



KOSTBAR

Restaurant - Bar - Seminar - Event

APERERO

Pre-Dinner Aperero „Sommer“

Lachs Käsespiessli

Tomaten-Mozzarella im Glas

Melonen-Rohschinken

CHF 9 | Person

Pre-Dinner Aperero „Winter“

Dörripflaumen im Speckmantel

Poulet-Satayspiessli | Erdnusssauce

Käsequiche

CHF 9 | Person

Aperero Kostbar

Verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten | Partybrötli

Brioche | Rauchlachs | Kräutercreme

Tomaten-Mozzarella im Glas

Schinkengipfeli

Flammkuchen

Gemügesticks | Dippsauce

Chips & Nüssli

CHF 14.00 | Person

EVENTMENUS

Die Menukomponenten können untereinander ausgetauscht werden und es sind weitere Zwischengänge möglich. Gerne machen wir Ihnen je nach Wunsch und Budget eine individuelle Offerte.

MENU 1

Bunt gemischte Blattsalat

Kräuter | Karotten | Gurken | Cherrytomaten

Thurgauer Mostbraten

Apfelwürfeli | Gemüse | Spätzli

Joghurt-Zitronencreme

Himbeersorbet

CHF 49

MENU 2

Apfel-Selleriesuppe

Geräucherter Schinken

Zanderfilet gebraten

Weissweinschaum | Apfel-Prosecco Kraut | Kartoffelstock

Dunkles Schokoladenmousse

Cassissorbet | Vanillecrumble

CHF 49

MENU 3

Rieslingsuppe

Bündnerfleisch

Schweinsfilet im Kräutermantel

Jus | Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Dreierlei aus der Pâtisserie

Limetten Panna Cotta | Apfelsorbet | Schokoladen Brownie

CHF 49

MENU 4

Tatar vom Rauchlachs

Dill-Crème fraiche | Brioche | Kräutersalat

Rindsentrecote gebraten

Rosmarin Jus | Honig-Grillgemüse | Ofenkartoffeln

Dreierlei aus der Pâtisserie

Zitronen-Cheesecake | Cassisorbet | Crumble

CHF 69

MENU 5

Karotten – Ingwersuppe

Kerbel

Kalbshuft - niedergegart

Orangenpfeffer Jus | Gemüse | Kräuter-Risotto

Honigparfait

Waldbeerenragout

CHF 64

MENU 6

Bunt gemischte Blattsalat

Kräuter | Karotten | Gurken | Cherrytomaten (saisonal)

