



Menüvorschläge Liebenau Bad Sântisblick Waldstatt

Lieber Gast

Vielen Dank, dass Sie Ihren Anlass in unserem schön gelegenen Seniorenheim Bad Sântisblick durchführen wollen. Es freut uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüßen und Sie mit unserer Dienstleistung von Küche und Service verwöhnen zu dürfen.

Ob private oder geschäftliche Anlässe, kleine oder grosse Gesellschaften. Wir helfen Ihnen gerne mit, Ihren Anlass ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, passend zur Jahreszeit und zum Budget mit zu organisieren. Ab 10 Personen kreieren wir Ihnen gerne ein Menü. Lassen Sie sich von uns überraschen oder bringen Sie Ihre eigenen Ideen mit.

Geschichte

Im Jahre 1965 wurde das ehemalige Kurhotel Bad Sântisblick in ein privates Seniorenheim umgewandelt. Im Jahr 2008 übernahmen Walter und Margrit Harzenetter, zusammen mit Walter Nägeli und Gregor Bodenmann den Betrieb mit dem Ziel, das Seniorenheim in Waldstatt zu erhalten, zu erweitern und neu aufzubauen.

Das neue erweiterte Seniorenheim Bad Sântisblick konnte im Juni 2013 bezogen werden. Der einmalige Holzbau - im Minergie Standard gebaut - bietet rund 60 Personen Platz. Die heimeligen Zimmer (alle mit Balkon oder Gartensitzplatz), die grosszügigen Aufenthaltsräume, der Saal und die Gaststuben schaffen eine wohnliche Atmosphäre. Die neu angelegte seniorengerechte Gartenanlage und die Aussicht über das Appenzeller Hinterland zum Sântis sind einmalig.

Im Jahr 2016 wurde im Hinblick auf eine mittelfristige Nachfolgelösung die Trägerschaft an die Immobilienunternehmung Fortimo Group AG übergeben. Nach der Pensionierung von Margrit und Walter Harzenetter im Jahr 2019 führen Sandra und Christoph Fuhrer das Bad Sântisblick AG. Auf das Jahr 2025 übergab die Fortimo Group AG das Bad Sântisblick mit der Liebenau Schweiz gemeinnützige AG in neue Hände.

Unsere Säle

Unsere gemütlichen Gaststuben, die schöne Aussichtsterrasse und der traditionelle Kursaal machen das Heim zum Ort der Gastlichkeit und der Geselligkeit auch für externe Gäste und grössere Anlässe.

Säntisstöbli:	25 Sitzplätze
Alpsteinstöbli:	30 Sitzplätze
Saal offen:	100 Sitzplätze / 150 für Konzertbestuhlung
Saal klein:	35 Sitzplätze / 50 für Konzertbestuhlung
Saal gross:	60 Sitzplätze / 90 für Konzertbestuhlung
Terrasse:	100 Sitzplätze

Bestuhlungsmöglichkeiten im Saal

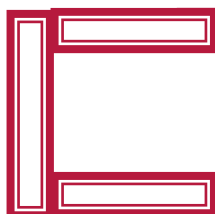
Wir haben mit 4-er und 6-er Tische zwei Tischgrössen.

Der Kleine und Grosse Saal sind mit Beamer und Leinwand ausgestattet.

E-Form



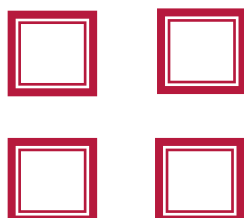
U-Form



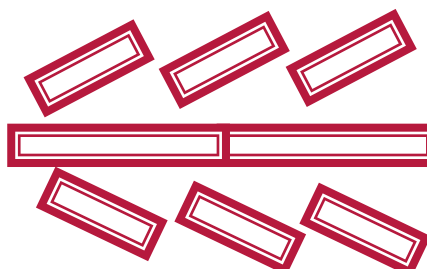
Tisch-Reihen



Tisch-Block



Tanne



Wissenwertes

Die folgenden Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen für das gleiche Menü. Die Gerichte bilden nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Sie können das Menü Ihren Wünschen entsprechend zusammenstellen und gewünschte Änderungen gerne anbringen. Dabei sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Zuvor finden Sie auf den folgenden Seiten alle nötigen Angaben, welche Ihnen bei der Durchführung Ihres Bankettes behilflich sein könnten.

Gültigkeit

Diese Menüvorschläge sind ab 1. April 2026 gültig und ersetzen die vorgängigen Menüvorschläge.

Raummiete / Mitternachtszuschlag

Bei Banketten ist die Raummiete bei Konsumationen ab CHF 1000.00 offeriert. Ansonsten wird die folgende Raummiete oder je nach Aufwand verrechnet.

Kleiner Saal	CHF 100.00/Tag
Grosser Saal	CHF 150.00/Tag
Kursaal	CHF 200.00/Tag

Für Veranstaltungen, die nach Mitternacht fortgesetzt werden, berechnen wir einen Nachzuschlag von CHF 100.00 pro angebrochene Stunde.

Parkplatz

Parkplätze stehen kostenlos zur Verfügung.

Rauchen

Das ganze Haus ist rauchfrei. Vor dem Haus befindet sich ein Raucherplatz.

Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Zahlungsmöglichkeiten

Bar, EC Karten, Twint, auf Rechnung

Menükarten

Gerne gestalten wir Ihnen kostenlos gewünschte Menükarten mit Ihrem Logo oder anderen Wünschen.

Dekoration

Im Restaurant schmücken wir die Tische generell mit einfacher saisonaler Dekoration und ist im Preis inbegriffen. Im Saal muss eine Dekoration speziell für Ihren Anlass organisiert werden und ist daher nicht im Preis inbegriffen. Diese Kosten gehen zu Ihren Lasten.

Auf Wunsch können Sie Blumen oder andere Dekorationen auch selber organisieren. Die Kosten gehen ebenfalls zu Ihren Lasten.

Aus Sicherheits-Gründen ist es untersagt in unserem Haus Kerzen anzuzünden.

Weiss eingedeckte Tische

Wenn Sie die Tische weiss eingedeckt haben möchten, wird ein Aufpreis von CHF 2.00 pro Person verrechnet.

Zapfengeld / Mitgebrachtes

Möchten Sie den Wein lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 18.00.

Selber mitgebrachte oder gelieferte Desserts / Torten

Es wird ein Service- und Geschirraufwand von CHF 3.00 / Person berechnet.

Personenzahl

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bitte beachten Sie die folgenden Annullierungskosten.

Annullierungskosten bei ganzen Anlässen ab 10 Personen

10 bis 5 Tage vor Anlass:	keine Annullierungskosten
5 bis 2 Tage vor Anlass:	50% der reservierten Leistungen
2 bis 0 Tage vor Anlass:	100% der reservierten Leistungen

Haftung

Bei Schäden an Tischen oder Einrichtungsgegenständen haftet der Verursacher, die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

Allergene oder sonstige Unverträglichkeiten

Sollte jemand an einer Allergie oder sonstigen Unverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, dies uns mitzuteilen damit wir dies berücksichtigen können.

Apèrovorschläge

Spezial Getränke

Flauderbowle CHF 24.00/Liter

Andere Getränke finden Sie auf der Getränkekarte.

Apèro Beilagen

Salz- und Paprika Chips
und Salznüsschen

Preis nach Verbrauch

Canapes (*halbes Toastbrot*)

Mostbröckli Tartar	CHF	2.80/St.
Rindstartar	CHF	2.80/St.
Zeuerlispeck	CHF	2.40/St.
Buureschinken	CHF	2.40/St.
Salami	CHF	2.40/St.
Fleischkäse	CHF	2.40/St.
Lachs	CHF	2.40/St.
Eier	CHF	2.40/St.
Käse	CHF	2.40/St.
Auberginen Tartar	CHF	2.40/St.

