

Park

Café
Restaurant
Saal



Bankettkarte

**Sie planen ein Fest oder eine andere Veranstaltung mit Familie,
Freunden, Geschäftspartnern oder Mitarbeitenden?
Wir freuen uns, wenn wir Sie dabei unterstützen dürfen.**

Herzlich willkommen

Es wäre uns eine Freude, Sie in unseren stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten kulinarisch zu verwöhnen und für Sie ein schönes, inspirierendes Erlebnis zu schaffen.

Café, Restaurant & Saal

Unser Küchenteam zaubert für Sie ein feines Menü, etwas Köstliches für zwischendurch oder einen vielfältigen Apéro. Dabei werden, wenn immer möglich, regionale und saisonale Produkte verwendet. Auf den nächsten Seiten erhalten Sie einen Einblick in unser kulinarisches Angebot.

Unsere Gäste sind Ehrengäste

Wir möchten Ihre Wünsche erfüllen. Bitte teilen Sie uns diese mit, damit wir ein passendes Angebot zusammenstellen können. Unser Anspruch ist es, mit unserer reichen Erfahrung und einem professionellen Service wesentlich zum Erfolg Ihres Anlasses beizutragen. Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne auch am Abend.

Ihr Kontakt

Telefon: +41 71 354 75 09
info@restaurant-park.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Lissa-Jane Pereira
Leitung Restauration



Francesco Gasser
Leitung Kulinarik

Wissenswertes

Kinder

Für Kinder bereiten wir nach Absprache spezielle Kinderteller zu. Im Restaurant gibt es eine Spielecke und direkt angrenzend an unsere schöne Gartenanlage befindet sich ein grosser Kinderspielplatz.

Kerzen

Kerzen, Teelichter sowie offenes Feuer sind in allen Räumlichkeiten der LiA aus Brandschutzgründen nicht erlaubt.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktuelle Mehrwertsteuer.

Anreise

Wir empfehlen Ihnen, mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen. Direkt vor unserer Haustüre liegt die Haltestelle «Heinrichsbad», die Sie ab Bahnhof Herisau mit Bus Nr. 158 oder Nr. 172 erreichen.

Wenn Sie mit dem Auto anreisen, gibt es kostenpflichtige Parkplätze direkt vor dem Haus und in der näheren Umgebung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen mit den Zahlungsmodalitäten, Annullationsbedingungen, Zapfengeld etc.

Restaurant Ebnet

Das gleiche Bankettangebot erhalten Sie auch in unserem Restaurant Ebnet. Informationen gibt es hier: restaurant-ebnet.ch

Apéros

Kleiner Apéro

11.00/Person

Chips, Salzstengeli, Oliven, Parmesan mit Aceto
zwei verschiedene Blätterteiggebäcke

LiA-Apéro

19.50/Person

Chips, Salzstengeli, Oliven, Parmesan mit Aceto
zwei verschiedene Blätterteiggebäcke
vier verschiedene Sorten Canapés (je ¼ Toast)
Rindstartar, Lachs, Ei und Käse

Apéro riche

45.00/Person

Gazpacho

vier verschiedene Sorten Canapés (je ½ Toast)
Rindstartar, Lachs, Ei und Käse
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Rohschinken-Melonen Spiessli

Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce
kleine Pizzen
kleine Schinkengipfeli

Fleischnäpfe am Spiess mit Tomatensauce
Falafel am Spiess mit Sauerrahmsauce

Fischknusperli mit Tartarsauce
Zwiebelringe mit Sauerrahmsauce

Kuchenteller
zwei verschiedene Cremes

Freie Wahl

	pro Stück
Apéro	
Chips, Salzstängeli, Erdnüsse	3.50
Portion marinierte Oliven	5.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	4.50
Rohschinken-Melonen Spiessli	4.50
Halbe Canapés (Dreieck)	
Canapé mit Schinken, Salami oder Fleischkäse	3.50
Canapé mit Ei oder Käse	3.50
Canapé mit Lachs oder Thon	4.50
Canapé mit Rindstatar	4.50
Aus dem Ofen	
Apéro Schinkengipfeli	3.50
Apéro Chäschüechli oder kleine Pizzen	3.50
Apéro Frühlingsrolle mit süss-sauer Sauce	3.50
Flammkuchen Elsässer Art, klein	14.50
Flammkuchen Elsässer Art, gross	17.50
Frittiertes	
Fischknusperli mit Tartarsauce (6 Stück)	13.50
Zwiebelringe mit Sauerrahmsauce (ca. 6 Stück)	8.50

