

MENÜAUSWAHL

Lassen Sie sich von den verschiedenen Gerichten inspirieren und gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen.

Bitte wählen Sie für alle Ihre Gäste ein einheitliches Menü aus. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier und Allergiker eine passende Alternative an.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung des Menüs behilflich. Selbstverständlich kreiert Ihnen unser Küchenchef auch ein Menü nach Ihren individuellen Vorstellungen.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I

Gemischter Salat
Hausdressing | Bunte Blattsalate | Couscous | Karotte | Gurke | Cole Slaw | Mais

—
Gebratene Seefische (Felchen | Zander | Hecht)
Dillrahmsauce | Butterkartoffeln | saisonales Gemüse

—
Thurgauer Apfeltorte
Vanillerahmglace

CHF 64 pro Person

MENÜ II

Kräuter Couscous
Rauchforellenfilet | Hüttenkäse | asiatischer Kräutersalat

—
Gebratene Schweinefiletmedaillons
Thymianrahmjus | Jo's hausgemachte Knöpfli | saisonales Gemüse

—
Zitronentarte
Himbeersorbet

CHF 72 pro Person

MENÜ III

Bunter Blattsalat
Hausdressing | gehobeltes Gemüse | Kerne

—
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
Grober Senf-Rotweinsauce | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

—
Grosses Dessertbuffet*
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Tiramisu | Früchte | Gebäck
Sorbet | Frozen Joghurt | Candybar | Käsebrett & Brot

CHF 82 pro Person

** nicht im Restaurant oder auf der Terrasse erhältlich*

MENÜ IV

Weissweinsuppe
Lachstatar

—

Birre & Stock
Lauch | Chutney | Birnenkompott

—

Gebratenes Rindsfilet
Portweinsauce & Café de Paris Sauce | Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse

—

Dreierlei der Schokolade
Kuchen | Glace | Mousse

CHF 108 pro Person

MENÜ V

Caeser Salad
Speck | Ei | Croutons

—

Geräuchertes Saiblingsfilet
Ratatouille | Kräuter

—

Gebratenes Kalbsnierstück
Morchelrahmsauce | hausgemachte Pasta | saisonales Gemüse

—

Dessertbuffet am Tisch serviert
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Crème Brûlée | Früchte | Gebäck

CHF 114 pro Person

AUSWAHL GERICHTE

—

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

	Pro Person
VORSPEISEN - KALT	
Bunter Blattsalat Hausdressing gehobeltes Gemüse Kerne	CHF 11
Gemischter Salat Hausdressing bunte Blattsalate Couscous Karotte Gurke Cole slaw Mais	CHF 13
Caeser Salad Speck Ei Croutons	CHF 15
Kräuter Couscous Rauchforellenfilet Hüttenkäse asiatischer Kräutersalat	CHF 15
VORSPEISEN - WARM	
Gemüse-Mostsuppe Rahm Croutons	CHF 9
Weissweinsuppe Lachstatar	CHF 15
Mediterrane Ravioli (vegan) Cashewnüsse	CHF 17
Birre & Stock Lauch Chutney Birnenkompott	CHF 17
Gebratene Zanderwürfel Verjussauce Sauerrahmspinat	CHF 23
Geräuchertes Saiblingsfilet Ratatouille Kräuter	CHF 25

	Pro Person
HAUPTGÄNGE	
Süsskartoffelcurry Gemüse Vollkornreis Limettenjoghurt	CHF 29
Gebackener Bulgurburger Preiselbeeren Kartoffelstock Kefen	CHF 32
Gebratene Seefische (Felchen Zander Hecht) Dillrahmsauce Butterkartoffeln saisonales Gemüse	CHF 38
Gebratene Schweinefiletmedaillons Thymianrahmjus Jo's hausgemachte Knöpfli saisonales Gemüse	CHF 42
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte Grober Senf-Rotweinsauce Kartoffelgratin saisonales Gemüse	CHF 48
Gebratenes Kalbsnierstück Morchelrahmsauce hausgemachte Pasta saisonales Gemüse	CHF 57
Gebratenes Rindsfilet Portweinsauce & Café de Paris Sauce Rosmarinkartoffeln saisonales Gemüse	CHF 61
DESSERTS	
Thurgauer Apfeltorte Vanillerahmglace	CHF 13
Dreierlei der Schokolade Kuchen Glace Mousse	CHF 15
Zitronentarte Himbeersorbet	CHF 15
Dessertbuffet am Tisch serviert Schokoladenmousse Panna Cotta Crème Brûlée Früchte Gebäck	CHF 17
Grosses Dessertbuffet* Schokoladenmousse Panna Cotta Tiramisu Früchte Gebäck Sorbet Frozen Joghurt Candybar Käsebrett & Brot	CHF 23

* nicht im Restaurant oder auf der Terrasse erhältlich



SEE & PARK HOTEL

BUFFETS

—

Buchbar ab 25 Personen*

BUFFET I

Vorspeisen

Ruchbrot | Schnittlauchcreme
Mesclun-Salat | Joghurtdressing
Ofengemüse | Hüttenkäse | Brunnenkresse
Roastbeef | Radieschen | Kapern
Rauchlachs | Hüttenkäse
Spargel | Kräuter | Pinienkernesalat
Wurst-Käsesalat

Hauptgang

Grillfleischplatte
Spargel Risotto
Äpler Magronen (vegetarisch)
Forelle | Erbsen-Karottengemüse
Ofenkartoffeln | Kräuterquark
Saisonales Gemüse

Dessert

Schokoladenmousse
Panna Cotta
Crème Brûlée
Früchte
Gebäck

CHF 92 pro Person

BUFFET II

Vorspeisen

Körner Brot | Pesto
Schnittsalat | Balsamicodressing
Trockenfleisch- & Alpkäseplatte
Mozzarella | Grillgemüse
Vitello Tonnato
Couscous | Trockentomate | Feige
Nizza Salat

Hauptgang

Geschmorter Osso bucco | Gemüse
Polpette | Artischocken-Tomatenragout
Frittierte Gnocchi | Ofengemüse | Pilze
Polenta | Steinpilz
Dorade | Fregola Sarda | Tomaten
Ratatouille

Dessert

Schokoladenmousse
Panna Cotta | Tiramisu
Früchte | Gebäck
Sorbet | Frozen Joghurt
Candybar | Käsebrett & Brot

CHF 108 pro Person

* nur im Feldbachsaal erhältlich