Gemüse Dipp auf Platte

450 g geschnittenes Gemüse mit Kräuterquarksauce

CHF 22.50

900 g geschnittenes Gemüse mit Kräuterquarksauce, Cocktailsauce, Currysauce

CHF 32.50

Diverses

Fleisch- und Käseplatte 60g à Person (Mostbröckli, Zeuerlispeck, Pantli, Bauernschinken, Fleischkäse, Appenzeller Käse, Alpkäse mild, Brie)	CHF 15.00 pro Person oder je nach Bestellung
Mini Sandwiches gefüllt	CHF 3.50/St.
Meterbrote	CHF 60.00 – 70.00/Meter je nach Füllung
Mini Schinkengipfel	CHF 2.50/St.
Appenzeller Chääschüechli	CHF 2.50/St.
Mini Pizza	CHF 2.00/St.
Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Dip	CHF 3.00/St.
Quinoa-Kichererbsenkugeln mit Tomatenragout	CHF 3.50/St.
Spargelsalat mit Rohschinken <i>saisonal</i>	CHF 4.50/St.
Div. Salate oder Cocktails im Glas	je nach Angebot
Partywürste vom Grill mit Brot <i>Bratwurst, Schübli, Cervelat</i>	CHF 3.50/St.
Spiessli	
Tomaten-Mozzarella	CHF 2.00/St.
Früchtespiess <i>saisonal</i>	CHF 2.00/St.
Süsses	
Schokoladenmousse im Tartelettes	CHF 2.50/St.
Div. Früchtemousse im Tartelettes	CHF 2.50/St.
Div. Cremes im Glas	CHF 2.00/St.
Mini Cremeschnitten	CHF 2.50/St.
Diverse Kuchen in Würfel geschnitten	CHF 2.00/St.
Mini Nuss- und Mandelgipfel	CHF 2.50/St.

Suppen

Klare Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli CHF 8.00

Cremesuppen

Diverse Gemüsecremesuppen CHF 8.00
z.B. Broccoli, Lauch, Zucchetti, Blumenkohl ect.

Diverse Pilzcremesuppen

z.B. Champignon, Pfifferling, Steinpilze CHF 8.50

Spezialsuppen

Weinschaumsuppe Riesling mit Mostbröckliwürfeli CHF 9.00

Rüeblicremesuppe mit Ingwer CHF 9.00

Bündner Gerstensuppe CHF 9.50

Zuckermais Currysuppe mit Popcorn CHF 10.50

Zitronengras-Kokos Suppe mit Crevetten CHF 12.50

Saisonale Suppen

Bärlauchcremesuppe CHF 9.00

Spargelcremesuppe aus grünen Spargeln CHF 9.00

Kürbiscremesuppe mit Ingwer CHF 9.00

Kaltschalen

Gazpacho mit Gemüseeinlage und Passionsfruchtgranitee CHF 10.50

Honigmelonen-Minzen Kaltschale mit Rohschinken CHF 12.50

Salate

Zu jedem Salat servieren wir unser Hausgemachtes French Dressing. Gerne servieren wir aber auch ein Dressing nach Wunsch.

Buntes Blattsalatbukett mit Blätterteigstange und Sprossen	gross	CHF	8.00
	klein	CHF	7.00

Gemischter Salat

<i>5 Rohkostsalate, Salatbukett, Blätterteigstange, Sprossen</i>	gross	CHF	9.50
	klein	CHF	8.50

Eisbergsalat mit Speck, Ei und Croutons

Knoblauchdressing	gross	CHF	10.50
	klein	CHF	9.50

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons

	gross	CHF	11.50
	klein	CHF	10.50

Dressing Angebot:

French Dressing, Balsamico-Honig Dressing, Orangen Dressing, Bschorle Dressing

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio mit Ruccola, Olivenöl, Balsamico und Parmesan	CHF	18.50
--	-----	-------

Vitello Tonnato mit Kapern, roten Zwiebeln und Toast

<i>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	CHF	17.50
---	-----	-------

Rindstatar mit Kartoffelknusper und Butters toast

	CHF	18.50
--	-----	-------

Hausgebeizter Lachs, Dill-Honigsenf, Selleriepüree und Toast

	CHF	16.50
--	-----	-------

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum,
Apfelperlen, Waldorfsalat

	CHF	16.50
--	-----	-------

Auberginentatar mit Sauerrahm, Kapern,
roten Zwiebeln und Toast

	CHF	16.50
--	-----	-------

Hauptgerichte Fleisch

zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage sowie eine Gemüsegarnitur nach Wahl

vom Schwein

Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce	CHF 24.50
Geschnetzeltes mit Lauchzwiebeln	CHF 24.50
Appenzeller Steak mit Mostbröckli belegt und feinem Appenzeller Käse überbacken	CHF 32.00
Karreebraten niedergegart mit Cognacrahmsauce	CHF 32.00
Cordon Bleu	CHF 30.00
Falsches Filet gefüllt mit Brät und Mostbröckli im Speckmantel auf Pilzrahmsauce	CHF 32.00
Filet niedergegart mit Cognacrahmsauce	CHF 35.00
Gebratenes Filet im Speckmantel auf Kräuterjus	CHF 37.00

vom Kalb

Sautierte Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce	CHF 38.00
Geschnetzeltes Zürcher Art	CHF 34.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	CHF 45.00
Filet niedergegart mit rosa Pfefferrahmsauce	CHF 43.50
Wiener Rahmgulasch	CHF 30.00
Appenzeller Cordon Bleu (mit Mostbröckli)	CHF 36.00

vom Rind

Geschnetzeltes mit Stroganoffsauce	CHF 28.50
Rindsschmorbraten Burgunder Art (10 Tage gebeizt)	CHF 34.00
Rindfleischvögel an Rotweinsauce	CHF 28.50
Roastbeef mit Portweinjus	CHF 44.50
Rosa gebratenes Rinds Entrecote auf rosa Pfefferrahmsauce	CHF 44.50
Rindsfilet am Stück mit Sauce Bernaise	CHF 48.00

Poulet

Thaicurry mit Basmatireis	CHF 25.00
Reis Casimir	CHF 25.50
Piccata Milanese	CHF 25.50
Sautierte Pouletbrust im Speckmantel auf Kräuterjus	CHF 26.50
Ribelmais Poularde mit Calvadossauce	CHF 27.50

Lamm

Rosa gebratenes Lammnierstück auf Kräuterjus	CHF 36.50
Lammrack auf Rosmarinjus	CHF 38.50

Fisch

Sautiertes Forellenfilet mit Dillrahmsauce	CHF 25.00
Gebratene Lachstranche mit Limetten-Dillschaum	CHF 24.00
Pochiertes Saiblingfilet mit Safransauce	CHF 26.00

Wild saisonal

Wildgeschnetztes an feiner Wildrahmsauce, Butterspätzli, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Kastanien	CHF 32.00
Sautiertes Rehschnitzel an Rosmarinjus, Butterspätzli, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Kastanien	CHF 42.00

Verschiedenes

Hackbraten Bad Säntisblick	CHF 25.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	CHF 22.00
Appenzeller Siedwurst mit Chäschörnli, Zwiebelschwitze und frischem Apfelmus	CHF 23.50

Fitnesssteller

mit Schweinsteak und Kräuterbutter	CHF 24.00
mit Pouletbrust und Kräuterbutter	CHF 24.00
mit Schweinsschnitzel Paniert	CHF 22.50
mit Schweinsschnitzel nature und Kräuterbutter	CHF 22.50

Gerne servieren wir Ihnen Pommes Frites dazu *pro Person* CHF 5.00

Spaghettiplausch mit 3 verschiedenen Saucen
Bolognese, Carbonara, Cinque pe CHF 21.50

Hauptgerichte Vegetarisch

Auberginen Piccata auf Tomatenrisotto	CHF 22.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Schnittlauchrahmsauce	CHF 22.50
Thaicurry mit Basmatireis <i>Rote Currysauce mit Gemüse</i>	CHF 21.00
Kichererbsencurry mit Kokosmilch, Gemüse und Süsskartoffeln	CHF 21.50
Appenzeller Chässpätzli mit Zwiebelschwitze und Apfelmus	CHF 18.50
Spaghetti mit Linsen-Gemüse Bolognese	CHF 18.50
Linsen-Gemüsehackbraten nur Rotweinsauce und Beilage nach Wahl	CHF 24.00

Hauptgerichte Beilagen

Kartoffeln

Rösti	Pommes Frites
Bratkartoffeln	Kroketten
Kartoffelstock	Röstikroketten
Kartoffelgratin	Kartoffelschnitte

Teigwaren

Tagliatelle (Breite Nudeln)
Nudeln

Reis

Pilaw Reis	Weisweinrisotto
Basmati Reis	Steinpilzrisotto
Tomatenrisotto	Diverse saisonale Risotto

