



Sehr geehrter Gast

Das Aussichts-Gasthaus Gäbris liegt inmitten einer idyllischen Berg- und Hügellandschaft im Appenzellerland in der Höhe von 1'248 Meter über Meereshöhe.

Bei einer herrlichen Aussicht auf das Alpenpanorama mit Blick auf den Bodensee, lädt es immer zum Verweilen ein.

Das gemütliche Restaurant mit Stübli bietet bis zu 100 Personen Platz und ist somit bestens geeignet für Familien-Anlässe, Fest- und Firmenbankette.

Blumendekorationen

Eine einfache Blumendekoration ist in unseren Preisen inbegriffen. Sie können aber den Blumenschmuck auch selbst mitbringen oder wir besorgen Ihnen einen liebevoll ausgesuchten Blumenschmuck durch unseren Gärtner.

Musik

Den Kontakt zu guten Unterhaltungsmusikern verschiedener Stilrichtungen vermitteln wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne.

Personenzahl

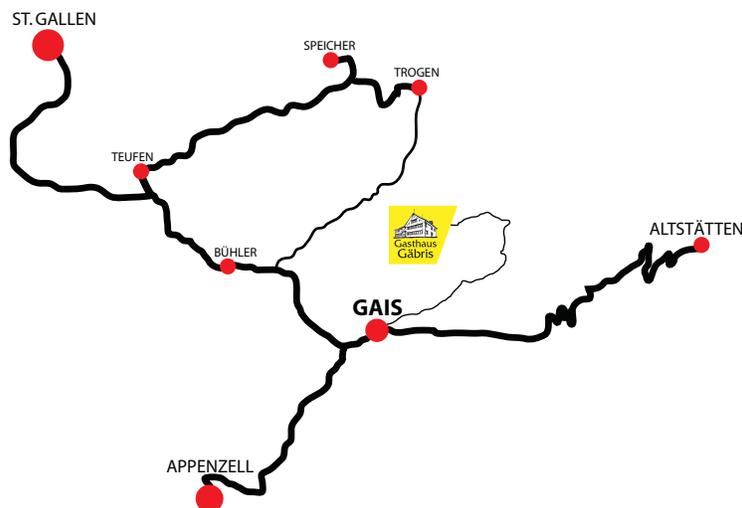
Die Menues werden ab 10 Personen bekocht.
Um Sie speditiv bedienen können, geben Sie uns bitte 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt. (Toleranz +/- 10% der gemeldeten Personenzahl)

Anreise:

Oberer Gäbris
9056 Gais AR

Tel. 071 / 793 16 01

www.gaebris.ch
gasthaus@gaebris.ch





Menue 1

Kalte Vorspeise

Suppe

Schweinsfilet Wellington an Morchelrahmsauce

Hausgemachte Nudeln und Rösti-Kroketten

Gemüsebouquet

Fr. 42.00

Menue 2

Kalte Vorspeise

Suppe

Schweinsnierstück gebraten an Rosmarinjus

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Fr. 37.00

Menue 3

Kalte Vorspeise

Suppe

Schweins-und Kalbsbraten glasiert

Kartoffelgratin oder Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Fr. 35.00

Menue 4

Kalte Vorspeise

Suppe

Schweinssteak an Dijonsenfrahmsauce

Pilav-Reis

Gemüsebouquet

Fr. 36.00

Menue 5

Kalte Vorspeise

Suppe

Appenzeller Schnitzel

Chähörnli

Apfelmus

Fr. 36.00



Menü 6

Kalte Vorspeise

Suppe

Siedwurst

Chähörnli

Apfelmus

Fr. 32.50

Menü 7

Kalte Vorspeise

Suppe

Bernerplatte

Rotkraut, Bohnen, Sauerkraut

Salzkartoffeln, Rösti

Fr. 31.00

Menü 8

Kalte Vorspeise

Suppe

Heisser Beinschinken

Reichhaltiges Salatbuffet

Fr. 32.00

Menü 9

Kalte Vorspeise

Suppe

Kalbschnitzel an Morchelrahmsauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

