

## **Bankettvorschläge**

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Vorschläge für ihren Anlass zu präsentieren.*

*Unser Saal, mit Blick auf den See, bietet Platz für etwa 50 Personen.*

*Betrachten Sie unsere Vorschläge als Anregung, gerne stellen wir mit*

*Ihnen ihr persönliches Menü zusammen.*

*Brigitte & Michael Labhart und Mitarbeiter*

<b>Vorspeisen und Salate</b>	<b>Fr.</b>
<i>Gemischter Salat</i>	9.00
<i>Nüsslisalat mit Ei und Nüssen</i>	9.00
<i>Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust</i>	14.50
<i>Blattsalat</i>	7.00
<i>Blattsalat mit Thurgauer Schafskäse und Oliven</i>	13.50
<i>Steckborner Fischersalat mit geräuchtem Felchenfilet</i>	14.50
<i>Bunter Salat mit Felchenknusperli</i>	12.50
<i>Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken oder Portwein</i>	14.50
<i>Crevettencocktail mit Avocadofächer</i>	15.50
<i>Möstbröckli-Carpaccio mit Emmentaler und Ruccola</i>	14.50
<i>Fettuccine mit Tomaten und Basilikum</i>	11.50
<i>Hausgemachte Pilzravioli an Salbeibutter</i>	11.50
<i>Gebratene Riesencrevetten an Currysauce</i>	15.50
<i>Eglifilets gebacken mit Tartarsauce</i>	15.50
<i>Felchenzöpfli an Dillsauce</i>	13.50
<i>Zanderfilet gebraten auf Gemüseragout</i>	15.50
<b>Suppen</b>	
<i>Untersee Fischsuppe mit Gemüse und Safran</i>	9.50
<i>Thurgauer Rieslingsuppe</i>	7.50
<i>Karottencremesuppe mit Ingwer und Sesam</i>	7.00
<i>Tomatencremesuppe mit Schlagrahm und Basilikum</i>	7.00
<i>Rindskraftbrühe mit Einlage</i>	7.50

<b>Hauptgerichte</b>	<b>Fr.</b>
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten an Apfel-Rahmsauce mit Thurgados</i>	37.00
<i>Schweinsmedaillons mit Speck an Majoranjus</i>	37.00
<i>Schweinskarreebraten mit Pilzen</i>	36.00
<i>Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce</i>	41.50
<i>Kalbskarreebraten mit Portweinsauce</i>	39.50
<i>Kalbsschulterbraten mit Weisswein glasiert</i>	32.00
<i>Thurgauer Sonntagsbraten in Apfelwein marinierter Rindsschmorbraten</i>	32.00
<i>Rindsfilet im Ofen gebraten mit Bearnaise Sauce</i>	45.00
<i>Rindsfiletsteak mit grünem Pfeffer</i>	43.50
<i>Lammgigot aus dem Ofen an Kräuterjus</i>	35.00
<i>Lammentrecôte rosa gebraten mit Knoblauch und Kräutern überbacken</i>	37.00
<i>Maispoulardenbrust gebraten an Rosmarinjus</i>	31.00

*Dazu servieren wir Ihnen zur Auswahl*

***Nudeln, Risotto, Reis, Spätzli, Polenta, Griessgnocchi, Kartoffelgratin,  
Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelkrapfen, Kartoffelpüree, Kroketten  
und  
Saisongemüse oder das Gemüse Ihrer Wahl (3 Sorten)***

<b>Fischgerichte</b>	Fr.
<i>Eglifilets gebacken im Backteig, mit Tartarsauce</i>	34.00
<i>Felchenfilets Frohsinn gebraten, auf Rieslingsauce mit Champignons</i>	32.00
<i>Felchenfilets an Dillsauce in Weisswein pochiert</i>	32.00
<i>Zanderfilet Thurgauer Art in Apfelwein gedämpft, mit Basilikumsauce</i>	34.00
<i>Zanderfilet gebraten auf Gemüseragout</i>	34.00
<i>Riesengravidaten mit Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln</i>	36.00

*Als Beilagen servieren wir*

### **Salzkartoffeln, Reis, Gemüsereis, Wildreis**

**Gemüse sfr. 3.50 pro Person**

<b>Desserts</b>	
<i>Süssmostcreme mit Gravensteinerlikör</i>	9.00
<i>Hausgemachtes Karamelköppli</i>	7.00
<i>Nussparfait mit karamelisierten Nüssen</i>	12.00
<i>Thurgadosparfait mit Süssmostschaum</i>	12.00
<i>Sorbetteller mit Früchten</i>	11.00
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	9.50
<i>Mousse au Chocolat</i>	12.00
<i>Gebrannte Creme</i>	8.50
<i>Thurgauer Dessertkäse mit Birnbrot</i>	10.00

Gerne stellen wir Ihnen auch mehrgängige Menus zusammen.  
Besprechen Sie mit uns Ihre Vorstellungen und auch Ihr Budget  
und wir werden für Sie Ihren individuellen Anlass gestalten.

### **Herkunftsdeklarationen**

Die Fische beziehen wir je nach Fang von O. Wüger, Steckborn  
oder von Marchioro Fischhandel, Romanshorn

Fleischprodukte beziehen wir von Metzgern und Produzenten aus der Region.

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz,  
das Lamm aus Australien und die Poularden aus Frankreich.

Milchprodukte und Käse kommen vom örtlichen „Milchlädeli“.

Auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln versuchen wir möglichst  
vieles aus der Region einzukaufen.

### **Einige Aperitif- Ideen**

#### **Die Schweizer Variante**

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Sbrinz 7.50

#### **Die Thurgauer Variante**

Mostbröckli, Thurgauer Käse, Felchenchnusperli 7.50

#### **Die südliche Variante**

Oliven, eingelegtes Gemüse, Grissini, Parmesan 6.50

#### **Die vegetarische Variante**

Rohes Gemüse, Tortillachips, Dips und Salsa 6.50

#### **Die Untersee Variante**

Fischsnacks in verschiedenen Varianten 9.50

#### **Die „verzweifelte“ Variante**

Chips, Nüssli, Salzstangen ---



## Menü-Bestellung

Datum ..... Personenzahl ..... Ankunftszeit.....

Art des Anlasses ..... Essenszeit .....

Aperitif .....

Menu .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Weine weiss .....

rot .....

Kaffee ..... Digestif .....

Blumendekoration .....

Adresse des Bestellers .....

.....

.....

Telefon .....

Unterschrift .....