



Restaurant – Käserei Berghof
Vreni und Melchior Schoch
Aewil
9608 Ganterschwil
info@berghof-ag.ch

Menuvorschläge

Suppen:

Berghof-Käsecremesuppe	
Bouillon mit Flädli	Fr.
Bouillon mit Gemüsestreifen	
Gemüsecremesuppe	5.50

Salate:

Grüner Salat mit Käsestreifen	7.00
Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	7.50

Hauptgerichte mit Käse:

Aelplermaggerone mit Schinken und Käse	17.00
Appenzeller Chäsmaggerone mit Siedworst und Apfelmus	19.00
St. Galler Käsekugeln auf einem bunten Salat	19.00
Chäsbuffet mit Gschwellti und Beilagen	19.00
Rahmchässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmues	19.00
Rahmchässpätzli mit Tessiner Braten	23.00
Raclette vom Tischofen (mit Bio-Berghof-Käse)	20.00
Raclette und Tischgrill (Bio-Berghof-Käse mit Grilladen)	26.00

Käsefondue

Husfondue mit Bio-Berghofkäse 19.00

Buure-Fondue mit Speck und Zwiebeln und Gschwelltikartoffeln 24.00

Fondue Chinoise mit Schwein, Rind und Poulet, Reis, pommes frites,
Gemüse und gluschtige Saucen 38.00

Hauptgerichte mit Fleisch:

Schweinscordon-bleu mit Bio-Berghof-Käse 26.00

Toggenburger Steak paniertes Schweinssteak gefüllt mit Schinken, Pantli, und Käse 26.00

Schweinsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce 22.00

Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce 27.00

Rindsgeschnetzeltes Schottisches Hochland 28.00

Schweinsbraten 21.00

Tessiner Braten im Speckmantel 23.00

Gemischter Braten, Rind und Schwein 24.00

Schweinsrahmschnitzel 22.00

Kalbsrahmschnitzel 27.00

Pouletbrust gebraten 22.00

Dazu servieren wir folgende Beilagen: Gemüse garnitur und eine Stärkebeilage

Stärkebeilage:

Nudeln, pommes frites, Kroketten, Spätzli, Stock, Reis

Dessert:

Toggenburger Schlorziflade	Fr. 5.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.00
Meringues mit Rahm	Fr. 6.50
Berghof-Familien-Dessert (Meringues mit Fruchtsalat, Glacen und Rahm) pro P.	Fr. 8.00
Hausgemachte gebrannte Creme	Fr. 5.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 6.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 7.50
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm	Fr. 6.00
Eistorten	Fr. 5.00
Schwarzwäldertorte, Erdbeertorte, Williamstorte, Ananastorte...	Fr. 5.50
gluschtiges Dessertbuffet....	Fr. 9.50

Chäserzmorge Brunch reichhaltiges Buffet	Erwachsene	Fr. 26.00
	Kinder 5-12 Jahren	Fr. 13.00

verschiedene Käse zum grössten Teil aus der eigenen Bio-Käserei, reichhaltige Fleischplatten, feinen Zopf, diverse Brote, Bio-Milchrahmbutter, hausgemachte Konfi, frisches Joghurt, Birchermüesli mit Saisonfrüchten, Müesli, Cornflakes, Nutella, Speckröschi, Spiegeleier, Rühreier, Molke direkt aus der Käserei, Orangensaft und Kaffee mit Milch, Ovo, Schoggi, oder Tee.



Nach Wunsch und auf Anmeldung empfehlen wir eine Betriebsbesichtigung:

mit Bio-Käsedegustation

zusätzlich Mineral und Süssmost

oder ein Glas Wein

Pro Person Fr. 5.00

Pro Person Fr. 7.00

Pro Person Fr. 8.50

Pro Person Fr. 10.00

Weiter empfehlen wir unsere Räumlichkeiten für Meetings, Tagungen, Seminare und Sitzungen.

Im Stübli verfügen wir bis 12 Sitzplätze mit Gratis WLAN und Flipchart

Im Schüürstübli bieten wir Platz für bis 30 Personen mit Gratis WLAN und Leinwand Flipchart.

In der Degu-Schüür bieten wir Platz für Meetings bis 80 Personen mit Gratis WLAN, Beamer, Leinwand und PC, sowie eine Flipchart.

Übernachten i de Schüür

In den urchigen Mehrbettzimmern, geeignet für Einzel, zu zweit, Familien und Gruppen

1- 9 Personen	pro Person Fr. 45.00	Kinder pro Nacht Fr. 21.00
10-19 Personen	pro Person Fr. 40.50	(5-12 Jahre)
20-29 Personen	pro Person Fr. 36.00	
30-39 Personen	pro Person Fr. 31.50	
Ab 40 Personen	pro Person Fr. 27.00	
Einfacher Zmorge	Fr. 15.00	Kinder Fr. 9.00
Chäserzmorge-Brunchbuffet	Fr. 26.00	Kinder Fr. 13.00 (5-12 Jahre)