Fr. 44.00

Menü 10

Kalte Vorspeise

Suppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart

Hausgemachte Nudeln und Rösti

Fr. 39.50



Menü 11

Kalte Vorspeise
Suppe
Kalbs-Piccata Milanaise
Tomatenspaghetti oder Weisswein-Risotto

Fr. 42.00

Menü 12

Kalte Vorspeise
Suppe
Kalbsnierstück gebraten an Morcheljus
Lauch-Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Fr. 48.00

Menü 13

Kalte Vorspeise
Suppe
Kalbs-Saltimbocca
Safranrisotto
Gemüsebouquet

Fr. 42.00

Menü 14

Kalte Vorspeise
Suppe
Kalbschnitzel an Rhabarbersauce
Mohn-Nudeln
Gemüsebouquet

Fr. 40.50

Menü 15

Kalte Vorspeise
Suppe
Drei Filet Chef
Rösti-Kroketten, Nudeln und Reis
Gemüse garnitur

Fr. 49.00



Menü 16

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Straussenfilet mit Leberparfait	
Schmelzkartoffeln	
Gemüsebouquet	Fr. 39.50

Menü 17

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Pferdefilet an Pfefferrahmsauce	
Spinatnudeln und Pommes-Frites	
Gemüsebouquet	Fr. 48.00

Menü 18

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Pferde Entrècote mit Spargeln (saisonal)	
Bratkartoffeln	Fr. 44.00

Menü 19

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Siedfleisch mit Senfrüchten und Meerrettich	
Frisches Gemüse	
Salzkartoffeln	Fr. 34.00

Menü 20

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Pferde-Roastbeef mit Sauce Bearnaise	
Kartoffel-Kroketten	
Gemüsebouquet	Fr. 44.00



Menü 21

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Entenbrust an Orangensauce	
Pommes Berny	
Gemüsebouquet	Fr. 48.00

Menü 22

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Lamm-Filet Provèncale	
Kartoffelgratin	
Gemüsebouquet	Fr. 48.00

Menü 23

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Pouletbrüstchen an Kräuterrahmsauce	
Safran-Nüdeli	
Gemüsebouquet	Fr. 34.50

Menü 24

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Pangasisfilet mit Senfbutter	
Basilikum Nüdeli	
Blattspinat und gedämpfte Tomate	Fr. 36.50

Menü 25

Kalte Vorspeise	
Suppe	
Flundernfilet an Safransauce mit Gemüsestreifen	
Schwarze Nudeln	Fr. 42.50

Spezielle Wünsche werden gerne berücksichtigt.



Vorspeisen

Gemischter Salat

Knackige Blattsalate mit gebackenem Pangasiusfilet

Mostbröckli Carpaccio an Käsedressing

Kalter gemischter Vorspeiseteller

Zuschlag

Fr. 3.00

Warme Vorspeisen

Kleine Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli

Fr. 9.50

Blätterteigpastetli mit Kalbfleischfüllung

Fr. 10.50



Suppen (nach Wahl)

Bouillon mit Flädli

Bouillon mit Gemüsestreifen

Bouillon mit Eierstich

Bouillon mit Backerbsen

Gerstensuppe

Tomatencrèmesuppe

Spargelcrèmesuppe (Saison)

Currysuppe mit Hühnerfleisch

Mehlsuppe

Knoblauchcrèmesuppe



Hausgemachte Desserts

Dessert Buffet (ab 30 Personen)	pro Person	Fr.	22.50
Appenzeller Rahmbirnenfladen		Fr.	7.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce		Fr.	8.50
Gefüllter Biberfladen mit Lebkuchenparfait		Fr.	7.50
Luftiges Schokoladenmousse		Fr.	8.50
Caramelköppli mit Rahm		Fr.	6.50
Gebrannte Crème		Fr.	7.00

Je nach Saison verwöhnen wir Sie gerne mit anderen Dessertkreationen.
