

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*

Vorspeisen und Salate	Fr.
<i>Gemischter Salat</i>	<i>9.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei und Nüssen</i>	<i>11.00</i>
<i>Blattsalat</i>	<i>7.50</i>
<i>Blattsalat mit Thurgauer Schafskäse und Oliven</i>	<i>14.00</i>
<i>Steckborner Fischersalat mit geräuchtem Fischfilet</i>	<i>14.50</i>
<i>Bunter Salat mit Fischknusperli</i>	<i>14.50</i>
<i>Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken oder Portwein</i>	<i>15.50</i>
<i>Möstbröckli-Carpaccio mit Emmentaler und Kürbiskernöl</i>	<i>15.50</i>
<i>Gebratene Riesencrevetten an Currysauce</i>	<i>16.50</i>
<i>Eglifilets gebacken mit Tartarsauce</i>	<i>16.50</i>
<i>Felchenzöpfli an Dillsauce</i>	<i>15.00</i>
<i>Zanderfilet gebraten auf Gemüseragout</i>	<i>16.00</i>
Suppen	
<i>Untersee Fischsuppe mit Gemüse und Safran</i>	<i>12.00</i>
<i>Thurgauer Rieslingsuppe</i>	<i>8.50</i>
<i>Karottencremesuppe mit Ingwer und Sesam</i>	<i>7.50</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Schlagrahm und Basilikum</i>	<i>7.50</i>
<i>Rindskraftbrühe mit Einlage</i>	<i>8.50</i>

Hauptgerichte

Fr.

*Schweinsfilet am Stück gebraten
an Apfel-Rahmsauce mit Thurgados* 37.00

*Schweinsmedaillons mit Speck
an Majoranjus* 37.00

Schweinskarreebraten mit Pilzen 36.00

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce 44.50

Kalbskarreebraten mit Portweinsauce 44.00

Kalbsschulterbraten mit Weisswein glasiert 35.00

*Thurgauer Sonntagsbraten
in Apfelwein marinierter Rindsschmorbraten* 35.00

*Rindsfilet im Ofen gebraten
mit Bearnaise Sauce* 48.00

*Rindsfiletsteak
mit grünem Pfeffer* 43.50

Dazu servieren wir Ihnen zur Auswahl

***Nudeln, Risotto, Reis, Spätzli, Kartoffelgratin, Pommes frites, Bratkartoffeln,
Kroketten***

und

Saisongemüse oder das Gemüse Ihrer Wahl (3 Sorten)

Fischgerichte	Fr.
<i>Eglifilets gebacken im Backteig, mit Tartarsauce</i>	35.00
<i>Felchenfilets Frohsinn gebraten, auf Rieslingsauce mit Champignons</i>	35.00
<i>Felchenfilets an Dillsauce in Weisswein pochiert</i>	33.00
<i>Zanderfilet gebraten auf Gemüseragout</i>	36.00
<i>Riesengravidaten mit Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln</i>	36.00
<i>Als Beilagen servieren wir</i>	

Salzkartoffeln, Reis, Gemüsereis

Gemüse sfr. 3.50 pro Person

Desserts	
<i>Süssmostcreme mit Gravensteinerlikör</i>	9.50
<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>	9.00

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, von Marchioro
Fischhandel, Romanshorn, oder von Dörig und Brandl, Zürich
Fleischprodukte beziehen wir von Metzgern und Produzenten aus der Region.
Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz.
Milchprodukte und Käse kommen vom örtlichen „Milchlädli“.
Auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln versuchen wir möglichst
vieles aus der Region einzukaufen.

Einige Aperitif- Ideen

Die Schweizer Variante

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Sbrinz 8.00

Die Thurgauer Variante

Mostbröckli, Thurgauer Käse, Felchenchnusperli 8.50

Die südliche Variante

Oliven, eingelegtes Gemüse, Grissini, Parmesan 8.50

Chips, Nüssli, Salzstangen 0.00



Menü-Bestellung

Datum Personenzahl Ankunftszeit.....

Art des Anlasses Essenszeit

Aperitif

Menu

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Weine weiss

rot

Kaffee Digestif

Blumendekoration

Adresse des Bestellers

.....

.....

Telefon

Unterschrift