

**Menuvorschläge
und
Informationen**

rund um Ihren nächsten Anlass

Stand Januar 2011
Änderungen jederzeit vorbehalten
Bitte beachten Sie unsere AGBs

Organisatorisches

Bevor gefeiert werden kann, muss organisiert werden. Wir haben immer Zeit für Sie – wenn Sie uns frühzeitig über Ihren Besuch informieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Organisation Ihres Anlass behilflich.

Für ein perfekt gelungenes Bankett bestellen Sie das Menu und die Getränke im Voraus. Ihr Wein wird genügend belüftet und bei idealer Temperatur serviert, unsere Küche ist auf Ihre Wünsche vorbereitet, und wir garantieren den ungestörten Ablauf Ihres Essens. Wir bitten Gruppen ab 10 Personen, ein einheitliches Menu für alle Gäste zu bestellen und uns Ihre Wahl bis spätestens eine Woche vor dem geplanten Anlass mitzuteilen.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen – sie sind Bestandteil unserer Vereinbarungen und der Reservation.

Verlängerung

Ab 00.30 beträgt der Zuschlag Fr. 100.00/Stunde. In der Regel ist eine Verlängerung bis max. 02.00 Uhr möglich.

Dekoration

Je nach Anlass wirkt eine entsprechende Dekoration sehr stimmungsvoll: Dekorative Glasvasen bestückt mit saisonalen frischen Schnittblumen sind schon ab ca. Fr. 20.00 erhältlich. Wir beraten Sie gerne.

Menukarten

Wir gestalten Ihre persönliche Menukarte – bitte geben Sie uns rechtzeitig Ihren gewünschten Text bekannt.

Unsere Räume

- | | |
|----------------------|---|
| Linden-Stübli | ab 10 – max. 16 Personen als geschlossene Gesellschaft
Das charmante Stübli mit Biedermeier-Romantik bietet den perfekten Rahmen für eine kleine Gesellschaft. |
| Saal | bis 80 Personen
Saal mit viel Tageslicht, Flügel und Musikanlage. Ideal für jeden Anlass von Versammlungen bis Hochzeiten. |
| Restaurant | Stilvolles Ambiente im modernen und gemütlichen Gastraum mit hellen warmen Farben. Das à-la-carte Lokal bietet auch Platz für kleine Gesellschaften. |

Wir bitten Gruppen ab 10 Personen, ein einheitliches Menu für alle Gäste zu bestellen

Imbiss

Gefüllte Laugenbrötli mit Schinken, Salami oder Käse	5.00
Kalte Platte (Aufschnitt und Käse mit diversen Garnituren)	18.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	23.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	19.50
Hausgemachter Lothringer Käsekuchen mit Salat	15.00

Tellergerichte

Gefülltes Blätterteigpastetli mit Schweinsgeschneitztem und Champignons Erbsli und Rüebli	19.50
Gebratenes Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce Butternudeln und Marktgemüse	22.00
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites und Marktgemüse	26.00
Riz Casimir – Gebratenes Pouletfleisch (CH) mit Früchten an Currysauce Basmatireis	22.00
Wiener Rahmgulasch (Schwein) Hausgemachte Spätzli und glasierte Karotten	23.00
Pouletbrüstli (CH) vom Grill mit Rosmarinjus Trockenreis und Marktgemüse	26.00
Am Stück gegartes Schweinskotelett mit Bratenjus Röstikroketten und Marktgemüse	26.00
Saftiger Schweinshalsbraten mit Rotweinjus Kartoffelstock und Marktgemüse	22.00
Salat in der Schüssel als Vorspeise	4.00
Tagessuppe als Vorspeise	4.00

Wir bitten Gruppen ab 10 Personen, ein einheitliches Menu für alle Gäste zu bestellen

Menu Müller Thurgau

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Kleiner Blattsalat

Saftig gebratenes Pouletbrüstli (CH)
auf Rosmarinjus
Trockenreis

Gemüse garnitur

Thurgauer Süssmostcrème

Preis pro Person 39.-

Menu Rüsselbach

Karottencrèmesuppe

Kleiner Blattsalat

Piccata milanese
Schweinsschnitzel mit Ei und Parmesan
Tomatenspaghetti

Gemüse vom Tägermoos

Coupe Maison

Preis pro Person 40.-

Menu Alte Sägi

Kraftbrühe mit Flädli

Kleiner gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen
Butternudeln
und Marktgemüse

Dunkles Schokoladenmousse

Preis pro Person 39.-

Menu Adolf Dietrich

Rieslingssuppe mit frischem Schnittlauch

Kleiner gemischter Salat

Saftiger Schweinhalsbraten
Hausgemachte Spätzli
Frisches Marktgemüse

Gebrannte Creme

Preis pro Person 39.-

Menu Ernst Kreidolf

Würzige Tomatencrèmesuppe

Kleiner Blattsalat

Saltimbocca (Schwein) alla romana
Safranrisotto
Marktgemüse

Hausgemachtes Karamelköppli
mit Rahm

Preis pro Person 42.-

Menu Tägermoos

Gemüsecrèmesuppe

Kleiner Blattsalat

Wiener Rahmgulasch (Schwein)
Kartoffelstock
Marktgemüse

Thurgauer Apfelkuchen
mit Vanilleeis

Preis pro Person 39.-

Wir bitten Gruppen ab 10 Personen, ein einheitliches Menu für alle Gäste zu bestellen

Menu "Castell"

