

Sehr geehrter Bankett - GastgeberIn

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettmenü-Vorschläge unterbreiten zu dürfen. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte mit Sorgfalt und saisonal zubereitet werden. Wenn Sie ein Menü Ihrer Wahl und nach Ihrem Budget zusammenstellen möchten, lassen Sie es uns wissen. Falls Sie Interesse an Büffets haben, verlangen Sie bitte unsere Offerte. (Nur ab 30 Personen möglich) Die Menü-Vorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen, sofern ein einheitliches Menü bestellt wird. Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl 14 Tage vor Ihrem Anlass bekannt. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne nach Vereinbarung zur Verfügung.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich:

Höchi-Saal für Anlässe bis max. 60 Personen

Engeli-Saal für Anlässe bis max. 40 Personen

Löwen-Saal für Anlässe bis max. 100 Personen

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

Dekoration: Gerne bestellen wir Ihnen Blumen-Arrangements gemäss Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen. Unsere Hausdekoration ist gratis.

Menükarten: Gerne erstellen wir Ihnen kostenlos Menükarten

Apero: Falls Sie Ihren Anlass mit einem Aperero beginnen, offerieren wir Ihnen etwas zum Knabbern dazu

Polizeistunde: Eine Verlängerung kann von uns besorgt werden. Begrenzung bis max. 4.00 Uhr. Kosten pro angebrochene Stunde inklusive Personal Fr. 150.-

Rabatte: Bei einem 4-Gang Menü gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 5% auf den normalen Gesamt-Menüpreis. Bei einem 5-Gang Menü 10% auf den Gesamt-Menüpreis.

Mitgebrachtes: Für mitgebrachten Wein verrechnen wir Fr. 30.- Zapfengeld pro Flasche. Für das Handling einer durch Sie organisierten Torte verrechnen wir Fr. 5.- pro Person

Bitte melden Sie sich für eine Bankett-Besprechung telefonisch an, damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können. Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben zu dienen und sind bestrebt, Sie so zu verwöhnen, dass Sie sicher gerne wiederkommen werden.

Susanne Schmid, Armin Küttel und Team

Menüvorschläge

Salate und kalte Vorspeisen

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Bunter Blattsalat mit Gemüsesprossen * | Fr. 10.00 |
| Gemischter Saisonsalat * | Fr. 13.00 |
| Nüsslisalat mit Ei, Brotcroutons und Speck * | Fr. 16.00 |
| Bunter Herbstsalat mit Eierschwämmli* | Fr. 15.00 |
| Blattsalate mit Feigen und reifem Parmesan* | Fr. 16.00 |
| Saisonaler Blattsalat mit Rauchlachsstreifen * | Fr. 16.00 |
| Frischkäseterrine im Nussmantel mit Trockenfleisch und kleinem Salatbouquet | Fr. 16.00 |
| Rindfleisch-Carpaccio mariniert mit Olivenöl, serviert Rucola und Tête de Moine | Fr. 19.00 |
| Weidmannsteller Verschiedene kalte Köstlichkeiten des Herbstes | Fr. 19.00 |
| Symphonie von Rauchfischen mit kleiner Garnitur | Fr. 19.00 |
| Carpaccio von Thunfisch mit gegrillter Jakobsmuschel auf asiatischem Gemüsesalat | Fr. 21.00 |

*Wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing (Himbeeressig und Nussöl)

Suppen

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Rindskraftbrühe mit Tafelspitz und Kleinen Kräuterravioli | Fr. 15.00 |
| Weinschaumsuppe mit pochierten Fischwürfeli | Fr. 15.00 |
| Thurgauer Apfelsuppe mit Senf und Rohschinken-chips | Fr. 14.00 |
| Schaumsuppe von Saisonpilzen parfümiert mit cognac | Fr. 14.00 |
| Kürbissuppe mit Amaretto Schaum | Fr. 13.00 |
| Rassig gewürzte Currysuppe mit Kokosmilch und Datteln | Fr. 14.00 |
| Tomatenschaumsuppe mit einem Kräuter-crostini | Fr. 13.00 |

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gebratene Entenleber und Entenbrüstchen mit caramelisierten Äpfeln an Zwiebel-Balsamicojus | Fr. 21.00 |
| Pochiertes Saiblingsfilet auf Kartoffel-Lauchbeet mit Randensauce | Fr. 18.00 |
| Gebratenes Meerfisch-Filet auf südländischem Gemüsebeet | Fr. 18.00 |
| Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf asiatischem Gemüse-Nudelnest | Fr. 19.00 |
| Hausgemachte Trüffel-Ricotta-Ravioli mit schwarzem Trüffel | Fr. 18.00 |
| Hausgemachte Kalbfleisch-Agnolotti mit Kräutern (gefüllte piemontesische Pasta) | Fr. 17.00 |
| Gebratene Wachtelbrüstchen auf Trüffelpolenta | Fr. 21.00 |

