

# 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
<b>Felchenfilet gedämpft Dillsauce, Trockenreis</b>	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

\* \* \* \*

Saiblingilet 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