Frühling

(März – Mai)

Menu 1

49.00/Person

Spargelsalat an Honig-Vinaigrette
auf buntem Blattsalat mit Radieschen und Kernen

Im Ofen gegartes Lachsfilet an leichter Zitronensauce
serviert auf sämigem Mascarpone-Kräuter-Risotto
und kurzgebratenem Frühlingsgemüse

Erdbeermousse
mit Rhabarber Crumble

Menu 2

52.00/Person

Spargelcremesuppe mit Knoblauch-Croutons

Niedergegarter Lammrücken an Rotweinreduktion
Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel

Himbeer-Pavlova

Sommer

(Juni – August)

Menu 1

49.00/Person

Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem
Basilikum-Dressing

Schweinsfilet-Medaillons an Portweinjus
Spinat Tagliatelle und überbackene Tomate

Joghurt Panna Cotta mit Aprikosenkompott

Menu 2

38.00/Person

Sommerlicher Blattsalat mit Früchten

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräuterrahmsauce
Safranrisotto und Saisongemüse

Kokos-Küchlein mit einer Kugel Limettenglacé

Herbst

(September – November)

Menu 1

56.00/Person

Nüsslisalat mit Speck und Croutons

Rehrücken mit Feigen-Rotweinreduktion
Quarkspätzli und Herbstgemüse

Maronikuchen mit Kirsch-Zuckerguss

Menu 2

38.00/Person

Marronisuppe

Schweinsgeschnetztes mit Perlzwiebeln und Speck
Pilavreis und glasierte Karotten

Lebkuchen-Tiramisu

Winter

(Dezember – Februar)

Menu 1

41.00/Person

Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Kernen

Schweine-Krustenbraten an reduziertem Marsalajus
Kartoffelstock und Wurzelgemüse

Crema Catalana

Menu 2

41.00/Person

Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl

Rindsgulasch
Quarkspätzli und geschmortes Rotkraut

Schokoladen Soufflés mit flüssigem Kern

Klassiker

pro Person

Vorspeisen

Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Tomaten-Mozzarella Salat	13.50
Tomatencremesuppe mit Gin	9.50
Bouillon mit Backerbsen	8.50
Rindstatar	17.50
(mit Butter, Toastbrot und Salatgarnitur)	
Frühlingsrollen	15.50
(mit süss-sauer Sauce und Salatgarnitur)	

Fischgerichte

Lachs-Tranche mit leichter Zitronensauce Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse	31.50
Zander mit Kräuterkruste an Weissweinsauce Trockenreis und Blattspinat	31.50
Saibling mit Mandelbutter Tagliatelle und saisonalem Gemüse	29.50

pro Person

Fleischgerichte

Kalbssteak an Morchelsauce
Kartoffelkroketten und Gemüse 43.50

Kalbpiccata
Tomatenspaghetti und Broccoli 36.50

Rinds Entrecôte an Sauce Bénaise
Kartoffel-Kroketten und Gemüse 45.50

Roastbeef «medium» an Portweinsauce
Ofenkartoffeln und Gemüse 42.50

Schweinschnitzel an Rahmsauce
Butternudeln und Gemüse 26.50

Schweinsgeschnetzeltes
Butterreis und Gemüse 28.50

Schweins Saltimbocca an Marsalasauce
Safranrisotto und Gemüse 31.50

Schweinsfilet-Medaillon an Cognacsauce
Butternudeln und Gemüse 34.50

Vegetarische Hauptspeisen

Zucchettipiccata
Tomatenspaghetti 24.50

Kichererbsen-Gemüsecurry
Im Couscousring 24.50

Quorngeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce
Butterrösti und Gemüse 26.50