Rieslingsuppe
mit frischem Schnittlauch

* * *

Gemischter Salat

* * *

Schweinsfilet-Médailles mit Steinpilzsauce
Butternudeln oder Spätzli

Frisches Marktgemüse

* * *

Hausgemachtes Karamelköppli
mit Rahm

* * *

Preis pro Person 49.-

Menu „Lohstampfi“

Saftige Melonenschnitze
mit Landrauchschinken

* * *

Maiscrèmesuppe

* * *

Osso buco
mit Safranrisotto

Ratatouillegemüse

* * *

Panna cotta
auf Himbeersauce

* * *

Preis pro Person 49.-

Menu "Pescatore"

Knusprig gebackene Eglifilet
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

* * *

Rauchfischsteller mit Meerrettichschaum
und frischem Toast

* * *

Seezungenröllchen
mit Champagnersauce

Trockenreis

Glasiertes Gemüse

* * *

Ballon rosé

* * *

Preis pro Person 67.-

Menu "Josephine"

Geräucherter norwegischer Lachs
mit Meerrettichschaum und Toast

* * *

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikum

* * *

Kalbsfiletmédailles
mit Cognac-Morchelsauce

Butternudeln

Saisongemüse

* * *

Thurgauer Apfelkuchen

* * *

Preis pro Person 78.-

Wir bitten Gruppen ab 10 Personen, ein einheitliches Menu für alle Gäste zu bestellen

Menu "Napoleon"

In Butter gebratenes Zanderfilet
serviert mit knackigen Salaten

* * *

Kraftbrühe mit Eierstich

* * *

Kalbskarreebraten mit Steinpilzsauce
Hausgemachte Spätzli
Frisches Marktgemüse

* * *

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Rahm

* * *

Preis pro Person 65.-

Menu "Turgovia"

Saftige Melonenschnitze
mit Thurgauer Landrauchschinken

* * *

Rieslingssuppe mit frischem Schnittlauch

* * *

Zart gebratenes Kalbssteak
mit Morchelrahmsauce
Butternudeln

Buntes Marktgemüse

* * *

Thurgauer Süssmostcrème

* * *

Preis pro Person 72.-

Menu „Culinarium“

Rauchlachstartar mit Zwiebelsprossen
und frischem Toast

* * *

Trüffelrahmnüdeli
mit Parmaschinken

* * *

Erfrischendes Limettensorbet
mit Sekt übergossen

* * *

Im Ofen gegartes Roastbeef
mit Sauce Béarnaise

Goldgelb überbackener Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse

* * *

Ballon rosé

* * *

Preis pro Person: Fr. 89.-

Menu "Graf Zeppelin"

Gourmet-Teller mit verschiedenen
Köstlichkeiten von Nah und Fern

* * *

Kürbisrahmsuppe
mit steirischem Kürbiskernöl

* * *

Hausgemachte Steinpilzravioli
an Trüffelrahmsauce

* * *

Château briand
mit Sauce Béarnaise

Goldgelb überbackener Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse

* * *

Sorbetteller

garniert mit frischen Früchten

* * *

Preis pro Person: Fr. 98.-

Buffets ab 20 Personen

Salatbuffet

Knackiger Gurkensalat mit Dill, Rübli-salat, Kabis-Specksalat, Linsencurrysalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, Nüssli-salat, Zwiebelsprossen, Radiesli und Croûtons
Hausdressing und Frenchdressing und frisches Bauernbrot

Preis pro Person 19.-

Vorspeisenbuffet

Diverse Gemüse- und Blattsalate, saftige Melonenschnitze mit Thurgauer Landrauchschorin, geräucherte Bodenseefische mit Meerrettichschaum, gefüllte Eier, Krevettencocktail, Rieslingsuppe mit frischem Schnittlauch und frisches Bauernbrot

Preis pro Person 32.-

Hauptspeisenbuffet

Saftiger Schweins- und Kalbsbraten, am Stück gebratene Lammkoteletten, Kasseler Rippli und Pouletbrüstli im Speckmantel
Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzli
Frisches Gemüse vom Tägermoos

Preis pro Person 42.-

Dessertbuffet

Hausgemachte Karamelköppli, weisses und dunkles Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, diverse Sorbets, Schwarzwälder Schnitte, hausgemachter Fruchtkuchen, Thurgauer Süssmostcrème

Preis pro Person 21.-

Käsebuffet

Käsebuffet nach Ihrer Wahl zusammengestellt mit Trauben, Nüssen und Feigenbrot

Preis je nach Menge und Käseauswahl

Grosses Linden-Buffer

Vorspeisen mit Suppe

Thurgauer Rieslingschaumsuppe

Saftige Melonenschnitze mit Parmaschinken

Geräucherte Felchenfilets

Gefüllte Eier

Beefsteak Tatar

Tomaten-Mozzarella-Salat

Blattsalate, Rüebl-, Mais- und Gurkensalat

Hauptgänge

Saftiger Schweinsbraten

Lammkotelettes

Nusschinkli

Bauernfleischkäse

Steinpilzsauce und Bratenjus

Goldbraun überbackener Kartoffelgratin

Butternudeln

Frisches Marktgemüse

Desserts

Hausgemachtes Karamelköpfl

Seisses und dunkles Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Schwarzwälder Schnitte

Hausgemachter Fruchtkuchen,

Thurgauer Süssmostcrème

Kleine Käseplatte

Preis pro Person 82.-

Damit nichts vergessen geht – Ihre persönliche Checkliste

Anlass:

Datum: _____ Personenzahl: _____ Erw./_____ Kinder

Apéro

Zeit: _____

Getränke und Knabbereien:

Essen

Zeit: _____

Menu:

Getränke:

Digestive/Tabakwaren:

Musik/Unterhaltung:

Menudruck:Text _____

Tischform: _____

Verrechnung

Adresse:
