

APERERO

Pre-Dinner Aperero „Sommer“

Dill-Zitronenbödeli | Lachs
Käsespiessli
Tomaten-Mozzarella im Glas
Melonen-Rohschinken
CHF 9|Person

Pre-Dinner Aperero „Winter“

Dörripflaumen im Speckmantel
Poulet-Satayspiessli | Erdnussauce
Käsequiche
CHF 9|Person

Glühwein und Punsch am Feuer à discretion
CHF 9.50|Person

Aperero Untersee

Verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten
Partybrötli
Dill-Zitronenbödeli | Kräutercreme
Tomaten-Mozzarella im Glas
Schinkengipfeli
Foccacia & Gemüsesticks | Dippsauce
Chips | Nüssli
CHF 14.50|Person

Weitere Vorschläge auf Anfrage.

EVENTMENUS

Die Menukomponenten können untereinander ausgetauscht werden und es sind weitere Zwischengänge möglich. Gerne machen wir Ihnen je nach Wunsch und Budget eine individuelle Offerte.

MENU 1

Blattsalat vom Tägermoos
Kräuter | Karotten | Gurken | Cherrytomaten (saisonal)

Thurgauer Mostbraten | Apfelwürfeli
Gemüse | Spätzli

Joghurt-Zitronencreme | Himbeersorbet

CHF 51

MENU 2

Apfel-Selleriesuppe

Zanderfilet gebraten | Weissweinschaum
Apfel-Prosecco Kraut | Kartoffelstock

Dunkles Schokoladenmousse
Cassissorbet | Vanillecrumble

CHF 57

MENU 3

Rieslingsuppe | Bündnerfleischcracker

Schweinsfilet im Kräutermantel | Jus
Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Dreierlei aus der süssen Küche
Lavendel-Limetten Panna Cotta | Apfelsorbet | Schokoladen Brownie

CHF 61

MENU 4

Tatar vom Rauchlachs | Dill-Crème fraiche
Brioche | Kräutersalat

Rindsentrecote gebraten | Rosmarin
Honig-Grillgemüse | Ofenkartoffeln

Zitronen-Cheesecake | Cassissorbet | Crumble

CHF 78

MENU 5

Karotten – Ingwersuppe

Kalbshuft im Vakuum gegart | Orangenpfeffer | Jus
Tägerwiler Gemüse | Kräuter-Risotto

Honigparfait | Knusperbrause

CHF 66

MENU 6

Blattsalat vom Tägermoos

Felchenfilet | Zitronenschaum
Randen-Risotto

Maispoulardenbrust | Baumnussjus
Ratatouille | Kräuter-Polenta

Zweierlei Schokoladenmousse | Früchte

CHF 73

FRÜHLING

MENU 7

Spargel-Kartoffelsalat | Kräutervinaigrette
Blattsalat

Lachsforelle gebraten | Safransauce
junger Lauch | Schwarzer Piemonteser Reis

Dreierlei vom Thurgauer Rhabarber
Sorbet | Panna Cotta | Rhabarberragout

CHF 63

MENU 8

Spargelrisotto
Kirschtomaten | Büffelmozzarella

Kalbsbäggli geschmort | Eierschwämmli
Wirsing | Kartoffel-Speckstock

Erdbeersorbet | Marokkanische Minze aus dem Schlossgarten
Bernrain-Schokoladenmousse | marinierte Erdbeeren

CHF 74

MENU 9

Spargelsuppe | Randenschaum

Kalbsrücken im Vaakum gegart | Waldpilze
Grüne Spargel | Kartoffel-Kräuter Gratin