Auberginen Cordon bleu
Breite Nudeln an Pilzrahmsauce 26.50

pro Person

Desserts

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce	8.50
Caramelköpflli garniert	8.50
Tobleronemousse	8.50
Schokoladenmousse	8.50
Tiramisu	9.50
Früchte-Tiramisu	9.50
Streuselkuchen mit Vanilleglace	12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
Käseteller mit Früchten	14.50

Buffets

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

Blattsalate, mit Kernen und Croutons

fünf gemischte Gemüsesalate

Saucen: Französische-, Italienische- und Balsamico Sauce

(Preis pro Person, je nach Anzahl Salaten)

Warme Buffets

(Preis pro Person nach Absprache)

Dessertbuffet

Mindestens 4 verschiedene Desserts nach Ihrem Wunsch

(Preis pro Person, je nach Dessertmenge)

LiA-Special

(ab 20 Personen)

Pasta-Plausch à discrétion

Spaghetti oder Penne

Rindsbolognese, Carbonara, Tomatensauce, Basilikumpesto

Reibkäse

(Preis pro Person, CHF 33.00)

Bankett Getränkekarte

Schaumwein

Strada Mousseux Millésime Extra Dry Hallau (CH) Pinot Noir	75 cl	35.50
Zero'si Blanc Sparkling Dry (IT) Pinot Noir (alkoholfrei)	75 cl	28.00

Weisswein

Carramimbre Verdejo Rueda DO Ribera del Duero (ES) Verdejo	75 cl	32.50
Poggio al Sole, Toscana (IT) Chardonnay Sangiovese	75 cl	34.50
Von Salis Federweiss Bündner Herrschaft (CH) Pinot Noir	75 cl	36.50

Rotwein

Paco Garcia Crianza Rioja (ES) Tempranillo, Granacha	75 cl	34.50
Serpaia di Endrizzi Serpaiolo Toscana (IT) Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	75 cl	37.50
Von Salis Maienfelder Pinot Noir, Bündner Herrschaft (CH) Pinot Noir	75 cl	44.00

Biere

Vom Lager bis zum Spezialbier	33 cl	4.30 – 6.50
-------------------------------	-------	-------------

Kaltes ohne Alkohol

Herisauer Wasser mit und ohne Kohlensäure	7.5 dl	8.00
Orangensaft	1 Liter	12.00
Hausgemachter Eistee	1 Liter	10.00
Süssmost	1 Liter	11.00

