



## Menuvorschlage ab 10 Personen

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



Iveta & Freddy Abegg  
Frauenfelderstrasse 73  
8252 Schlatt  
Tel: 052 / 657 22 19  
Fax: 052 / 657 22 41  
freddy.abegg@gmx.ch

### Menu - Vorschage

Wir hoffen Ihnen mit nachstehenden Vorschagen Ihre Wünsche zu erfüllen. Gern passen wir die Vorschage für jeden Anlass, jedes Budget und jedes Thema nach Ihren Vorstellungen an. Dabei sind wir stets bestrebt, Sie so zu verwöhnen, dass Sie sicher gern wiederkommen werden.

Freddy Abegg mit ganzem Lamm-Team

### Sehr geehrte Gastgeber

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

### Es stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung

Restaurant 42 Personen

Ratzestubli 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 27.-- Zapfengeld pro Flasche.

Für das Aufschneiden einer durch Sie organisierten Torte CHF 4.00 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. 9,50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Nüsslisalat Mimosa (saisonal)	Fr. 14.50
Tomatensalat mit Mozzarella (saisonal)	Fr. 14.50
Frische Melone mit Parmaschinken oder Wildschweinrohschinken	Fr. 21.50
Der klassische Crevetten-Cocktail Toast und Butter	Fr. 19.50
Rohes Rinds Carpaccio mit Parmesan Toast und Butter	Fr. 22.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr. 21.50

## Suppen:

Kraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl (Flädli, Backerbsen, Eierstich...)	Fr. 8.50
Steinpilzcapuccino (saisonal)	Fr. 13.50
Pfifferlingcremesuppe (saisonal)	Fr. 13.50
Tomatensuppe mit Gin, Rahm und Basilikum	Fr. 11.50
Hausgemachte Rieslingsuppe mit Knoblauch-Croutons	Fr. 11.50

## Pasta/Risotto als Vorspeise:

Ravioli mit Ricotta-Käsefüllung	Fr. 18.50
Risotto mit Steinpilzen	Fr. 20.50

## Fischgerichte:

Zanderfilet an Kräutersauce mit Reis und Spinat		Fr. 38.50
Egilfilet Gebacken Salzkartoffeln Sauce Tartar		Fr. 38.50
Felchenfilet gedämpft Dillsauce, Trockenreis		Fr. 35.50
Forellenfilet Patron Salzkartoffeln		Fr. 38.50
Riesencrevetten Provençal Basmatireis		Fr. 41.50

## Hauptgerichte vom Schwein:

Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti	Fr. 28.50
Schweinsbraten nach Grossmutterart Kartoffelstock	Fr. 28.50
Schweinscarrebraten nach Schwedischer Art Kartoffelgratin	Fr. 34.50
Schweinsfiletmedaillon „Calvados“ Butternudeln	Fr. 34.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites	Fr. 33.50
Schweinssteak Mexicain mit Pommes frites	Fr. 33.50

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

## Hauptgerichte vom Kalb:

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin	Fr. 39.50
Kalbscarrebraten mit Sauce nach Wahl Kartoffel-Kroquetten	Fr. 48.50
Kalbsrücken ganz im Ofen gebraten Pommes Dauphin	Fr. 52.50
Osso Bucco Cremolata Risotto	Fr. 38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart Spätzli	Fr. 42.50
Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce Rösti-Croquetten	Fr. 46.50

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

## Hauptgerichte vom Rind:

Rindsschmorbraten Burgunder Art Spätzli	Fr. 35.50
Roastbeef nach englischer Art Pommes frites	Fr. 46.50
Rindgeschnetzeltes „Stroganoff“ Trockenreis	Fr. 38.50
Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Bearnaise Pommes Dauphine	Fr. 52.50

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

## Hauptgerichte vom anderen Tieren:

Lammcarée Provencale mit Bratkartoffeln	Fr. 42.50
Entenbrust an Orangensauce Kartoffel-Croquetten	Fr. 38.50
Maispouardenbrust im Kornflakesmantel Butternudeln	Fr. 38.50
Pferdefilet an Pfeffersauce mit Pommes frites	Fr. 48.50
Rehschnitzel mit Spätzli und Früchten	Fr. 44.50
Rehrücken reichlich garniert	Fr. 55.00

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, Rösti-Croquetten, 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 Süssmostcrème	Fr. 09.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	Fr. 09.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 10.50
Coupe Lamm	Fr. 13.00
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	Fr. 08.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren	Fr. 12.50
Schokoladenmousse	Fr. 13.50
Dessertkäse	Fr. 14.50
Parfait Glace Grand Marnier	Fr. 10.50

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

## **Einige Beispiele:**

<b>Menu A / 45.00 CHF</b> Grüner Salat * * * * Schweinsbraten nach Grossmutterart Kartoffelstock Gemüsegarniture * * * * Thurgauer Süssmostcrème	<b>Menu B (Vegi) / 42.50 CHF</b> Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen * * * * Gemischter Salat * * * * Ricotta-Parmesan-Ravioli Pilzrahmsauce
<b>Menu C / 55.50 CHF</b> Tomatensuppe mit Gin * * * * Rindsschmorbraten Burgunderart Spätzli Gemüsegarniture * * * * Fruchtsalat mit Rahm	<b>Menu D / 57.00 CHF</b> Nüsslisalat Mimosa * * * * Schweinsfiletmedaillon „Calvados“ Butternüdeli Gemüsegarniture * * * * Schokoladenmousse
<b>Menu E / 79.00 CHF</b> Melone mit Wildsaurohshinken * * * * Ravioli mit Ricotta-Käsefüllung * * * * Grillierte Entenbrust an Orangensauce Gemüsebouquet Kartoffel-Kroquetten * * * * Apfelstrudel mit Vanillesauce	<b>Menu F / 68.00 CHF</b> Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter * * * * Rindskraftbrühe mit Eierstich * * * * Grilliertes Schweinssteak Mexicain Gemüsebouquet Pommes frites * * * * Heisse Beeren mit Vanilleglace
<b>Gala - Menu „Amore“ 114.00 CHF</b> Melone mit Parmaschinken * * * * Rindskraftbrühe mit 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 * * * * Dessertbüffet	<b>Gala - Menu „Herzklopfen“ 111.00 CHF</b> Gemischter Blattsalat mit Lachsstreifen * * * * Kürbisschaumsüppchen * * * * Grillierter Seeteufel Auf Safransauce serviert mit Ratatouille und Basmatireis * * * * Apfelsorbet mit Apfelspekt * * * * Am Stück gebratenes Schweinscarree An Kräuterjus Hausgemachte breite Nudeln Gemüsebouquet vom Markt * * * * Dessertteller „Honey moon“