



jeannette`s catering

die kreative Küche

Jeannette Segmüller

Harztannenstrasse 3

9450 Altstätten

tel.: 071/755 69 06 o. 079/486 04 27

mail: j.segmuller@rsnweb.ch

Preisliste

Suppen

Gerstensuppe	1 Liter 10.00 Fr.	als Vorspeise 3.60 Fr.
Gulaschsuppe*	1 Liter 13.00 Fr	als Vorspeise 4.20 Fr.
Cremesuppe (z.B. Kürbis,- Lauch,-Broccoli,- Curry-, Kresse, Gemüse-, Weissweinsuppe usw.)	1 Liter 9.00 Fr	als Vorspeise 3.50 Fr.
Bouillon mit Einlage (z.B. Flädli, Eierstich, Backerbsen, Gemüsestreifen)	1 Liter 7.00 Fr.	als Vorspeise 3.00 Fr.
Pot au feu	1 Liter 14.50 Fr.	

*Servicevorschlag: Als Gericht im Winter, Gulaschsuppe im Bürli serviert z.B. für Klaushöck.



Salat

Grüner Salat	5.50 Fr.
Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Salatsauce	6.50 Fr.

Salatbuffet

Salatbuffet mit 7 Salaten	7.00 Fr.-9.00 Fr.
Salatbuffet mit 9 Salaten	10.00 Fr.-12.00 Fr.
Salatbuffet ab 9 Salaten Preis je nach Wahl mit französischer und/oder italienischer Salatsauce	

- Blattsalate
 - Nüssli Salat *
 - Anti-Pastysalatt
 - Apfelsalat
 - Bohnensalat
 - Eiersalat
 - Gurkensalat mit Dill
 - Griechischersalat
 - Kartoffelsalat
 - 1kg 15.00 Fr.
 - Karottensalat
 - Maissalat
 - Maissalat mit Bohnen oder Peperoni
 - Peperonissalat
 - Sellerissalat (mit Nüssen)
 - Tomatensalat*
 - Tomaten-Mozzarellasalat*
 - Weisskabis
 - Weisskabis mit Speck
 - Weiss-Rotkabis Asia
 - Zuchettissalat
 - Reissalat
 - Russischen Salat
 - Griechischer Salat
 - Siedfleisch Salat**
 - Wurst-Käsesalat**
 - Peperoni Salat
 - Linsensalat
 - Nudelsalat mit/ohne Fleisch**
- *Saison beachten
** Salate mit Fleisch sind etwas teurer

Garnituren (zusätzlich gegen Aufpreis)

- Brotcroutons
- Eier
- Kräuter
- Kernen/Nüsse
- Verschiedene Öle und Essig



Vorspeisen

Vitello Tomaten		10.00 Fr.
Lachs		12.00 Fr.
Melonen Rohschinken		9.50 Fr.
Crevetten Cocktail		9.50 Fr.
Fleisch/Käseplatte	150g pro Pers.	11.00 Fr.-15.00 Fr.
Gemüse auf Platte mit 2 Dipsaucen		1.80 Fr.
Schinkengipfel		1.80 Fr.
Käsegipfel		1.80 Fr.
Lachsrollen		1.50 Fr.
Gemüserollen		1.50 Fr.
Spiessli Tomaten/Mozzarella, Melonen/Rohschinken, Anti Pasty		1.90 Fr.
Hausgemachte Grissini		0.90 Fr.
Hausgemachte Grissini mit Rohschinken umwickelt		1.90 Fr.
Speck Brötli mit Sauerrahm-Kräutersauce		2.30 Fr.
Ribel-Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce		2.00 Fr.
Frühlingsrollen mit Gemüse		2.00 Fr.
Frühlingsrollen mit Fleisch z.B. Poulet Schweinefleisch		2.00 Fr.
Verschiedene Fladen zB. Käse, Gemüse, Ribel, Spargel, Kräuter, Zwiebeln, Speck usw. gibt ca. 60 Stück	per Fladen, geschnitten	35.00 Fr