Hauptgerichte

(mit Platten-Nachservice, * Kein Fleisch-Nachservice)

Geschmortes Kalbsragout an Whisky-Senf-sauce
mit Eierspätzli und Saisongemüse Fr. 36.00

Stück geschmorte Kalbshaxe mit Mark
angerichtet mit Steinpilz-risotto und Saisongemüse Fr. 38.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
mit Röstli aus rohen Kartoffeln und Broccoli Fr. 41.00

Kalbsmedaillons auf einem Beet von Saisonpilzen
mit Safrannüdeli und einem Gemüsebouquet Fr. 43.00

Am Stück gebratener Kalbsrücken an Kräuterkruste
mit Kartoffelpüree und einer bunten Gemüse garnitur Fr. 45.00

Kalbssteak an Morchelrahmsauce *
mit Röstikroketten und Marktgemüse Fr. 48.00

Toggenburger Schweinssteak an cafe-de Paris-sauce *
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse Fr. 33.00

Schweinscarrébraten mit Dörrpflaumen gespickt
Eierspätzli und Herbstgemüse Fr. 34.00

Schweinsfilet im Kräuter-Rohschinkenmantel
mit Safranrisotto und einem Gemüsebouquet Fr. 39.00

Rassig gewürztes Maispoulardenbrüstchen *
auf kurz gebratenem Gemüse und Pilawreis Fr. 33.00

Truten-Piccata
mit Tomatenrisotto und buntem Gemüse Fr. 32.00

Reis Casimir

serviert im Reisring, an rassischer Currysauce und mit Früchten garniert
mit Poulet-fleisch

Fr. 32.00

mit Kalbfleisch

Fr. 38.00

Duo vom rosa gebratenem Lamm

mit Kartoffelstrudel und einer Gemüsegar nitur

Fr. 43.00

In Rotwein geschmorter Rindsbraten

mit Parmesan-Polenta und Marktgemüse

Fr. 37.00

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

serviert mit Gemüse-Pilawreis und Broccoli

Fr. 46.00

Filetmedaillons von Rind und Schwein „Löwen“

mit Weissweinsorotto und einem Gemüsebouquet

Fr. 44.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit zwei Saucen

serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Fr. 45.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Steinpilzen

gebackene Kartoffelkräpfen und buntem Gemüse

Fr. 54.00

Variation von See- und Meerfischen *

auf Proseccorisotto mit kleinem Gemüse

Fr. 43.00

Am Stück gebratener Hirschrücken

mit Bramata-Polenta und herbstlicher Garnitur

Fr. 42.00

Rehmedaillons auf Pilzbeet an Wildrahmsauce

mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Fr. 45.00

Wildgeschnetzeltes mit Trauben an Cognac-Rahmsauce

mit Kräuterspätzli, Rotkraut und Maroni

Fr. 39.00

Desserts

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Schokoladenmousse mit Bananenglacé und exotischen Früchten | Fr. 14.00 |
| Marsala-Sabayone mit Traubensorbet | Fr. 13.00 |
| Maronimousse mit marinierten Feigen und Vanilleglacé | Fr. 14.00 |
| Diverse hausgemachte Sorbets mit „Schuss“ | Fr. 13.00 |
| Trio von hausgemachten Sorbets auf Schokoladenspiegel | Fr. 13.00 |
| Limettenparfait mit lauwarmen Schokoladen-Chilikuchen und exotischen Früchten | Fr. 15.00 |
| Zwetschgenparfait mit Brownie und Rahmhaube | Fr. 14.00 |
| Marinierte Ananas mit Valle Maggia-Pfeffer und Vanilleeis | Fr. 13.00 |
| Parfait Glacé Grand Marnier mit Saisonfrüchten garniert | Fr. 14.00 |
| Caramelchöpfli mit Rahm und Früchten garniert | Fr. 10.00 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimteis und Rahm | Fr. 12.00 |
| Tirami Sù mit marinierten Beeren | Fr. 13.00 |
| Saisonale Dessertkomposition | Fr. 15.00 |
| Dessertbuffet (ab 20 Personen) | Fr. 22.00 |