

*Buffet`s...*  
*...vielseitig und beliebt*

**Appenzeller Buffet**

Fleischplatte mit Appenzeller Mostbröckli, Toggenburger  
Saftschinken, Fürstenländer Truttenrauschschinken,  
Appenzeller Pantli, Wildhauser Rohessspeck  
Appenzeller Siedwürste mit Senf  
Appenzeller Chämibraten mit Rotweinsauce  
Appenzeller "Chähörkli"  
Rösti mit Speckwürfeli  
Frische Rüebli schnitz mit Kräutern  
Bohnenbündeli  
Rüebli salat, Grüner Salat  
Gurkensalat, Randensalat  
Salatsauce italienisch und französisch im Steintopf  
Frisches Brot vom Hausbeck zum aufschneiden

**Dessert**

Appenzellerbiber gefüllt  
Gebrannte Cremé  
Berewegge, Nidel  
Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäse aus der Region

**Fr./Pers. 35.00**

---

**Toggenburger Buffet**

Fleischplatten mit Landrauschschinken, Mostbröckli, Saftschinken  
Bauernfleischkäse, Salami, Delikatess Aufschnitt  
Grüner Blattsalat, Randensalat, Kabissalat, Gurken-Dillsalat  
Rüebli-Nussalat, Tomaten-Mozzarellasalat, Rettichsalat  
Französische und italienische Salatsauce im Steinkrug  
Olivenöl, Balsamico, Zwiebeln, Schnittlauch, Eier, Brotcroutons  
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Rauchschinken im Brotteig  
Bauerfleischkäse aus dem Ofen  
Senf vom Fass/ Meerrettichschaum  
Kartoffelgratin mit Käse überbacken, Bohnen im Speckmantel  
Rüebli rädli mit Kräutern, Kohlräblistängeli

**Dessert**

Toggenburger Schlorzifladen  
Frischer Fruchtsalat, Schoggi- & Kokosnuss- Mousse  
Gebrannt Creme, Früchteschale, Nidel

**Fr./Pers. 48.00**

### **Buffet Royal**

Grüner Blattsalat mit Ruccola, Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum  
Rüebli-salat mit Orangen, Curry-Maissalat mit Ananas  
Griechischer Salat mit Fetta und Oliven  
Antipastiplatte mit verschiedenen marinierten Spezialitäten  
Fischplatte mit Lachs, Riesencrevetten, Pangasius  
Salatsauce italienisch und französisch im Steintopf  
Brotcrutons, Schnittlauch, Zwiebelringe, Sonnenblumenkerne  
Verschiedene Sorten Tischbrötchen im Brotkorb

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Peperonisauce  
Pouletbrüstchen Napoletano (gefüllt mit Spinat)  
in Tomatensauce überbacken  
hausgemachte Gnocchetti mit Basilikum  
Rosmarinkartoffeln  
Blumenkohl mit Brotkruste  
Fein abgeschmeckte Bohnen  
Rüebli-schnitz mit frischen Kräutern

### **Dessert**

Schoggi-Kokos-Würfel  
Früchteplatte mit verschiedenen Sorten Früchten  
Thurgauer Apfelcrémé, Tiramisu a la nonna  
Panna Cotta mit Waldbeerensauce

**Fr./Pers. 46.00**

---

### **Schlemmerbuffet (kalt)**

Antipastiplatten mit verschiedenen marinierten Spezialitäten  
Parmaschinken, Abrucce Salami und Mortadella auf Platten  
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce  
Rindscarpaccio Platte mit grünen Bohnen und Parmesan  
Scampi an Knoblauch-Olivenöl  
Tomaten-Mozzarellaplatten mit frischem Basilikum  
Eisbergsalat mit Erdbeeren  
Kopfsalat mit Ruccola  
Gemüseplatte mit Olivenölsauce  
Italienische Käseplatte  
Früchteschale  
Birnen mit Gorgonzola gefüllt  
Tiramisu a la nonna, Kokosmousse  
Cappuccinoköpfli mit Orangenfilets  
Brotkorb mit Olivenbrötchen, Tomatenciabatta und 5-Finger Brötchen

**Fr./Pers. 55.00**

### **Fantasy Buffet**

Grüner Blattsalat, Gurkensalat an Dilldressing  
Randensalat mit Joghurtdressing  
Rüebli-salat mit Orangen, Kabissalat mit Kümmel  
Gehackter Schnittlauch, Zwiebelringe, Brotcroustons  
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Schweinsgeschnetztes begleitet von Pilzrahmsauce  
Goldgelb gebratene Spätzli  
Bohnen mit Knoblauch abgeschmeckt  
Rüebli-komposition mit frischen kräutern  
Tomate mit Käse überbacken

Schoggimousse „Royal“, Erbeercremé  
Limettencremé, Rüeblicake  
Früchteplatte  
Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen

**Fr./Pers. 34.00**

---

### **Party-Grill Buffet**

Gemischter grüner Blattsalat, Rüebli-salat mit frischen Kräutern  
Gurken-Dillsalat, Rettichsalat,  
Tomatensalat auf Platte mit frischem Basilikum  
Curry-Maissalat mit Ananasstücken  
Salatsauce französisch und italienisch im Steintopf  
Balsamico und Olivenöl, Salz und Pfeffer  
Gehackter Schnittlauch, Zwiebelringe, Brotcroustons, Eier  
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Pouletbrüstli, Schweinshalssteaks, Lammnierstücke  
Mixed Grillspiessli, Rindspiessli  
Party-Würstchen (Bratwurst, Stumpen, Schüblig)  
Kartoffeln vom Grill  
Gemüsespiessli vom Grill  
Cocktailsauce, Knoblisauce, Haussauce, Kräuterbutter

**Fr./Pers. 39.00**

### **Gourmet-Grill Buffet**

Grüner gemischter Blattsalat, Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum  
Griechischer Salat mit Fetta und Oliven,  
Curry-Maissalat, Teigwarensalat, Gurken-Dillsalat  
Antipastiplatte mit verschiedenen marinierten Spezialitäten  
Schnittlauch, Brotcrutons, Zwiebelringe und Sonnenblumenkerne  
Italienische und französische Salatsauce im Steintopf  
Verschiedene Sorten Tischbrötchen vom Hausbeck im Korb

Schweinshalssteaks, Rindssteaks, Lammnierstücke  
Pouletbrüstchen, Pouletschenkel, Rindsspiessli  
Kalbshohrückensteaks, Party-Bratwurst, -Savelats und -Schüblig  
Lachssteaks, Crevettenspiessli  
Pfeffersauce, Knoblauchsauce, Kräuterbutter, Cocktailsauce  
Kartoffeln vom Grill, Zucchini und Maiskolben

### **Dessert**

Fruchtsalat mit Schlagrahm  
Schoggimousse, Schwarzwäldertorte  
Schlorzifladen, Erdbeermousse,  
Zitronencreme, Caramelchöpfli

**Fr./Pers. 46.00**

---

### **Brunch Buffet**

Gemischte Fleischplatten mit Saftschinken, Mostbröckli  
Toggenburger Rohschinken, Rohessspeck, Salami ticino  
und Truttenschinken  
Käseplatte mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäsen  
Rührei und Röstli mit Speck  
Biechermüesli mit frischen Früchten  
Buttergipfeli, Sonntagzopf  
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden  
Verschiedene Konfitüren und Tafelbutterportionen  
Milch-Kaffee, Cappuccino, heisse Schoggi  
Heisse Milch, Ovopulver  
Orangensaft und kalte Milch

**Fr./Pers. 25.00**

### **Pizzabuffet**

Gartenfrischer grüner Blattsalat, Rüeblisalat,  
Kabissalat mit schwarzen Oliven, Tomaten-Mozzarella Salat,  
Gurkensalat, Randensalat, Curry-Maissalat  
Italienische und französische Salatsauce im Steintopf  
Schnittlauch, gehackte Eier, Zwiebelringe, Brotcroutons  
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Pizzabuffet mit Pizzaböden, Tomatensugo, Mozzarella  
Schinken, Champignons, Rohessspeck, Salami piccante,  
Ananaswürfel, Peperonistreifen, Zuccinischeiben,  
Blattspinat, Lachsstreifen, Kapern, Oliven, Oregano  
Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Pizzadurchlaufofen (**Anschluss 3x380V, Stecker T-15**)

### **Dessert**

Tiramisu a la nonna, zartes Kokosmousse  
Feiner Fruchtsalat mit Schlagrahm, Caramelchöpfli

**Fr./Pers. 38.00**

---

### **Chinoisebuffet**

Grüner Blattsalat, Tomaten-Mozzarella Salat  
Rüeblisalat, Curry-Maissalat, Gurken-Dillsalat  
Salatsauce italienisch und französisch im Steintopf  
Zwiebelringe, gehackter Schnittlauch, Brotcroutons, Eier  
Frisches Kornbrot vom Hausbeck zum aufschneiden

Zartes Rind-, Schweine- und Truttenfleisch auf Platten angerichtet  
Gemüseboullion  
Knoblauch-, Tartare-, Pfeffer- und Cocktailsauce  
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen, Ananas  
Wildreismischung im Wärmebehälter  
Paprika und Salz Pommes Chips  
Fonduekarussell

### **Dessert**

Fruchtsalat mit Schlagrahm, Orangenmousse  
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Apfel-Zimtcreme  
Leichte Schoggi-Kokoswürfel

**Fr./Pers. 42.60**



Ihr Partner für den perfekten Anlass...

...professionell und individuell

### **Raclettbuffet**

Milder Raclettkäse geschnitten auf Platte  
Rassiger Pfefferkäse geschnitten auf Platte  
Knoblauchkäse geschnitten auf Platte  
Specktranchen auf Platte angerichtet  
Mini Bratwürstchen vom Hausmetzger

Silberzwiebeln, Ananas, Cornichons,  
Maiskölbchen, Birnen, Pfirsiche in Schüsseln angerichtet  
Heisse Kartoffeln im Wärmebehälter (beheizbar 230V)

Pfeffermühle, Raclettgewürzmischung und Aromat

Raclettöfeli elektrisch inkl. Reinigung

**Fr./Pers. 29.50**

Richtpreise exkl. Mehrwertsteuer, Personal & Transporte

[www.ROYAL.ch](http://www.ROYAL.ch)