Vorspeisen Buffet

Kann selber zusammengestellt werden Preis je nach Wahl

3

Hauptgerichte

Heisser Fleischkäse	150g-200g	6.00 Fr.-7.00 Fr.
Heisser Schinken	150g-200g	7.50 Fr.-9.00 Fr.
Braten Nierstück (Schwein,-Rind,- Kalb)		ab 12.00Fr.-20.00 Fr.
Geschnetzeltes (Schwein)		12.50 Fr.
Schnitzel paniert (Schwein)		13.00 Fr.
Cordenbleu (Schwein)		15.00 Fr.
Gefülltes Schweinsschnitzel Walliser Art		14.50 Fr.
Schweinsfilet im Speckmantel		18.50 Fr.
Piccata		13.00 Fr.
Schweinscarreschnitzel		12.50 Fr.
Pouletbrust		14.00 Fr.
Pouletgeschnetzeltes Curry		14.00 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art		21.00 Fr.
Gefüllte Kalbsbrust		16.00 Fr.
Rindfleischvogel		18.50 Fr.
Stroganoff		24.00 Fr.
Lammgiot		17.00 Fr.
Lamm Carré		21.00 Fr.



Reh/Wild Mixend Grill*	21.00 Fr.-27.00Fr.
Rehrücken / Hirschrücken*	25.00Fr.-32.00 Fr.
Rehpfeffer*	15.00 Fr.
Gampfeffer*	16.00 Fr.
Hirschpfeffer*	17.00 Fr.
* aus Kornberger Jagd oder Schweizer Wildfleisch	

Saucen zur Auswahl

Rotweinsauce
Rahmsauce (Pilze)
Zigeunersauce
Kräuterbutter

Geröstete Zwiebeln	1.00 Fr.
--------------------	----------

Beilagen

Pommes Frites	3.80 Fr.
Kroketten	3.80 Fr.
Spätzli	3.70 Fr.
Polenta	3.70 Fr.
Weisswein/Rotwein Risotto	3.70 Fr.
Nudeln	3.00 Fr.
Reis	3.00 Fr.
Kartoffelgratin mit Rahm gemacht	4.20 Fr.
Kartoffelsalat	3.70 Fr.

Verschiedenes Gemüse	ab 3.00 Fr.
Mischgemüse (Karotten, Erbsen, Blumenkohl frisch)	3.70 Fr.
Rotkraut	3.50 Fr.
Caramelsierte Marroni	2.80 Fr.



Themenbuffet's

Penne/Spaghetti Buffet 3 Saucen

Tomaten,- Rabiatta,-Tomaten/Gemüse,- Bolognese,- Linsenbolognese,-Carbonara
mit Speck und Schinken,- Carbonara mit Gemüse

Geriebener Sprinz 15.00Fr.-18.00 Fr.

Risotto Plausch mit geriebenem Sprinz

ab 15.00 Fr.

z.B Safran., Gemüse., Rotwein.,

Rheintaler Buffet

ab 15.00 Fr.

z.B. Ribelfrühlingsrollen, Ribel, Ribelfladen Ribelmousse

Appenzeller Buffet

ab 15.00 Fr.

z.B. Siedwürste, Äplermaccaroni, Gebrannte Creme

Wild Buffet

ab 32.00 Fr.

z.B. Wildterinne, Hirschkpfeffer, Rehrücken, Rehschnitzel, Spätzle, Rotkraut, Marroni
Mousse

Raclette-Buffet

z.B. Salat, Raclette am Stück, Kartoffeln, Süss und Saure Beilagen, Dipsaucen,
ab 19.50 Fr.

5

Fondue

Käsefondue mit Brot ab 19.00 Fr.

Fondue Chinoise (Bouillon)

ab 32.00 Fr.

Fondue Bourguignonne (Öl)

ab 33.00 Fr.

verschiedenes Fleisch

6 Saucen, Saure und Süsse Garnituren,

Beilage nach Wahl



Menue Vorschläge

Menu Altstätten

35.50 Fr.

Altstätter Rislingsuppe

Blattsalate mit Ribelfladen

Schweinscarrebraten an Forstweinsauce
Rheintaler Bramata oder Kartoffelgratin
Bohnenbüschel, Karotten

