

Menuvorschläge ab 10 Personen

Sehr geehrte Gastgeber

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge zu unterbreiten. Unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt und Liebe zubereitet, angerichtet und serviert.

Es stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung

Restaurant 42 Personen

Ratzestübli 20 Personen nur in den Sommermonaten

Kleiner Saal 28 Personen

Grosser Saal 70 Personen

Garten 54 Personen

} ohne Zwischenwand 100 Personen

Tischordnung

Bei der Wahl der Tischordnung sind wir Ihnen gerne behilflich. Lassen Sie uns Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen wissen.

Dekoration

Gern bestellen wir Ihnen Blumenarrangements nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

Mitgebrachtes

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir CHF 30.-- Zapfengeld pro Flasche.

Für das Aufschneiden einer durch Sie organisierten Torte CHF 4.50 pro Person

Polizeistunde

Unser Restaurant schliesst um 23.30 Uhr. Ab 24.00 Uhr können sie gerne Verlängerung haben. Bis max 03.00 Uhr. Wir erlauben uns pro angefangene Stunde 150.– CHF zu Verrechnen inkl. Personal.

Vorspeisen:

Grüner Salat	Fr. 07.50
Gemischter bunter Blattsalat	Fr. 08.50
Nüsslisalat Mimosa (saisonal)	Fr. 10.50
Tomatensalat mit Mozzarella (saisonal)	Fr. 10.50
Frische Melone mit Parmaschinken oder Wildschweinrohschinken	Fr. 18.50
Der klassische Crevetten-Cocktail	Fr. 18.50
Rohes Rinds Carpaccio hauchdünn geschnitten und mit Olivenöl	Fr. 18.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr. 18.50

Suppen:

Kraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl (Flädli, Backerbsen, Eierstich...)	Fr. 07.50
Steinpilzcapuccino (saisonal)	Fr. 11.50
Pfifferlingcremesuppe (saisonal)	Fr. 11.50
Tomatensuppe mit Gin, Rahm und Basilikum	Fr. 09.50
Hausgemachte Rieslingsuppe mit Knoblauch-Croutons	Fr. 10.50

Pasta/Risotto als Vorspeise:

Ravioli mit Ricotta-Käsefüllung	Fr. 15.50
Risotto mit Steinpilzen	Fr. 17.50

Fischgerichte:

	Vorspeise	Hauptgang
Zanderfilet an Kräutersauce mit Reis und Spinat	Fr. 18.50	Fr. 26.50
Egilfilet Gebacken Salzkartoffeln Sauce Tartar	Fr. 19.50	Fr. 27.50
Felchenfilet gedämpft Dillsauce, Trockenreis	Fr. 18.50	Fr. 26.50
Forellenfilet Patron Salzkartoffeln	Fr. 19.50	Fr. 27.50
Riesencrevetten Provencal Basmatireis	Fr. 26.50	Fr. 34.50

Hauptgerichte vom Schwein:

Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti	Fr. 26.50
Schweinsbraten nach Grossmutterart Kartoffelstock	Fr. 28.50
Schweinscarrebraten nach Schwedischer Art Kartoffelgratin	Fr. 34.50
Schweinsfiletmedaillon „Calvados“ Butternudeln	Fr. 31.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites	Fr. 25.50
Schweinssteak Mexicain mit Pommes frites	Fr. 25.50

Zu diesen Gerichten wie gewohnt ein farbenfrohes Gemüsebouquet der Saison entsprechend...

Hauptgerichte vom Kalb:

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin	Fr. 34.50
Kalbscarrebraten mit Sauce nach Wahl Kartoffel-Kroquetten	Fr. 44.50
Kalbsrücken ganz im Ofen gebraten Pommes Dauphin	Fr. 47.50
Osso Bucco Cremolata Risotto	Fr. 33.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart Spätzli	Fr. 34.50
Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce Rösti-Croquetten	Fr. 38.50

Zu diesen Gerichten wie gewohnt ein farbenfrohes Gemüsebouquet der Saison entsprechend...

Hauptgerichte vom Rind:

Rindsschmorbraten Burgunder Art Spätzli	Fr. 31.50
Roastbeef nach englischer Art Pommes frites	Fr. 41.50
Rindgeschnetzeltes „Stroganoff“ im Reising	Fr. 32.50
Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Bearnaise Pommes Dauphine	Fr. 44.50

Zu diesen Gerichten wie gewohnt ein farbenfrohes Gemüsebouquet der Saison entsprechend...

