



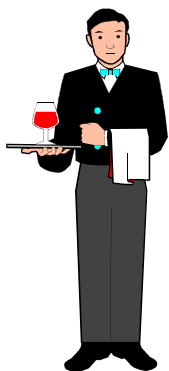
Menuvorschläge für Bankette

Unser Platzangebot:

<i>Restaurant</i>	<i>bis 40 Personen</i>
<i>Seeterrasse für Apéros</i>	<i>bis 50 Personen</i>
<i>Seeterrasse für Bankette</i>	<i>bis 45 Personen</i>
<i>Bar für Apéros</i>	<i>bis 30 Personen</i>

***Die Preise dieser Vorschläge sind ab 10 Personen gültig,
es müssen auch bei mehreren ausgesuchten Gerichten
mindestens 10 Personen dasselbe Gericht bestellen.***

Wir machen auch gerne Partyservice ausser Haus



Besprechungstermin:

Bitte vereinbaren Sie einen Termin rechtzeitig, damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können.

Menubestellung:

Bedenken Sie, dass die hier vorgeschlagenen Gerichte in den meisten Fällen nicht vorrätig sind. Wir benötigen daher Ihre Menuwahl mind. 7 Tage im voraus. Die Preise gelten ab 10 Personen pro Gericht.

Blumen:

Besorgen wir gerne für Sie von unserem Blumenfachgeschäft. Rechnen Sie mit ca. Fr. 45.- pro Gesteck. Bringen Sie Ihre Tischdekoration selber mit, achten Sie darauf, diese schmal zu halten.

Verlängerung:

Ist bei uns nicht üblich, für einen Schlummertrunk nach Mitternacht eignet sich aber unsere Bar bestens. Wünschen Sie länger zu bleiben, müssen wir Ihnen eine Pauschale von Fr. 150.- bis 02'00 Uhr verrechnen, wir bitten um Ihr Verständnis. Auf der Terrasse ist eine Verlängerung wegen der Nachbarschaft nicht möglich.

Mitgebrachtes:

Für Weine verrechnen wir ein „Zapfengeld“ von Fr. 15.- Halbliterweine, Fr. 25.- für Flaschenweine.

Für Hochzeitstorten berechnen wir ein Servicegeld von Fr. 3.- pro Person. Eine Hochzeitstorte kann auch durch uns besorgt werden, rechnen Sie mit Fr. 9.50.- pro Person.

Personenzahl:

Wir bitten Sie, Änderungen der abgemachten Personenzahl möglichst frühzeitig bekannt zu geben.

Buffet's:

Machen wir gerne, aber erst ab mind. 35 Personen und nur abends.

Aperitiv Vorschläge

Beginnen Sie Ihr Festessen mit einem Apéro, wenn immer es die Witterung zulässt, auf unserer wunderschönen Seeterrasse

Weine:	Verlangen Sie unsere Weinkarte mit Weinen aus aller Welt, üblicherweise wird der gleiche Wein auch zum Essen getrunken.		
Bowlen:	Fruchtbowle je nach Saison	pro Liter	Fr. 30.-
	Fruchtbowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 25.-
Säfte	Liter Orangenjus		Fr. 14.-
	Fläschli Tomatensaft		Fr. 3.-
Wasser	Halblitter Henniez		Fr. 5.50
	7dl Henniez		Fr. 7.50
Häppchen	Blätterteig Kleingebäck hausgemacht	pro Pers.	Fr. 5.50
	Kalte Canapées gemischt	pro Pers.	Fr. 9.50
	Kalte & warme Canapées gemischt	pro Pers.	Fr. 12.50
	Finger Food, Gemüse & Dips / Chicken Satay	pro Pers.	Fr. 9.50
	Sushi, California Rolls/ 2 Seafood & 2 Vegi	pro Pers.	Fr. 15.50

Unsere Wein Empfehlungen

Weiss:			
	Riesling X Sylvaner Meier Berlingen	7dl.	Fr. 31.-
	Blanc de Pinot Lampert Steckborn	7dl.	Fr. 34.-
Rot:			
	Blauburgunder « Sändli » Barrique Meier Berlingen	7dl.	Fr. 36.-
	Réserve du Patron „Untersee“ Lampert Steckborn	7dl.	Fr. 36.-

Ausserdem führen wir eine grosse Auswahl erlesener Weine aus aller Welt. Ein Spirituosenschrank & Cigaren Humidor runden unser Angebot ab.

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum, Toast & Butter	Fr. 13.50
Bodenseefischcocktail an Kräutermayonnaise, Toast & Butter	Fr. 11.50
Crevettencocktail „Calipso“, Toast & Butter	Fr. 14.50
Geräuchter Kanadischer Wildlachs, Toast & Butter	Fr. 15.50
Meerfruchtsalat an Peperonivinaigrette	Fr. 10.50
Melone mit Rohschinken, nach Saison	Fr. 10.50
Bündnerteller gemischt, Bündner-Rohschinken-Speck	Fr. 10.50

Salate

Grüne Blattsalate gemischt	Fr. 5.50
Bunter gemischter Saisonsalat	Fr. 7.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 7.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 9.50
Bunter Salat mit warmen Kalbsmilken, Balsamicodressing	Fr. 11.50

Warme Vorspeisen

Eglifilet gebraten an Kräutersauce	Fr. 14.50
Eglifilet im Bierteig gebacken, Sauce Tartar	Fr. 14.50
Felchenfilet Thurgauerart, Weissweinsauce mit Echalotten Tomaten	Fr. 12.50
Lachsforellenfilet pochiert, an Safransauce	Fr. 12.50

Wählen Sie dazu Salzkartoffeln oder Trockenreis

Spinatwähe mit Speck	Fr. 8.50
Zwiebelkuchen	Fr. 7.50
Bandnudeln mit Flusskrebse & Gemüse an Currysauce	Fr. 12.50

