



MENÜ

32. Kochtag, 07. Mai 2026

Thema:

«Kanton Appenzell»

Apéro

Apéro-Spiessli / Weisswein

Vorspeise

Klare Suppe mit hausgemachten «Flädli»

Hauptgang

«Appenzöler Siedwurst»
mit «Chähörnli und Öpfumues»

Dessert

Orangen-Schaumcrème
Kaffee

Getränke

«Suure-Moscht»



*Menüzusammenstellung / Leitung:
Willi Jenzer und Andreas Wenger*

Apéro-Spiessli

Variante 1



Variante 2



Variante 3



Zutaten:

Es gibt je 1 verschiedenes Spiessli pro Person

30 Zahnstocher

Variante 1: Appenzeller-Käse
kleine Appenzeller-Bireweggli (Migros)

Variante 2: Chevroux Ziegen-Weichkäse
Toastbrot in Bratpfanne geröstet (in 9 Teile geteilt)

Variante 3: Mini-Tartare Apérokäse
Cherry-Tomaten
Toastbrot in Bratpfanne geröstet (in 9 Teile geteilt)

So geht's:

Alle Zutaten in Mundgerechte Stücke teilen. Die einzelnen Stücke, wie unten beschrieben aufeinander-schichten und mit einem Zahnstocher fixieren.

Variante 1:

Appenzeller-Käse
Bireweggli

Variante 2:

Chevroux-Käse
Toast-Würfel

Variante 3:

Tartare Apérokäse
1 Hälfte Cherry-Tomate
Toast-Würfel



Bring Magie auf den Tisch
und genieße den perfekten
Coca-Cola Genuss*

SCAN
SPIN
WIN



COKE-MERCH



DRINK

DNACHT

Coca-Cola

Real Ma

den perfekten
Coca-Cola Genuss:

Bring **Magie** auf de
nd g
oca-



**SCAN
SPIN
WIN**



COKE-MERCH

Coca

Re

Empfehlung für den perfekten
Coca-Cola Genuss:
Serviert aus der Glasflasche
mit Eis und Zitrone.

The Coca-Cola Company. Alle Infos und Teilnahmebedingungen in der Coca App. Mehr Nachhaltigkeit. Great-Cola unter 0842 90 80 00.

Klare Suppe mit hausgemachten Flädli



Zutaten:

Vorspeise für 4 Personen

3 EL Rapsöl
 50 gr Mehl
 1 Prise Salz
 1.5 dl Milch
 1 gestr. Kl Bouillonpulver
 1 Ei
 1/2 Bund Schnittlauch
 1 Liter Bouillon gemischt
 (Fleisch / Gemüse)
 2 EL Sherry od. Cognac

So geht's:

Die Hälfte des Öls mit Mehl, Bouillonpulver, Salz, Milch, und Ei verquirlen. Teig ca. 15 Min. an einem kühlen Ort ruhen lassen. Schnittlauch fein schneiden und zum Teig geben. Wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Etwas Teig mit einer Kelle hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne, Teig dünn auslaufen lassen. Crêpes bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1 Min. backen. Mit restlichem Öl und Teig gleich verfahren. Bouillon erhitzen und mit Sherry abschmecken. Crêpes aufrollen und zu Flädli schneiden. Flädli in Teller verteilen. Heisse Suppe darüber giessen und sofort servieren.

«Appenzöller Siedwurst mit Chähörnli und Öpfumues»

Dieses Essen, wird in verschiedenen Beizen, als Landsgemeinde-Menü serviert

Zutaten:

Für 4 Portionen

4 Stk Appenzeller Siedwürste

Chähörnli:

300 gr Hörnli

2 mittlere bis grössere Zwiebeln in Streifen
etwas Mehl

2 EL Bratbutter

2 EL gehackte Petersilie

2.5 dl Halbrahm

150 gr Appenzeller Käse, gerieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Apfelmus:

1.5 dl Apfelsaft

1 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

1/2 Zimtstängel, nach Belieben

800 gr Äpfel, z.B. Boskoop geschält,
Kerngehäuse entfernt, in Stücke geschnitten



So geht's:

1. Siedwürste in knapp siedendem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.
2. **Hörnli:** Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.
Die geschnittenen Zwiebeln, salzen, mit etwas Mehl in einen Gefrier-Plastiksack geben und schütteln. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und portionenweise je ca. 5 Minuten knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen.
Die Petersilie in einer Pfanne mit etwas Butter andämpfen, mit dem Rahm ablöschen, aufkochen, Käse dazugeben, mischen, abschmecken.
Danach mit den Hörnli mischen.



3. **Apfelmus:** Apfel- und Zitronensaft sowie Zucker und nach Belieben Zimtstängel aufkochen. Äpfel beifügen, zugedeckt 10-12 Minuten weich köcheln, Zimtstängel entfernen. Äpfel mitsamt Flüssigkeit pürieren.
4. Siedwürste und Chäshörnli auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit den Zwiebeln garnieren. Apfelmus dazu servieren.