Zanderfilet

Zitronenschaum | Randen-Risotto

Maispoulardenbrust

Baumnussjus | Ratatouille | Kräuter-Polenta

Zweierlei Schokoladenmousse

Früchte

CHF 69

Frühling

MENU 7

Spargel-Kartoffelsalat

Blattsalat | Blattsalat | Kräutervinaigrette

Lachsforelle gebraten | Safransauce

junger Lauch | Schwarzer Piemonteser Reis

Dreierlei vom Thurgauer Rhabarber Sorbet

Panna Cotta | Rhabarberragout

CHF 57

MENU 8

Spargelrisotto

Kirschtomaten | Büffelmozzarella

Kalbsbäggli geschmort

Eierschwämmli Wirsing | Kartoffel-Speckstock

Erdbeersorbet

Minze | Schokoladenmousse | marinierte Erdbeeren

CHF 59

MENU 9

Spargelsuppe

Randenschaum

Kalbsrücken im Vaakum gegart | Waldpilzsauce

Grüne Spargel | Kartoffel-Kräuter Gratin

Schokoladenkuchen

mit Thurgauer Erdbeeren

CHF 58

Sommer

MENU 10

Caesar Salat

Crouton | Parmesandressing

Poulet-Saltimbocca | Tomatensugo

Ratatouille | Kräuterpolenta

Limetten-Lavendel-Panna Cotta

Zitronensorbet

CHF 54

MENU 11

Pulpo-Carpaccio

Sesam - Ingwer | Friseé-Salat

Lammhuft | Jus

Frühlingszwiebel | Karotten | Wasabi-Kartoffelpüree

Kokosparfait

Macha-Tee-Glace

CHF 62

MENU 12

Blattsalat vom Tägermoos

Cocktailtomaten | Kräuterdressing

Rindsfilet | Rosmarins

Vanillegemüse | Ofenkartoffeln

Weisses Schokoladenmousse

Aprikosen

CHF 69

VEGETARISCH

Für Gäste welche vegetarisch Essen möchten können wir entweder beim Hauptgang das Fleisch gegen eine vegetarische Komponente oder den kompletten Gang austauschen.

VEGI 1

Austausch vom Fleisch gegen Gemüsepiccata | Tomatensauce

VEGI 2

Ravioli | Mozzarella | Tomaten | Ruccola | Nussbutter

VEGI 3

Hausgemachte Safrangnocchi | Peperonata | Le Baron | Kerbel

Diese Menus sind für Events ab 15 Gästen.

Die erwähnten Preise gelten als Gruppenpreise bei einheitlichem Menu.

Preise für Nachservice auf Nachfrage.

EVENTBUFFETS

Diese Buffets servieren wir ab 20 Gästen.

Die Buffetkomponenten können frei zusammengestellt werden, ebenso sind weitere Speisen möglich. Gerne stellen wir je nach Wunsch | Budget und Saison weitere Buffets zusammen.

VORSPEISENBUFFET | Classic

Blattsalate zweierlei Dressing | Croutons | Sprossen | Nüsse | Kernen
Kartoffelsalat | Randensalat | Karottensalat | Rettichsalat | Maissalat
Antipastigemüse | mariniert mit Rosmarin und Thymian
Rauchlachs | Meeretichsahne | Senf-Dillsauce
CHF 15.00

VORSPEISENBUFFET | Comfort

Blattsalate zweierlei Dressing | Croutons | Sprossen | Nüsse | Kernen
Kartoffelsalat | Randensalat | Karottensalat | Rettichsalat | Maissalat
Antipastigemüse | mariniert mit Rosmarin und Thymian
Rauchlachs | Meeretichsahne | Senf-Dillsauce
Pfefferterrine | Sauce Cumberland
Tomaten-Mozzarella | Basilikum
Suppe aus dem Topf
CHF 20 | Person

Vitello Tonnato | Kapern | Zitronen

CHF 3 | Person

Forellenfilet geräuchert | Meerrettichdipp

CHF 2 | Person

Rindstatar

Toast | Butter

CHF 20 | 100gr.

HAUPTGANGBUFFET | Kostbar

Kalbshuft niedergegart

Rindsentrecote am Stück

Chipolata

Pouletbrust | Zitronen-Pfefferkruste

Felchenfilet | Safranschaum | Lauchbeet

Vegetarische Gemüsespiessli | Kartoffel-Gemüsetaler

Gemüse-Piccata

2erlei Gemüse Saisongemüse | Ofengemüse

3erlei Beilage zum Beispiel Kartoffelgratin | Reis | Kartoffelkroketten

Ofenkartoffeln | Tagliatelle | Spätzli

Kräuterbutter | Chutney's | Kräuterjus | Sour Cream

CHF 49 | Person

DESSERTBUFFET | MINI DESSERT *Buffet in kleinen Gläsern angerichtet*

Schokoladenmousse hell und dunkel

Limetten Panna Cotta

Thurgauer Mostcreme

Früchte-Streuselkuchen

Fruchtplatte

CHF 16 | Person

DESSERTBUFFET | Kostbar

Tiramisu

Cassissorbet

Schokoladenmousse dunkel

Kuchen Schokoladen-Beerenstreusel | Apfelwähe Zitronenkuchen

Fruchtplatte

CHF 15 | Person

DESSERTBUFFET | *zubuchbar*

Käseplatte | Thurgauer Käse

Feigenchutney | Birnbrot CHF 5 | Person

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt. Angebote und Preise gültig bis 31.12.2019