Suppen

Hausgemachte Bouillon mit Sherry, Ei oder Flädli	Fr. 5.50
Klare Bodenseefischsuppe mit Gemüsejulienne	Fr. 8.50
Gemüsecrèmesuppe nach Wahl, Saison	Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 7.50
Thurgauer Rieslingsuppe mit kleiner Gemüseinlage	Fr. 7.50
Champagnercrèmesuppe mit Riesencrevetten	Fr. 10.50

Bodensee Fischgerichte nach Fang

Felchenfilet Müllerinart, in Butter gebraten	Fr. 20.50
Felchenfilet Thurgauerart, Weissweinsauce mit Echalotten Tomaten	Fr. 23.50
Saiblingfilet gebraten, an Weissweinsauce	Fr. 25.50
Lachsforellenfilet pochiert, an Safransauce	Fr. 25.50
Zanderfilet pochiert, an Zitronenschaumsauce	Fr. 27.50
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 27.50
Eglifilet im Bierteig gebacken, Sauce Tartar	Fr. 28.50

Dazu servieren Wir Ihnen im Preis inbegriffen Hausreis oder Salzkartoffeln

Weitere Fische nach Marktsituation erhältlich

Unsere Süsswasserfische beziehen wir vom lokalen Fischer O.Wüger, oder von Copro Comestibles, es kann vorkommen, dass Ihr gewählter Fisch nicht erhältlich ist.

Aus dem Meer

Seezungenfilet gebraten, an Champagnersauce	Fr. 31.50
Röllchen von Seezunge & Rauchlachs pochiert, Schnittlauchsauce	Fr. 29.50
Seeteufel Medaillons aus der Pfanne, an Dillrahmsauce	Fr. 28.50
Frischlachs Tranchen gedämpft, an Safranschaum	Fr. 27.50

Dazu nach Wahl Salzkartoffeln, Wildreis-Mix, Trockenreis oder Basmatireis, im Preis inbegriffen.

Vegetarisch

Bunter Gemüseteller aus mind. 8 Sorten Frischgemüse	Fr. 21.50
Maultaschen mit Quark & Lauchfüllung an Salbeibutter	Fr. 19.50
Fitnesssteller mit Tamilischer Frühlingsrolle	Fr. 19.50
Bunter Weissweinrisotto mit allerlei Gemüse als Einlage	Fr. 19.50

Unsere Fleisch und Geflügelgerichte

Geflügel

Pouletspiess an Currysauce, mit Früchten garniert	Fr. 18.50
Pouletbrüstchen mit frischen Pilzen gefüllt	Fr. 19.50
Perlhuhnbrust geraten auf Ratatouilli serviert	Fr. 21.50

Lamm

Ganzer Gigot im Ofen gebacken, auf Bäckerinnenkartoffeln	Fr. 24.50
Lammrücken vom Grill, an Rotweinsauce	Fr. 26.50

Kalb

Piccata „Milanese“, mit Tomatensauce Schinken & Champignos	Fr. 28.50
Kalbssteak aus der Pfanne, an Waldpilzsauce	Fr. 34.-
Wienerschnitzel, das klassische	Fr. 26.50
Kalbsfilet Medaillons vom Grill, an Morchelrahmsauce	Fr. 36.-

Rind

Rumpsteak von der Huft, an Dreipfeffersauce	Fr. 25.50
Entrecôte vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 29.50
Entrecôte aus der Pfanne, an Weinhändlersauce	Fr. 29.50
Gespickter Rindsschmorbraten an Burgundersauce	Fr. 22.50
Rindsvoressen Ungarischeart	Fr. 21.50
Roastbeef rosa gebraten, mit Sauce Bearnaise	Fr. 28.50

Schwein

Schweinssteak Maison, Mit Rohschinken & Käse überbacken	Fr. 21.50
Schweinssteak vom Grill, mit Kräuterbutter	Fr. 19.50
Schweinssteak aus der Pfanne, mit Pilzrahmsauce	Fr. 21.50
Schweinskotelette, paniert oder vom Grill	Fr. 17.50
Cordon Bleu vom Nierstück	Fr. 19.50
Schweinsnierbraten nach Grossmutterart im Ofen	Fr. 19.50
Schweinsfilet Medaillons an Pommery-Senfrahmsauce	Fr. 25.50

Beilagen zur Auswahl

Salzkartoffeln	Pommes frites	Weisseinrisotto
Röstikroketten	Kartoffelstock	Safranrisotto
Butterrösti	Kartoffelgratin	Trockenreis
Wildreis-Mix	Butternudeln	Spätzli vom Brett

Preis pro Beilage Fr. 3.50

Gemüsebouquet aus drei frischen Saisongemüsen	Fr. 3.50
Ein Gemüse nach Saison	Fr. 2.-
Ratatouilli	Fr. 3.-

Die hier vorgeschlagenen Gerichte werden auf dem Teller serviert, Beilagen werden nachgereicht.

Unser Fleisch beziehen wir vom Metzger aus der Region, wir verwenden mit Ausnahme vom Lamm, welches von Australien importiert wird, nur Schweizer Qualitäts Fleisch.

Hausgemachte Desserts

Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 5.50
Thurgauersüssmostcrème	Fr. 6.50
Weissweincrème mit Birne	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Schokoladenmousse mit Rahm & Früchten garniert	Fr. 10.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 7.50
Parfait Grand Marnier auf Fruchtkompot „Picasso“	Fr. 10.50
Panna cotta mit Früchten garniert	Fr. 9.50

Hausgemachte Torten und Fruchtwähen auf Anfrage

Dessertkäse gemischt	Fr. 10.50
----------------------	-----------