Heisses

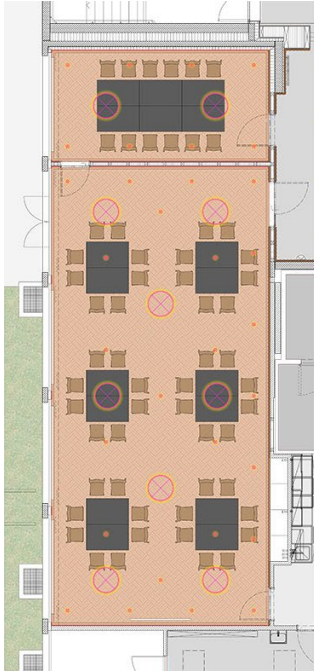
Kaffee		4.20
Espresso		4.20

Unsere Partner

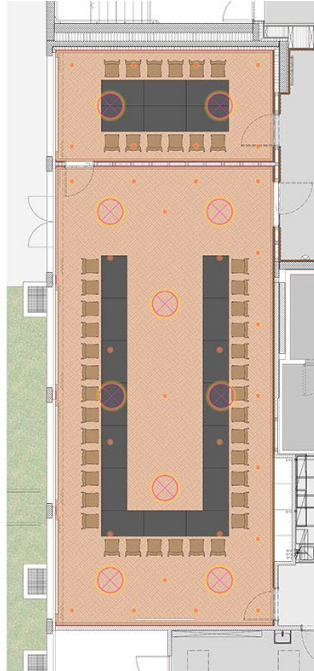
Produkt	Herkunft	Lieferant
Kalb-, Rind-, Schweinefleisch	Appenzellerland/ Schweiz	Metzgerei Scheiwiler
Geflügel	Schweiz	Comestible Zellweger, Traitafina
Fisch	Europa	Comestible Zellweger
Lamm	Neuseeland/Australien	Comestible Zellweger
Gemüse/Früchte	Je nach Saison: Schweiz, Spanien, Italien usw.	Caviezel-Giovanettoni AG
Milchprodukte	Schweiz	Molkerei Forster
Käse/Joghurt	Schweiz	Molkerei Forster
Brot und Backwaren	Schweiz	Bäckerei Abderhalden, Bäckerei Knöpfel, Romer's Hausbäckerei,
Kolonialwaren	Schweiz	Saviva
Eier, Freilandhaltung	Schweiz	M. & S. Bischof

