

Menuvorschläge für Gruppen

Einheitliches Menu für Alle; ab 10 Personen

gültig ab 01.01.2011

Apéro

Nüssli, Salzstengeli, Chips	pro Pers.	2.50
Oliven, gebrochener Parmesan	pro Pers.	5.00
Gemüestängeli mit 4 Dip-Saucen	pro Pers.	5.00
Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn, Kräutern, Paprika	pro Pers.	2.40
Schinkengipfeli mini	pro Stk.	1.90
Pizzettli	pro Stk.	1.40
Chäschüechli mini	pro Stk.	1.40

Salate

Bunter Blattsalat	6.50
Gemischter Saisonsalat	8.00
Mischsalat „Grossmutter Art“ (mit Speck, Brotwürfeli und gehacktem Ei)	9.00

Kalte Vorspeisen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast	15.00
Crevettencocktail mit Toast	12.50
Trockenfleischteller (Mostbröckli, Rohschinken)	13.00
Melone oder Spargel mit Rohschinken (je nach Saison)	14.50

Suppen

Thurgauer Apfelmossuppe	7.00
Tomatensuppe mit frischem Basilikum	7.00
Rüeblicrèmesuppe mit Orange	7.00
Blumenkohlcrèmesuppe mit Rahmhaube	7.00
Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	6.50

Preise in sfr inkl. MWST.

Warme Vorspeisen

Fischknusperli begleitet von Tartarsauce und Salat	12.80
Riesencrevetten Italienische Art (mit Olivenöl gebraten) dazu servieren wir Reis	15.80
Waldpilz-Toast	12.00

Hauptgerichte

Tessinerbraten (Schweinsfilet umwickelt mit Brät und Speck)	27.50
Gemischter Braten (Kalb und Schwein)	29.00
Schweinssteak Cafe de Paris	29.00
Schweinschnitzel mit Champignon-Rahmsauce	26.50
Rindshohrücken niedergegart, Sauce Béarnaise	29.00
Deux Filet (Schwein und Kalb serviert in zwei Gängen)	43.00
Kalbssteak mit Morchelsauce	46.00
Kalbpiccata milanese	33.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	30.50
Pouletbrüstli (gefüllt mit Spinat und Ricotta)	27.00
Kalbsrahmschnitzel	31.50

Zu jedem Gericht servieren wir drei Saisongemüse und Beilagen nach Wahl:

Trockenreis, Risotto, Teigwaren, Kartoffelstock, Pommes frites, Kroketten, Kartoffelgratin

Dessert

Schwarzwäldertorte	6.00
Caramelchöpfli	6.80
Caramel- oder Schoggicrème	6.50
Merengue Glace	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	7.50
Käseteller mit Butter und Birnenbrot	9.20
Dessertbuffet	Preis nach Aufwand

Menuvorschläge Tellerservice für Gruppen

Einheitliches Menu für Alle; ab 10 Personen

gültig ab 01.01.2011

Suppe und Salat ist im Menupreis inbegriffen

Rindfleischvogel an Rotweinsauce mit Polenta und Tagesgemüse	25.00
Schweinshalsbraten glasiert mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse	25.00
Fleischkäse Cordon bleu mit Pommes frites	19.00
Schweins- oder Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten, Trockenreis	24.00
Hackbraten mit Kartoffelstock und Tagesgemüse	24.00
Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren und Tagesgemüse	26.00
Spätzliteller mit Champignon und Mischgemüse	19.50
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli	22.50
Fitnesssteller mit Schnitzel paniert	22.50
Fitnesssteller mit Fischknusperli und Sauce Tartar	22.00
Salatteller mit Ei	15.00

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass unsere Menukalkulationen auf der Basis eines einheitlichen Menus für die ganze Gesellschaft beruhen. Für allfällige Menu-Änderungen resp. Anpassungen bitten wir Sie, sich frühzeitig mit uns in Verbindung zu setzen.

Da wir gerne frische Lebensmittel verarbeiten, bitten wir Sie, uns die Menu-Bestellung mindestens eine Woche vor dem Anlass aufzugeben.

Fleischdeklaration:

Schwein: Schweiz | Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz / Südamerika
Poulet: Schweiz / EU / Brasilien