

MENÜAUSWAHL

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung des Menüs behilflich.

Lassen Sie sich von den verschiedenen Menüs inspirieren und gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen. Die verschiedenen Gänge dürfen untereinander ausgewechselt werden; Der Preis richtet sich nach dem Hauptgang. Auf Wunsch dürfen die Menüs gegen Aufpreis um einen Gang erweitert werden.

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

Selbstverständlich kreiert Ihnen unser Küchenchef auch ein Menü nach Ihren individuellen Vorstellungen.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I

Caeser Salat
Speck | Ei | Croutons

Gebratenes Schweinefilet
Mostrahmjus | schwarzer Naturreis | buntes Gemüse

Schokoladenmousse & Waldbeeren

CHF 58 pro Person

MENÜ II

Bunter Blattsalat
Hausdressing | gehobeltes Gemüse | Kerne

Gebratenes Rindsentrecôte
Kräuterbutter | Honig-Limettenkartoffeln | Grillgemüse

Crème Brûlée

CHF 62 pro Person

MENÜ III

Weissweinsuppe
Rahm | Trauben

Gebratenes Zanderfilet
Spinatrisotto | konfierte Tomaten

Thurgauer Apfeltorte & Sauerrahm

CHF 62 pro Person

MENÜ IV

Gemischter Salat
Hausdressing | Sprossen | Kerne

—

Gebratenes Kalbssteak
Schalottenkruste | Gnocchi | Ratatouille

—

Zitronentarte & Himbeersorbet

CHF 68 pro Person

MENÜ V

Hauspastete mit Kalb
Apfel | Frisée | Nüsse

—

Gebratenes Rindsfilet
Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Spinat

—

Dreierlei der Schokolade
Tarte | Glace | Mousse

CHF 72 pro Person

MENÜ VI

BBQ-Lachs
Sauerrahm | Gurke | Mais

—

Gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce | Tagliatelle | Sommergemüse

—

Saisonales Desserbuffet
Brownie & Cheesecake | Schokoladenmousse | Panna Cotta | Crème Brûlée | Früchte

CHF 78 pro Person