

## Inhaltsverzeichnis

Einführung & Checkliste	2
Apèro Varianten & einige Ideen	3
Hausgemachte Suppen	5
Saisonale Salate	6
Vorspeisen	7
Hauptgänge vom Schwein & Kalb	8
Hauptgänge vom Rind, Lamm, Kaninchen & Fisch	9
Hauptgänge von Geflügel & Wild	10
Beilagen, Gemüse & Saucen	10
„Efach ond guet“ – unsere Sparmenüs	11
Appenzeller-, Vital- und Gourmet Menüs	12
Hochzeits & Festtags - Menüs	13
Fleisch im Teig	14
„Kleines“ Grillbuffet	15
„Grosses“ Grillbuffet	16
Grosses Appenzeller Buffet	17
Fondue's / Tatarenhut / Tischgrill	18
Spaghetti-Plausch / „Metzgete“	19
Dessert / Käse	20
Getränke	21
Zubehör zum Mieten	22
Allgemeine Hinweise	23