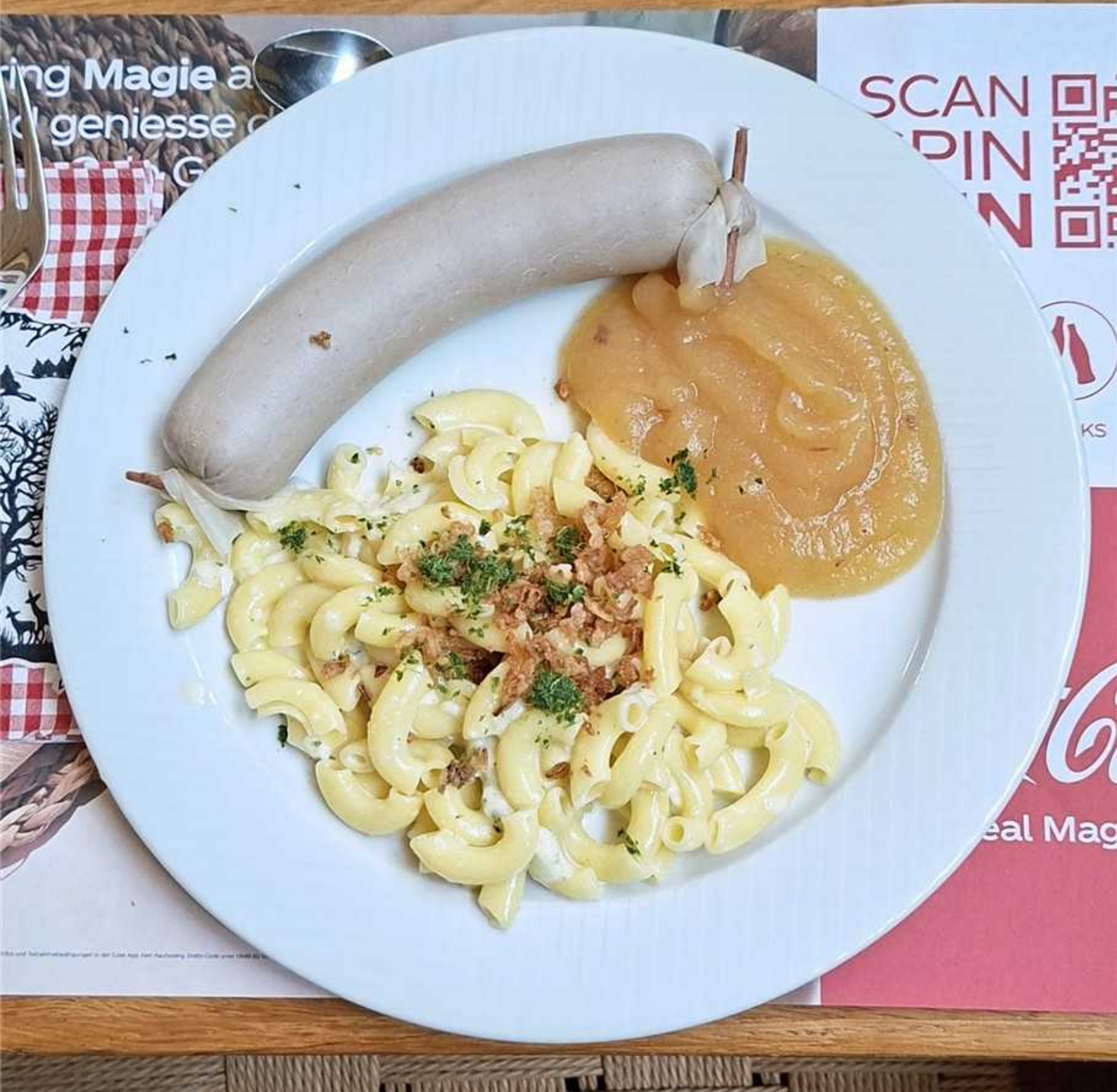


Variante mit Chäschnöpfli



ring Magie a
geniesse d
G

SCAN 
PIN 
N 



KS


eal Mag

Orangen-Schaumcrème



Zutaten:

Für 4 Portionen

250 gr Magerquark
2.5 dl Rahm
4 EL Zucker
2 Orangen, Saft
1/2 Zitrone, Saft (eher weniger)
1 Orange, für Orangenfilet-Deko

So geht's:

Quark mit 2 Esslöffel Rahm glattrühren. Restlichen Rahm steif schlagen und unter den Quark unterziehen.

Zucker und Saft von 2 Orangen und den Zitronensaft mischen und zur Quarkcrème geben. Alles sorgfältig mischen, in Schalen oder Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.

Garnitur: 3. Orange mit dem Messer schälen und Orangenfilet herauslösen. Vor dem servieren, mit je einem Orangenfilet garnieren. Eventuell mit einem Bretzeli oder Prussien dazu servieren.

Bring Magie auf den Tisch
und genieße den perfekten
Genuss

sch

SCAN
SPIN
WIN



INKS



ZNACHT

Cola
Real Magic®

...hlung für den perfekten