Ribelmousse mit Beerensauce

Menu Milanese

35.50 Fr.

Minestrone oder Saisongemüsesuppe

Gemischter Salat

Schweinspiccata
Spagetti mit Tomatensauce
geriebener Käse

Tiramisuparfait

Menu Rustikal

44.50 Fr.

Bouillon mit Einlage

Saisonsalat

Rindfleischvogel
Kartoffelstock
Rotkraut

Gebrannte Creme mit Rahm

Menu Casalinga

43.00 Fr.

Ribelmaissuppe

Salatvariation

Gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel
Kroketten
Marktgemüse

Mousse mit Früchten

6



Menu Grischun
Bündner Gerstensuppe

32.00 Fr.

Marktfrischer Salat
Capuns

Nusstorte

Menu Maison
Boullion mit Einlage

51.50 Fr.

Marktsalat mit Eiern und Speck

Rindsstroganoff
Spätzli
Bohnenbüschel, Karotten, Lauchgratin

Dessertteller

Menu Vegi
Linsensuppe mit Kokosmilch

32.00 Fr.

7

Saisonsalat mit hausgemachter Frühlingsrolle

Gemüsecurry mit Reis

Roulade je nach Saison



Desserts

Fruchtsalat*

Fruchtspiessli saisonal

Ribelmousse mit Beerensauce

Verschiedene Mousse z.B Schoggi hell und dunkel, Beeren, Zitronen, Stracciatella

Caramelköppli

Rouladen* (Erdbeeren, Himbeeren, Rhabarber usw.)

Beerenterinne*

Tiramisu

Verschiedene Parfaits Z.B Mocca, Schwarzwälder, Caramel, Limancello, Baylis,

Beeren usw.

Windbeutel verschieden gefüllt

Cremeweggli/Stange

Nussgipfel/Stange (Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln)

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Verschiedene Cakes

Verschiedene Muffins

Verschiedene Fruchtfladen* (Rhabarber, Aprikosen, Zwetschgen usw.)

Mandel-Vanillecake 22cm 22.50 Fr./Stück

Vermicelletorte 26 cm 30.00 Fr./Stück

Schwarzwälder Torte 26 cm 30.00 Fr./Stück

Ananas-Mandeltorte 26 cm 30.00 Fr./Stück

Kirschtorte 24 cm 30.00 Fr./Stück

Nusstorte 20 cm 16.00 Fr./Stück

Spitzbuben gross 1.80 Fr./Stück

usw.

8

Desserts Buffet

Kann selber zusammengestellt werden

Preis je nach Wahl

*je nach Saison

Frühstücks Buffet

Milch, Kaffee, Orangensaft, Butter 3 Sorten Konfi, Honig, Zopf, 2 verschiedene Brote, Gipfeli, Wegglikranz, 4 Sorten Käse, 4 Sorten Fleisch, Birchermüsli, 2 verschiedene Sorten Flöckli, Fruchtsalat, Fruchtschale, Dörrobst-Nussmischung, Naturjoghurt, Erdbeerenjoghurt, Ribel

Lässt sich beliebig erweitern zB. 3/5 min Eier, Rührei, Omelette, Rösti, Speckrösti, Speck Schinken, Dip-Gemüse, Lachs, geräuchte Forelle, kl. Würstli, Muffins, Birnbrot, Pancakes usw. 25.00 - 30.00 Fr.



Allgemeine Hinweise:

Preis verstehen sich, wo nichts anderes vermerkt, pro Person, abgeholt.
Preise für Lieferung oder Betretung vom Buffet können separat offeriert werden.

Bitte Allergien frühzeitig bekannt geben.
Viele Köstlichkeiten können auch Vegan hergestellt werden.

Bestellte Menge wird verrechnet, Änderungen spätestens 5 Tag im Voraus mitteilen.

Gedeck:

Bei uns können Sie die passenden Gedecke zu Ihrem Menü mieten.

z.B. Teller, Gabel, Messer 1.00 Fr./Gedeck

z.B. Reinigung 1.00 Fr./Gedeck

Wünschen Sie etwas Spezielles für Ihren Anlass? Wir beraten Sie gerne. Bei uns ist fast alles möglich.

Gerne übernehmen wir die Organisation ihres Anlasses. So können Sie sich auf das Wesentliche, Ihre Gäste, konzentrieren und sich auf einen angenehmen und gelungenen Anlass freuen.

9

Getränke:

Getränke können wir gerne für Sie organisieren. Preis auf Anfrage.

Raum:

Dekorationen, Tisch decken, Raum herrichten und aufräumen können wir für Sie übernehmen. Preis auf Anfrage.

Personal:

Führungskraft / Fachkraft, meine Stunden 52.00 Fr./Std.

Servicepersonal nur Service 32.00 Fr/Std., kann organisiert werden

Gerne fertigen wir ein Angebot für Sie zugeschnitten, zu einem Pauschalpreis an.
→ Fragen Sie uns an.

Wenn nichts anderes deklariert ist, wird Schweizer Fleisch verwendet.
Wildfleisch vom Kornberg oder Schweiz.
Auf Wunsch können auch andere Lieferanten berücksichtigt werden.