Hauptgerichte vom anderen Tieren:

Lammcarée Provencale mit Bratkartoffeln	Fr. 36.50
Entenbrust an Orangensauce Kartoffel-Croquetten	Fr. 32.50
Maispoullardenbrust im Kornflakesmantel Butternudeln	Fr. 29.50
Pferdefilet an Pfeffersauce mit Pommes frites	Fr. 41.50
Rehschnitzel mit Spätzli und Früchten	Fr. 41.50
Rehrücken reichlich garniert	Fr. 46.50

Zu diesen Gerichten wie gewohnt ein farbenfrohes Gemüsebouquet der Saison entsprechend...

Anstelle der angegebenen Stärkebeilage können natürlich auch folgende gewählt werden: Reis, Pilawreis, Risotto, Spätzle, Rösticroquetten, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Diverse Nudeln

Auch ein besonderer Fleisch- oder Fischwunsch für Ihr Bankett ist möglich, Wildschwein, Bison, Seeteufel, Langouste... aber dazu berate ich Sie lieber persönlich...

Dessert:

Thurgauer Süsmostcrème	Fr. 07.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	Fr. 07.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 08.50
Coupe Lamm	Fr. 11.50
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	Fr. 07.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren	Fr. 10.50
Schokoladenmousse	Fr. 11.50
Dessertkäse	Fr. 11.50
Parfait Glace Grand Marnier	Fr. 08.50

Oder bis 15. Personen können Sie auch einen Dessert aus unserer Dessertkarte auslesen.

Gala - Menu „Amore“ 106.00 CHF

Melone mit Parmaschinken

* * * *

Rindskraftbrühe mit hauchdünnen Pfannkuchenstreifen

* * * *

Lachstranche im Blätterteig gebacken
auf Dillsauce und Safransauce
serviert mit Blattspinat und Wildreismix

* * * *

Zitronensorbet mit Sekt

* * * *

Gebratenes Kalbssteak mit Pfifferlingen

An Merlotsauce

Kartoffelgratin

Marktfrisches Gemüsebouquet

* * * *

Dessertbuffet

Gala – Menu „Herzblatt“ 98.50 CHF

Dreifarbige Peperonimousse auf Quarksauce
umrahmt mit Blattsalaten an einer Baumnußvinaigrette

* * * *

Rieslingschaumsüppchen

* * * *

Blätterteigkissen

mit Waldpilzen à la creme

serviert mit Gemüsestreifen und Wildreismix

* * * *

Ananassorbet mit Grand Marnier

* * * *

Roastbeef nach Englischer Art
Pfeffersauce und Sauce Bearnaise

Kartoffelkroketten

Saisonales Gemüsebouquet

* * * *

Dessertbuffet

Gala - Menu „Herzklopfen“ 94.00 CHF

Gemischter Blattsalat
Mit Graved Lachsstreifen
* * * *

Kürbisschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen
* * * *

Grillierter Seeteufel
Auf Safransauce
serviert mit Ratatouille und Basmatireis
* * * *

Apfelsorbet mit Apfelsekt
* * * *

Am Stück gebratenes Schweinscarree
An Kräuterjus
Hausgemachte breite Nudeln
Gemüsebouquet vom Markt
* * * *

Dessertteller „Honey moon“

Gala – Menu „Flitterwochen“ 118.00 CHF

Lachstartar mit saisonalem Salatbouquet
* * * *

Champagnerschaumsüppchen
* * * *

Blätterteigpastetchen
mit Seeteufelstücklein an Kräuterrahmsauce
serviert mit Gemüse und rotem Wildreis
* * * *

Apfelsorbet mit Campari
* * * *

Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten
Morchelrahmsauce und Sauce Bearnaise
Mandelkroketten
Saisonales Gemüsebouquet
* * * *

Dessertbuffet
* * * *

Hochzeits Vacherintorte

Gala - Menu „Traualtar“ 107.00 CHF

Gemischter Blattsalat
mit geräuchten Lachsrosetten

* * * *

Kraftbrühe mit Eierstich

* * * *

Saiblingfilet gebraten
an schaumiger Kräuterbutter
serviert mit Schnittlauchkartoffeln

* * * *

Zitronensorbet mit Prosecco

* * * *

Am Stück gebratenes Kalbskotelette
an rosa Pfeffersauce

kleine Bratkartoffeln mit Schalotten

Gemüse vom Markt

* * * *

Dessertteller „Love“

Gala – Menu „ewige Liebe“ 103.50 CHF

Buntes Blattsalatbouquet mit gebratenen Pilzen

* * * *

Rindskraftbrühe mit Sherry

* * * *

Seeteufel-Saltimbocca
auf Weissweinsauce
serviert mit Gemüse und Volkkornreis

* * * *

Apfelsorbet mit Gin

* * * *

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Zitronensauce

Hausgemachte feine Safrannudeln

Buntes Gemüsebouquet

* * * *

Käse-Dessert-Variation

* * * *

Fruchtsalat mit Vanilleglace

* * * *

Hochzeits Vacherintorte