfleisch</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Toggenburger Mostbröckli</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Tartare (Fleisch oder Lachs)</i>	<i>Fr. 3.50</i>

Gemüse—Dips

*Karotten- und Gurkenstäbchen mit Schnittlauchquark-
und Cocktailsce. (100 gr. für ca. 5 Personen) Fr. 4.50*

Diverses

<i>Nüssli, Chips, Salzstengeli (Port. Päckli)</i>	<i>Fr. 2.20</i>
<i>Blätterteigkonfekt (100 gr)</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Cocktail-Igel (10 Pers.)(Cherrytomaten, Käse, Melone mit Rohschinken, Salami mit Perlzwiebeln, Oliven, etc.)</i>	<i>Fr. 65.00</i>

Warme Delikatessen

<i>Beutler's Käsekugeln</i>	<i>Fr. 1.50</i>
<i>Quiche Lorraine</i>	<i>Fr. 1.50</i>
<i>Crostinis all'aglio (Knoblauchbrötli)</i>	<i>Fr. -.80</i>
<i>Schinkengipfeli, Mini-Pizze</i>	<i>Fr. 1.50</i>
<i>Chipolata (100gr. ca. 5 Stk.)</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Pouletflügeli</i>	<i>Fr. 1.80</i>
<i>Kleine Hamburgerli (60gr)</i>	<i>Fr. 2.00</i>
<i>Party-Brot in 1000 Variationen</i>	<i>(Preis nach Aufwand)</i>

Hier noch einige Vorspeisen-Tips zum auswechseln oder ergänzen Ihrer Menu- Wahl:



Kalte Vorspeisen

-Melone mit Rohschinken	Fr. 8.—
-Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 12.50
-Geflügelcocktail „Hawaii“	Fr. 8.50
-Hauspastete mit Salat „Waldorf“	Fr. 8.50
-Ententerrine mit Johannisbeersauce	Fr. 9.50
-Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 11.50
-Vorspeiseteller „Sonne“ mit Toast & Butter	Fr. 15.—
-Blattsalate mit lauwarmen Kaninchenfiletstreifen	Fr. 12.50
-Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 8.50
-Vitello tonnato	Fr. 10.50
-Lachstartare mit Schnittlauchsauerrahm	Fr. 12.50
-Rindscarpaccio mit Blattsalaten an Balsamicodressing	Fr. 12.50

Warme Vorspeisen

-Milkenpastelli „Königinnen-Art“	Fr. 9.50
-Meeresfrüchte überbacken	Fr. 14.—
-Seezungenfilet an Weissweinsauce	Fr. 11.50
-Eglifilets im Bierteig, Sauce Tartare	Fr. 11.50
-Engadiner Steinpilze à la crème	Fr. 10.50
-Tortellini an Gorgonzolasauce	Fr. 8.50
-Spaghetti „Napoli“	Fr. 7.50
-Verlorenes Ei auf Spinatbett	Fr. 8.50
-Dalmas (gefüllte Zucchetti)	Fr. 7.50
-Wildhauser Frühlingsrolle mit sweet 'n sour sce.	Fr. 5.00

Unser Dessert-Tip !!!

Mit einem kleinen zusätzlichen Betrag von Fr. 8.50 ersetzen wir die in den Menus vorgesehenen Desserts mit unserem leckeren

Dessertbüffet

welches die nachstehenden Schleckereien enthält:

Hausgemachte Caramelköppli

3 Verschiedene feine Torten und Früchtekuchen

Frischer hausgemachter Früchtesalat

Gebannte Crème

Parfait „Hausart“

3 Verschiedene Sorbets und Rahmglaçées

Mezingsues

Alpen-Schlagrahm

Kafi-Mümpfeli

(der Schnügel unter unseren Kleindesserts)

Hausgemachtes Waffelkörbli
mit einer Kugel feinsten
Stracciatella – Glace und
Schlagrahm. Fr. 5.20



Büffets

Bei der Zusammenstellung eines Büffets, sind Ihrer und unserer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Grundsätzlich kann man die Büffets, trotz derer Vielfalt, von der Meztgete bis zum Schweden-Büffet, in folgende vier Hauptgruppen unterteilen:

1. Kaltes Büffet
2. Warmes Büffet
3. Zusammengeselltes Büffet
4. Dessert Büffet

Die Büffets erfreuen sich heutzutage bei allen Gästen grösster Beliebtheit, bedingen jedoch eine Mindestteilnehmerzahl von ca. 20 Personen, damit eine genügend grosse Auswahl von verschiedenen Gerichten angeboten werden kann.

Der Preis eines Büffets ist abhängig von der gewünschten Zusammensetzung und muss für jedes Büffet speziell berechnet werden. Es ist jedoch zu sagen, dass wir Ihnen einen köstlichen „Schinken im Brotteig“ in Verbindung mit einem schönen Salatbüffet, inklusive Suppe und Dessert für Fr. 34.50, oder ein währschafes „Toggenburger-Bauernbüffet“ inkl. Suppe und Dessert schon ab Fr. 45.50 pro Person offerieren können.

Es wäre uns eine grosse Freude, mit Ihnen ein Büffet zusammenzustellen und garantieren Ihnen schon heute, dass unsere grosse Erfahrung, sowie unsere für Büffets speziell gut geeigneten Räumlichkeiten, Gewähr für ein einmaliges Esserlebnis bieten.

Züsi Sunä

...ist ein neuwertiges 60-Betten-Erstklasshotel mit modernen und heimeligen Zimmern, welche alle über Bad/Dusche, WC, Radio, Telefon und Farb-TV verfügen.

Direkt am Dorfplatz, mit Blick auf die majestätischen Churfürsten gelegen, lockt **üsi Sunä** mit einer

fantasievollen und natürlichen Küche und einer locker-heimeligen Atmosphäre zum gemütlichen Beisammensein.

Seit der käuflichen Uebernahme am 1. Juni 1977 haben wir den im Jahre 1972 nach einem Totalbrand neuerbauten Hotel-Restaurantionskomplex fortlaufend zum Wohle unserer Gäste renoviert und verschönert.

Wir können Ihnen folgende Räumlichkeiten anbieten:

Hexenstübli	mit 55 Plätzen
Tagesrestaurant	mit 85 Plätzen
Sunä-Stübli	mit 40 Plätzen
Schafbergsäli	mit 100 Plätzen
Sonnenterrasse	mit 40 Plätzen
Pub	mit 65 Plätzen



Hotel Sonne	9658 Wildhaus	☎071/9992333
Hotel Toggenburg	9658 Wildhaus	☎071/9985010
Hotel Säntis	9657 Unterwasser	☎071/9995020

Foto-Galerie

Hochzeitstisch



Festlicher-Tisch



Festliches Gedeck



Hexenstube



Festlicher-Tisch

Geburtstagstorte