Verschiedenes

Spätzli
Polenta
Kräuterknödel
Maisschnitten

Gemüse

Diverses Gemüse nach Saison und Angebot

Süssspeisen

Cremen

Gebrannte Creme	CHF 7.00
Frische Schokoladencreme mit Birnenwürfeli	CHF 7.00
Süssmostcreme	CHF 7.00

Mousse

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	CHF 8.50
Quarkmousse mit marinierten Apfelperlen	CHF 8.50

Diverses

Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF 8.50
Caramellköppli mit Früchten garniert	CHF 8.50
Diverse Rouladen (<i>diverse Beeren, Baumnuss, Schwarzwälder</i>)	CHF 5.50
Diverse Biskuitcreme Schnitten	CHF 5.50
Diverse Tiramisu (<i>Orginal, Himbeer, Bananen, Orangen</i>)	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat und Rahm	CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat und Rahm und einer Kugel Glace	CHF 10.50
Cremeschnitte	CHF 5.50

Hausgemachte Torten

Schwarzwäldertorte	CHF 5.50
Früchtequarktorte	CHF 5.50
Erdbeertorte	CHF 5.50

Traueressen

Menü 1

Panierte Schweinsschnitzel mit reichhaltiger Salatgarnitur CHF 22.50
Kartoffel, Rüebli, Gurken, Mais, Randen, Blattsalatbukett

Menü 2

Ofenfleischkäse mit reichhaltiger Salatgarnitur CHF 19.50
Kartoffel, Rüebli, Gurken, Mais, Randen, Blattsalatbukett

Menü 3

Heisser Buureschinken mit reichhaltiger Salatgarnitur CHF 19.50
Kartoffel, Rüebli, Gurken, Mais, Randen, Blattsalatbukett

Inbegriffen ist immer ein Nachservice mit Fleisch und Kartoffelsalat.

Dessert

Cremeschnitten pro Stück CHF 5.50

Schwarzwäldertorte pro Stück CHF 5.50

Caramellköppli CHF 8.50

Gebrannte Creme CHF 7.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Vanilleglace CHF 10.50

Weinangebot

Zapfengeld

für mitgebrachte Weine	pro Flasche	CHF 18.00
------------------------	-------------	-----------

Weissweine

Féchy <i>Waadt Schweiz</i>	5 dl	CHF 21.00
----------------------------	------	-----------

Jeninser <i>Graubünden Schweiz</i>	5 dl	CHF 22.50
------------------------------------	------	-----------

Gruener Veltliner <i>Österreich</i>	7,5 dl	CHF 36.00
-------------------------------------	--------	-----------

Dieser grüne Veltliner begeistert mit seiner delikaten Apfelfrucht und Aromen von weissen Früchten unterlegt von einem Hauch Blüten und Zitruszesten

Rose

Wein einer Nacht <i>Berneck</i>	7,5 dl	CHF 34.00
---------------------------------	--------	-----------

Diese weisse Spezialität wird aus der blauen Pinot Noir Traube gewonnen.

Der Wein liegt eine Nacht lang in der Maische sodass die Himbeerfruchtigen Aromen des Pinot Noirs extrahiert werden können. Das spannende Süsse-Säure Spiel ist eines der Geheimnisse dieses Weines.

Rotweine

Rot <i>Blauburgunder Berneck</i>	5 dl	CHF 21.00
----------------------------------	------	-----------

Summa Summarum <i>Italien</i>	5 dl	CHF 28.50
-------------------------------	------	-----------

Senza Parole *Primitivo Italien*

Ein charaktvoller Rotwein mit fruchtigen Aromen und Beeren, Zwetschgen und dezenten Dörrobstnoten.

	5 dl	CHF 24.00
--	------	-----------

	7,5 dl	CHF 37.00
--	--------	-----------

Fass Vier *Cuvée Berneck Rheintal*

Eine kalte Standzeit vor und nach der Gärung laugen Traubenaromen und Tannine aus und geben dem Wein Struktur und Aromapotential. Eine feine Tabaknote und schöne Vanilletöne sind in der Nase und im Gaumen wahrnehmbar.

	7,5 dl	CHF 37.00
--	--------	-----------

Amaranta *Montepulciano Italien*

Intensives Rubinrot im Glas. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Tabak.

	7,5 dl	CHF 40.00
--	--------	-----------