Bestuhlungsmöglichkeiten

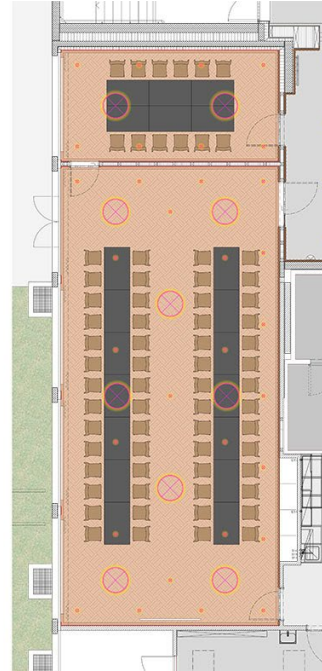
A: 48 Sitzplätze



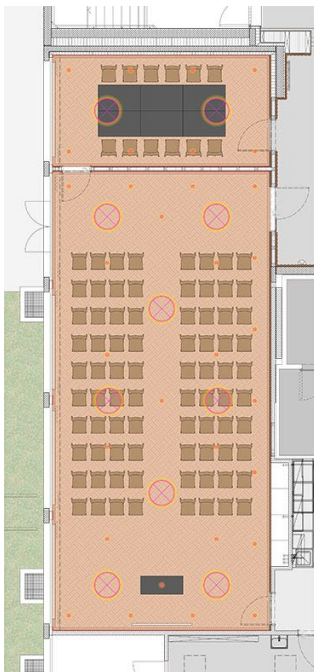
B: 32 Sitzplätze



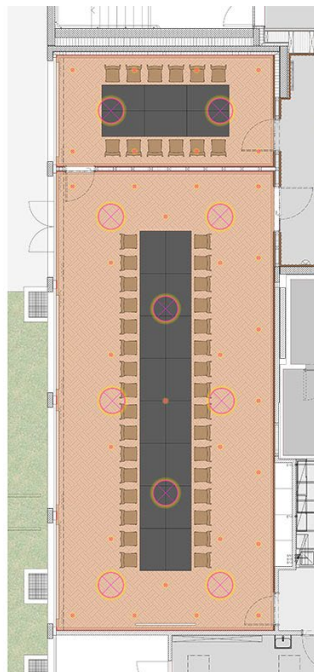
C: 56 Sitzplätze



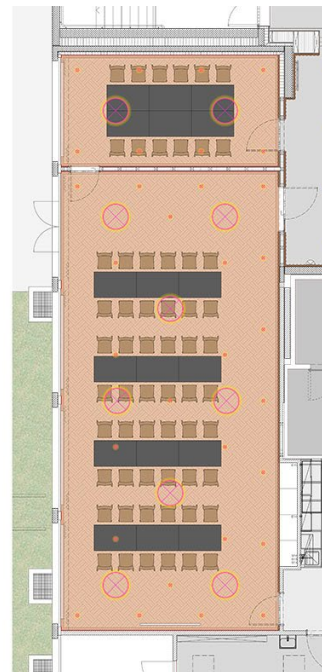
D: 80 Sitzplätze



E: 32 Sitzplätze



F: 48 Sitzplätze



Das Stübli Heiri direkt hinter dem Saal mit Verbindungstüre kann separat dazu gebucht werden, beispielsweise als Spielzimmer oder Gruppenraum.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend AGB genannt) gelten für sämtliche Verträge und Vereinbarungen im Zusammenhang mit Veranstaltungen, wie Bankette, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden Verpflegungsleistungen bei der Stiftung Leben im Alter Herisau zu der auch die Restaurants Park und Ebnet gehören.

Reservation und Auftragserteilung

Im Anschluss an die Anfrage erhält die Veranstalterin von der Stiftung Leben im Alter Herisau (LiA) eine schriftliche Offerte (E-Mail) mit den Angaben, wie lange die Räumlichkeiten provisorisch reserviert werden. Erfolgt bis Ablauf der provisorischen Reservationsfrist keine definitive schriftliche Zusage durch den Veranstalter, behält sich die LiA das Recht vor, die provisorisch vorgenommene Reservation der Räumlichkeiten ohne Rücksprache mit der Veranstalterin zu stornieren.

Der Vertrag tritt in Kraft, sobald der Veranstalter, die Reservation in der vorgegebenen Frist rückbestätigt hat.

Bei Nichterfüllen des Vertrages wird die Veranstalterin schadenersatzpflichtig.

Der Veranstalter wird gebeten, die möglichst genaue Anzahl der Teilnehmenden bei Vertragsabschluss bekannt zu geben. Die Meldung der definitiven Personenzahl muss bis 14 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Als Rechnungsgrundlage wird mindestens die 48 Stunden vor dem Anlass bekanntgegebene Anzahl Personen verrechnet, selbst wenn weniger Gäste am Anlass anwesend sind.

Annulationsbedingungen

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

Bis 28 Tage vor der Veranstaltung	kostenfrei
27 – 22 Tage vor der Veranstaltung	50 % der Gesamtsumme
21 – 15 Tage vor der Veranstaltung	75 % der Gesamtsumme
Ab 14 Tage vor der Veranstaltung	100 % der Gesamtsumme

Als Gesamtsumme versteht sich die offerierte und auf die Teilnehmendenzahl bestätigte Verpflegungsleistung. Wurde noch keine Verpflegungsleistung festgelegt, wird diese mit CHF 40 pro Gast verrechnet.

Die LiA behält sich das Recht vor, die Annulationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte/Reservationsbestätigung zu integrieren.

Im Falle höherer Gewalt können beide Parteien ohne Kostenfolge von diesem Vertrag zurücktreten (Brand, Wasser usw.).

Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch die Veranstalterin oder ihre Gäste/Teilnehmenden verursacht werden, haftet in jedem Fall die Veranstalterin.

Zahlungsmodalitäten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es gelten die durch die LiA schriftlich bestätigten Preise. Preisänderungen bleiben vorbehalten, insbesondere bei Offerten, welche länger als ein Jahr vor der Veranstaltung bestätigt wurden.

Der gesamte Rechnungsbetrag ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen.

Zapfengeld & Tellergeld

Die Veranstalterin und ihre Gäste dürfen Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht selbst mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. Falls eigene Weine, Spirituosen etc. mitgebracht werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25 pro Flasche zur Deckung der Gemeinkosten in Rechnung gestellt.

Bei mitgebrachten Desserts wird ein Tellergeld von CHF 2.50 pro Person zur Deckung der Gemeinkosten in Rechnung gestellt

Kerzen

Kerzen, Teelichter sowie offenes Feuer sind in allen Räumlichkeiten der LiA aus Brandschutzgründen nicht erlaubt.

Gerichtsstand

Die mit der LiA abgeschlossenen Verträge und eingegangenen Geschäftsbeziehungen unterstehen dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Herisau.

Stand: 1. Februar 2025