Thurgauer Erdbeervariation

CHF 80

SOMMER

MENU 10

Caesar Salat
Crouton | Parmesandressing

Poulet-Saltimbocca
Ratatouille | Kräuterpolenta

Limetten-Lavendel-Panna Cotta | Zitronensorbet

CHF 56

MENU 11

Blattsalat vom Tägermoos

Karotten-Ingwer Suppe

Rindsfilet | Rosmarin
Vanillegemüse | Ofenkartoffeln

Weisses Schokoladenmousse
Aprikosen

CHF 82

MENU 12

Pulpo-Carpaccio | Sesam - Ingwer
Friseé-Salat

Lammhuft | Jus
Frühlingszwiebel | Karotten | Wasabi-Kartoffelpüree

Kokosparfait | Macha-Tee-Glace

CHF 82

HERBST

MENU 13

Rieslingsuppe | Trauben

Maispoulardenbrust | Steinpilzsauce
Gemüse | Spätzli

Birnenstrudel | Baumnussglace

CHF 59

MENU 14

Nüsslisalat
Karamalisierte Nüsse

Rehragout
Waldpilzen | Trauben | Macairekartoffeln

Creme Brûlée von der Passionsfrucht

CHF 64

MENU 15

Nüsslisalat | Ei | Croutons

Kürbissuppe

Schweinsfilet im Blätterteig | Waldpilzsauce
Tägerwiler Gemüse | Kartoffelgratin

Schokoladenkuchen | Rahm | Cassisglace

CHF 79

WINTER

MENU 16

Schwarzwurzelsuppe
Randenschaum

Gebratenes Zanderfilet | Honigjus
Wurzelgemüse | Apfelrisotto

Vermicelles-Nest | Baumnussglace

CHF 56

MENU 17

Fenchel-Chilissalat
marinierte Orangen | geräucherte Forelle

Entenbrust rosa gebraten
Rotkraut | Rosenkohl | Kartoffelknödel

Haselnuss-Grand-Manier Parfait | Kumquatsragout

CHF 65

MENU 18

Wintersalat | Feigen
Baumnüsse | Orangendressing

Kalbshuft im Vakuum gegart | Zartbitter-Jus
Gemüse | Nussrisotto

Zimtparfait | lauwarmer Zwetschgenkompott

CHF 69

VEGETARISCH

Für Gäste welche vegetarisch Essen möchten können wir entweder beim Hauptgang das Fleisch gegen eine vegetarische Komponente oder den kompletten Gang austauschen.

VEGI 1

Austausch vom Fleisch gegen
Gemüsepiccata | Tomatensauce

CHF 24

VEGI 2

Ravioli | Mozzarella | Tomaten
Ruccola | Nussbutter

CHF 28

VEGI 3

Hausgemachte Safrangnocchi
Peperonata | Le Baron | Kerbel

CHF 32

Diese Menus sind für Events ab 15 Gästen.
Die erwähnten Preise gelten als Gruppenpreise bei einheitlichem Menu.
Auswahlmenus bis 20 Gäste aus der A la Carte Karte.
Preise für Nachservice auf Nachfrage.

EVENTBUFFETS

Diese Buffets servieren wir ab 30 Gästen im Blauen Saal.
Die Buffetkomponenten können frei zusammengestellt werden, ebenso sind weitere Speisen möglich. Gerne stellen wir je nach Wunsch|Budget und Saison weitere Buffets zusammen.

VORSPEISENBUFFET | Classic

Blattsalate | zweierlei Dressing
Croutons | Sprossen | Nüsse | Kernen

Kartoffelsalat | Randensalat | Karottensalat
Rettichsalat | Maissalat

Antipastigemüse | mariniert mit Rosmarin und Thymian

Holzoferkäse im Leib

CHF 16

VORSPEISENBUFFET | Comfort

Blattsalate | zweierlei Dressing
Croutons | Sprossen | Nüsse | Kernen

Kartoffelsalat | Randensalat | Karottensalat
Rettichsalat | Maissalat

Antipastigemüse | mariniert mit Rosmarin und Thymian

Holzoferkäse im Leib

Pfefferterrine | Sauce Cumberland

Tomaten-Mozzarella | Basilikum

Suppe aus dem Topf

CHF 22

VORSPEISENBUFFET | zubuchbar

Lachsforelle am Stück pochiert
Meerrettichschaum | Honig-Senfdipp
Schaustück à ca. 2kg
CHF 160

Vitello Tonnato | Kapern | Zitronen
CHF 3|Person

Forellenfilet geräuchert | Meerrettichdipp
CHF 2|Person

Gazpacho
CHF 2|Person

Rindstatar | Toast | Butter
CHF 20|100gr.

HAUPTGANGBUFFET | SEEBURG

Kalbshuft am Stück im Vakuum gegart
Rindsentrecote am Stück | Chipolata
Pouletbrust | Zitronen-Pfefferkruste

Felchenfilet | Safranschaum | Lauchbeet

Vegetarische Variante
Gemüsespiessli | Kartoffel-Gemüsetaler
Gemüse-Piccata

2erlei Gemüse zum Beispiel
Honig-Grillgemüse | Gemüse à la Crème
Saisongemüse | Ofengemüse

3erlei Beilage zum Beispiel
Kartoffelgratin | Reis | Kartoffelkroketten
Ofenkartoffeln | Tagliatelle | Spätzli

Bearnaise | Kräuterbutter | Chutney's
Kräuterjus | Sour Cream

CHF 56

DESSERTBUFFET | MINI DESSERT

Buffet in kleinen Gläsern angerichtet

Schokoladenmousse hell und dunkel
Lavendel- Limetten Panna Cotta
Thurgauer Mostcreme | Früchte-Streuselkuchen

Fruchtplatte

CHF 16|Person

DESSERTBUFFET | SEEBURG

Tiramisu | Cassissorbet | Schokoladenmousse dunkel

2erlei Kuchen
Schokoladen-Beerenstreusel | Apfelwähe
Zitronenkuchen | Marmorkuchen

Fruchtplatte

CHF 15|Person

DESSERTBUFFET | zubuchbar

Käseplatte | Thurgauer Käse
Feigenchutney | Birnbrot
CHF 5|Person

Schokoladenbrunnen
pauschal CHF 150
plus Fruchtspiessli
CHF 3|Stück

Cake Pops
CHF 2.50|Stück

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.
Angebote und Preise gültig bis 31.12.2019