Feldbach
SEE & PARK HOTEL

MENÜAUSWAHL

—

Lassen Sie sich von unserer Auswahl an Gerichten inspirieren und stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Änderungen im Angebot und in den Preisen vorbehalten.

Für Gruppen bis zu 20 Personen steht zudem unser saisonales Degustationsmenü zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Menü nicht abgeändert werden kann.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen. Selbstverständlich bieten wir vegetarische sowie Allergiker-freundliche Alternativen an.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Menügestaltung. Unser Küchenchef kreiert auf Wunsch auch ein individuelles Menü nach Ihren Vorstellungen.

Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte helfen wir Ihnen gerne weiter.

See & Park Hotel Feldbach AG
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach
SEE & PARK HOTEL

MENÜVORSCHLÄGE

—

MENÜ I

Bunter Blattsalat
Hausdressing | Sprossen | geröstete Kerne & Croutons
—
Gebratenes Zanderfilet à la meunière
Mandelbutter | Butterkartoffeln | Blattspinat
—
Thurgauer Apfeltorte
Vanilleglace | Vanillerahm

CHF 69.– pro Person

MENÜ II

Weissweinsuppe
Müller-Thurgau | Trauben
—
Gebratene Schweinefiletmedaillons
Thymianrahmsauce | hausgemachte Knöpfli | saisonales Gemüse
—
Schokoladen Crémeux
Frucht & Glace der Saison

CHF 72.– pro Person

MENÜ III* – *ab 20 Personen erhältlich*

Gemischter Salat
Hausdressing | Blattsalate | Tomaten | Karotten | Gurke | Cole slaw | Mais
—
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
Blauburgundersauce | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse
—
Grosses Dessertbuffet
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Tiramisu | Früchte | Kuchen & Gebäck
Sorbet | Käsebrett & Brot

CHF 92.– pro Person

** nicht im Restaurant oder auf der Terrasse verfügbar*

See & Park Hotel Feldbach AG
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach
SEE & PARK HOTEL

MENÜ IV – *für max. 40 Personen erhältlich*

Bunter Blattsalat
Hausdressing | Sprossen | geröstete Kerne & Croutons
—
Saisonale Ravioli
—
Gebratenes Kalbsnierstück
Morchelrahmsauce | hausgemachte Tagliatelle | saisonales Gemüse
—
Apfel Surprise
Sauerrahmmousse | Apfelglace | Süssmost | Gewürz-Streusel

CHF 107.– pro Person

MENÜ V – *ab 13 Personen erhältlich*

Ochsenherztomate
Burratina | Rucola | Basilikumpesto
—
Konfierter Saibling
Dill-Beurre blanc | Selleriepüree | Mangold
—
Gebratenes Rindsfilet
Portweinsauce | Rosmarin-Kartoffelstock | saisonales Gemüse
—
Dessertbuffet am Tisch serviert
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Crème Brûlée | Früchte | Kuchen & Gebäck

CHF 121.– pro Person

See & Park Hotel Feldbach AG
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach
SEE & PARK HOTEL

AUSWAHL GERICHTE

—

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

	Pro Person
VORSPEISEN - KALT	
Bunter Blattsalat Hausdressing | Sprossen | geröstete Kerne & Croutons	CHF 14.–
Gemischter Salat Hausdressing | Blattsalate | Tomaten | Karotten | Gurke | Cole slaw | Mais	CHF 15.–
Ochsenherztomate Burratina | Rucola | Basilikumpesto	CHF 16.–
Rauchforellen-Tatar Rande | Crème Fraîche | Kräutersalat	CHF 16.–
VORSPEISEN - WARM	
Suppe der Saison	CHF 14.–
Weissweinsuppe Müller-Thurgau | Trauben	CHF 14.–
Saisonale Ravioli	CHF 18.–
Konfierter Saibling Dill-Beurre blanc | Selleriepüree | Mangold	CHF 23.–
Gebratene Riesenkrevetten Rotes Thai Curry | Süsskartoffel | Thai Basilikum	CHF 25.–

See & Park Hotel Feldbach AG
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach
SEE & PARK HOTEL

Pro Person

HAUPTGÄNGE

Saisonale Ravioli	CHF 32.–
Rotes Thai Curry vegan Süsskartoffel | Gemüse | Jasminreis | Kräuter | Cashew	CHF 36.–
Gebratenes Zanderfilet à la meunière Mandelbutter | Butterkartoffeln | Blattspinat	CHF 42.–
Gebratene Schweinefiletmedaillons Thymianrahmsauce | hausgemachte Knöpfli | saisonales Gemüse	CHF 43.–
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte Blauburgundersauce | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse	CHF 52.–
Gebratenes Kalbsnierstück Morchelrahmsauce | hausgemachte Tagliatelle | saisonales Gemüse	CHF 58.–
Gebratenes Rindsfilet Portweinsauce | Rosmarin-Kartoffelstock | saisonales Gemüse	CHF 63.–

DESSERTS

Thurgauer Apfeltorte Vanilleglace | Vanillerahm	CHF 12.–
Beeren-Crumble Vanilleglace | Vanillerahm	CHF 13.–
Schokoladen Crémeux Frucht & Glace der Saison	CHF 15.–
Apfel Surprise – *für max. 40 Personen erhältlich* Sauerrahmmousse | Apfel Glace | Süssmost | Gewürz Streusel	CHF 17.–
Dessertbuffet am Tisch serviert – *ab 13 Personen erhältlich* Schokoladenmousse | Panna Cotta | Crème Brûlée | Früchte | Kuchen & Gebäck	CHF 19.–
Grosses Dessertbuffet* – *ab 20 Personen erhältlich* Schokoladenmousse | Panna Cotta | Tiramisu | Früchte | Kuchen & Gebäck Sorbet | Käsebrett & Brot	CHF 25.–

** nicht im Restaurant oder auf der Terrasse verfügbar*

See & Park Hotel Feldbach AG
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach
SEE & PARK HOTEL

BUFFET*

CHF 92.00 pro Person

VORSPEISEN

Brotauswahl | Schnittlauchcreme
Blattsalate | Hausdressing
Tomaten | Büffelmozzarella
Taboulé Salat | Kichererbsen
Antipasti Gemüse | Parmesan | Rucola
Trockenfleisch- & Käseplatte
Roastbeef | Tartare Sauce
Rauchlachs | Meerrettichcreme

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten
Schweinefiletmedaillons
Gebratene Zanderfilets
Älpler Magronen vegetarisch
Kartoffelstock
Gewürzreis
Saisonales Gemüse
Beurre blanc
Morchelrahmsauce

DESSERTS

Schokoladenmousse
Panna Cotta
Crème Brûlée
Früchte
Tiramisu

Auf Wunsch erweitern wir das Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen (gegen Aufpreis).

** ab 35 Personen erhältlich und nur im Feldbachsaal verfügbar*

See & Park Hotel Feldbach AG
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch