

## **BANKETT BAUKASTEN MEHR ALS ERINNERUNGEN!**

Ihre Erinnerungen liegen uns am Herzen. Wir versprechen Ihnen, Ihren Anlass in der Gegenwart kompetent zu planen, in der Zukunft zuverlässig umzusetzen, damit Sie in der Vergangenheit gerne daran zurückdenken werden.

Wir möchten Sie und Ihre Vorstellungen für Ihre Veranstaltung kennenlernen. Mit grosser Freude beraten wir Sie persönlich und individuell – ganz so, wie Ihr Anlass sein soll. So flexibel wie Ihre Wünsche sind unsere Räumlichkeiten und Menüvorschläge. Lassen Sie sich inspirieren. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüßen und begeistern zu dürfen.



## UNSERE PARTNER

---

### MEHR ALS LIEFERANTEN

#### Favolosa-Pasta, St. Margarethen TG

Wenn Marilena Pagliuca uns die frische Pasta liefert, welche ihr Ehemann in reiner Handarbeit aus hochwertigem Bio-Hartweizengriess herstellt, strahlt sie immer über das ganze Gesicht. Die stolze Unternehmerin hat in unseren Augen auch allen Grund zum Strahlen, denn die erstklassigen Produkte sind einmalig. Komplett naturbelassen!

#### Bäckerei Allenspach, Dussnang

Unser Bäcker vom Dorf. Armin Allenspach führt die Bäckerei in der dritten Generation. Er versorgt uns jeden Tag mit frischem, handgemachtem Brot aus hochwertigen Rohstoffen. Unsere Favoriten sind die kleinen Vorspeisen-Brötli – extra für uns hergestellt!

#### Dätwyler-Eier, Oberwangen

Frische Eier von glücklichen Hühnern – das ist das Motto von Rosmarie und Jakob Dätwyler aus Oberwangen, unserem Nachbardorf. Wir sind stolz, dass wir Ihnen dadurch sehr hochwertige Eierspeisen anbieten können. Da lachen auch die Hühner!

#### ENSOY, Muolen

Bio-Tofu, der allen Normen widerspricht – er quietscht nicht, er schmeckt nach etwas und ist auch noch nachhaltig hergestellt. ENSOY ist das Ostschweizer Food-Start-up von Lukas Rösch, das aus Schweizer Bio-Soja vom Seerücken erstklassigen Tofu herstellt. Ehrlich!

#### Caviezel Giovanettoni, Arbon

Früchte und Gemüse – wenn immer möglich aus der Region – Sie verstehen jede Kundenbeziehung als persönliche Partnerschaft getragen von Professionalität, Vertrauen und höchster Qualität. Die Caviezel AG ist für uns ein vertrauenswürdiger, innovativer und flexibler Partner für alle belangen im Gemüse und Früchte Bereich. Echt frisch!



## UNSERE PARTNER

---

### MEHR ALS LIEFERANTEN

#### Metzgerei Peter, Balterswil

Ein Paradebeispiel dafür, dass unsere Partner mehr sind als Lieferanten. Wir schätzen die Zusammenarbeit mit David und Yvonne Peter nicht nur wegen der Spitzenqualität ihrer Produkte, sondern auch, weil zum Beispiel unser Souschef sich schon selbst ein Bild von der Produktion machen durfte. Sie haben überzeugt!

#### Quellpark Kundelfingerhof, Diessenhofen

Im Jahre 1915 wurden die ersten Fischeiche zur Forellenzucht gebaut. Im Einklang mit der Natur und mit sehr hohen Qualitätsstandards wird das innovative Unternehmen mit Herzblut und langjähriger Tradition geführt. Wir erhalten somit seit jeher liebevoll hergestellte Spezialitäten und frischen Fisch aus der Ostschweiz. Blubb!

#### Swiss Lachs, Lostallo GR

Swiss Lachs züchtet Lachse in einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Die Anlage ist die sauberste und nachhaltigste Fischfarm der Welt. Die Lachse wachsen ohne Chemikalien und ohne Antibiotika auf. Extrem gesund!



## TANZAPFE APÉRO 1

15.00 pro Person

Grissini, Chips und Nüssli

Getrocknete Tomaten

Oliven

## TANZAPFE APÉRO 2

27.00 pro Person

2 kalte und 2 warme Häppchen

*(Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen)*

Oliven

Getrocknete Tomaten

Nüssli und Chips

## TANZAPFE APÉRO 3

34.00 pro Person

4 kalte und 4 warme Häppchen

*(Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen)*

Oliven

Getrocknete Tomaten

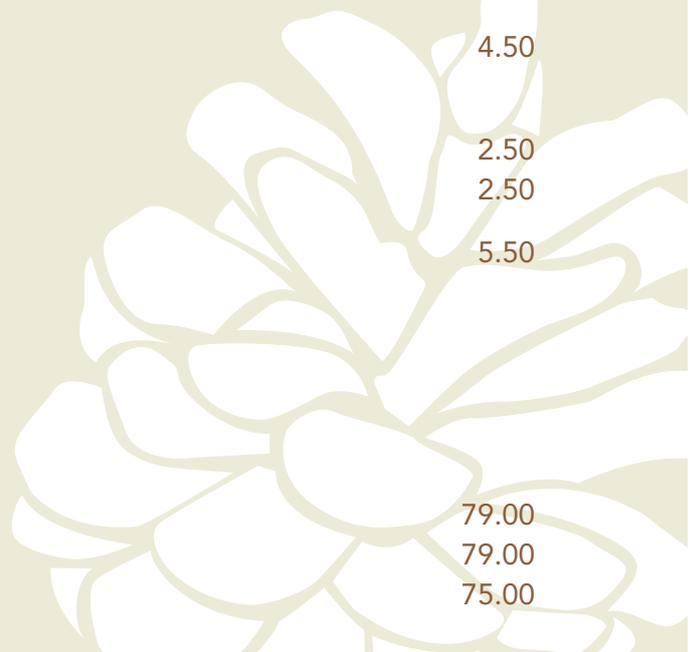
Nüssli und Chips



## KALTE HÄPPCHEN

### MEHR ALS EIN APÉRO

	Pro Stück
<b>Rindstatar</b> <i>Toast   Belperknolle   Eigelbcrüme</i>	3.50
<b>Lachsroulade</b> <i>Frischkäse   Meerrettichschaum</i>	3.50
<b>Gemüsetatar auf Toast</b> 	2.50
<b>Mini Burrata</b>  <i>Mediterraner Gemüsesalat</i>	3.50
<b>Forellentatar</b> <i>Pumpnickel   Honigsenf</i>	3.50
<b>Crevetten-Cocktail mit Eisbergsalat</b>	4.50
<b>Tomaten-Mozzarella-Spiesse</b> 	2.50
<b>Käse-Trauben-Spiesse</b> 	2.50
<b>Datteln</b>  <i>Trüffel-Mascarpone-Füllung</i>	3.50
<b>Wassermelone-Kaltschale</b>  <i>Feta   Minze</i>	3.50
<b>Tomaten-Gin-Gazpacho</b> 	2.50
<b>Vitello Tonnato im Glas</b>	4.50
<b>Mini Cornets gefüllt</b> 	
– Tomatenmousse	2.50
– Frischkäsemousse	2.50
<b>Canapés</b>	5.50
– Salami	
– Käse 	
– Eier 	
– Thon	
<b>Meterbrot für 8 Personen</b>	
– Salami	79.00
– Käse 	79.00
– Grillgemüse 	75.00



## WARMER HÄPPCHEN MEHR ALS EIN APÉRO

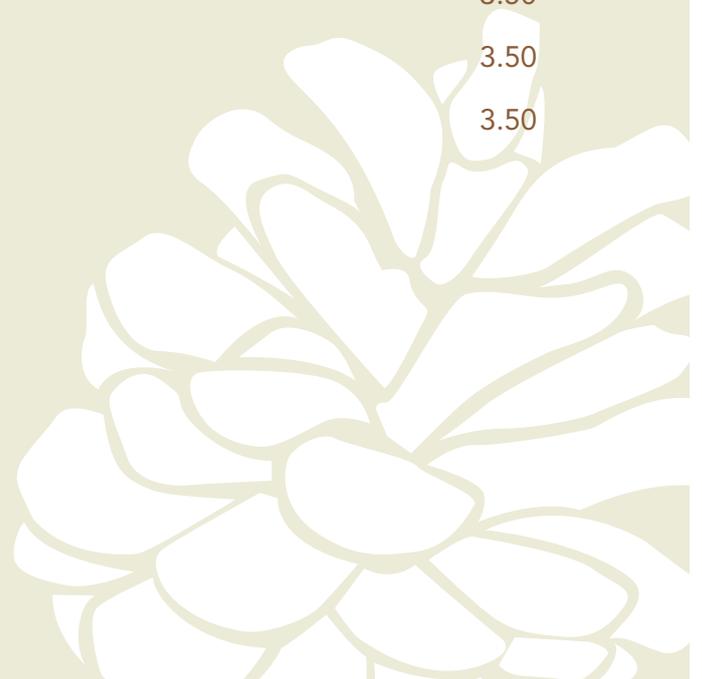
	Pro Stück
<b>Mini-Flammkuchen verschieden belegt</b>	2.50
– Speck & Rote Zwiebeln	
– Lachs & Rote Zwiebeln	
<b>Schinkengipfeli</b>	3.50
<b>Chäschüechli</b> 	3.50
<b>Quiche Lorraine</b>	3.50
<b>Falafel</b> 	2.50
Kräuterquark	
<b>Kalbfleischbällchen</b>	3.50
BBQ-Sauce	
<b>Mini Burger</b>	4.50
– Rindfleisch Käse & Speck	
– Rollgerstenpatty Trüffelmayo Wachtelei	
<b>Geröstete Kartoffel-Suppe</b> 	3.50
<b>Chlöpfmoscht-Suppe</b> 	3.50
<b>Mini-Bratwurst</b>	3.50
Senf	
<b>Crevetten</b>	4.50
Glasnudelsalat   Sweetchili	
<b>Rösti-Käse Balls mit Cocktailsauce</b> 	3.50



## DESSERTS

### MEHR ALS EIN ABSCHLUSS

	Pro Stück
<b>Hausgemachte Mini-Cremeschnitte</b>	3.50
<b>Toblerone-Mousse</b> <i>Passionsfrucht</i>	2.50
<b>Joghurt-Panna Cotta</b>	2.50
<b>Appenzeller Käsesalat</b> <i>Trauben   Früchtebrot</i>	3.50
<b>Diverse Kuchen</b> <i>Bäckerei Allensbach</i>	6.50
<b>Walter's Limettenschnitte</b>	3.50
<b>Caramelchöpfli</b>	3.50
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b>	3.50
<b>Fruchtsalat</b>	3.50
<b>Süssmoschtcrème</b> <i>Caramelpopcorn</i>	3.50
<b>Gebrannte Crème</b>	3.50
<b>Berliner</b>	3.50
<b>Crème Brulée</b>	3.50
<b>Thurgauer Apfel-Tiramisu</b>	3.50



## MEHR ALS EIN SAISONALES MENÜ

Profitieren Sie von unseren sorgfältig für Sie ausgewählten Menüs und lassen Sie sich von den saisonalen Empfehlungen unserer Küchenchefs inspirieren. Bitte beachten Sie, dass die Auswahl der Gerichte sowie die Anzahl der Gänge im Voraus festgelegt werden muss.

## WINTERMENÜ

Pro Person

### Obazter

Brezel | Bayrischer Käsecreme | Bierschaum

Oder

### Riesling-Zimtsuppe

\*\*\*

### Randenspätzli

Honig-Senfsauce | Spinat | Hüttenkäse

Oder

### Hackbraten

Pfefferrahmsauce | Kartoffelstock | Wurzelgemüse

\*\*\*

### Zimt mousse

Zwetschgen-Crumble

Oder

### Tobleronemousse

Orangengelée

\*\*\*

**3-Gang Vegetarisch | Fleisch**

36.00 | 42.00

**4-Gang Vegetarisch | Fleisch**

39.00 | 45.00



## FRÜHLINGSMENÜ

Pro Person

### Grüner Spargelsalat

Rucola | Erdbeerdressing | Feta

Oder

### Weisse Spargelsuppe

Rohschinkenchip

\*\*\*

### Bärlauch-Gnocchi

Kräutersauce | Burratini | getrocknete Tomaten | Hausgemachtes Grillgemüse

Oder

### Niedergegartes Rindsentrecôte

Hollandaise | Frühlingkartoffeln | Spargeln

\*\*\*

### Rhabarber Kompott

Vanille-Glace

Oder

### Sauerrahm-Glace

Himbeerspiegel | Karamellisierte Mandeln

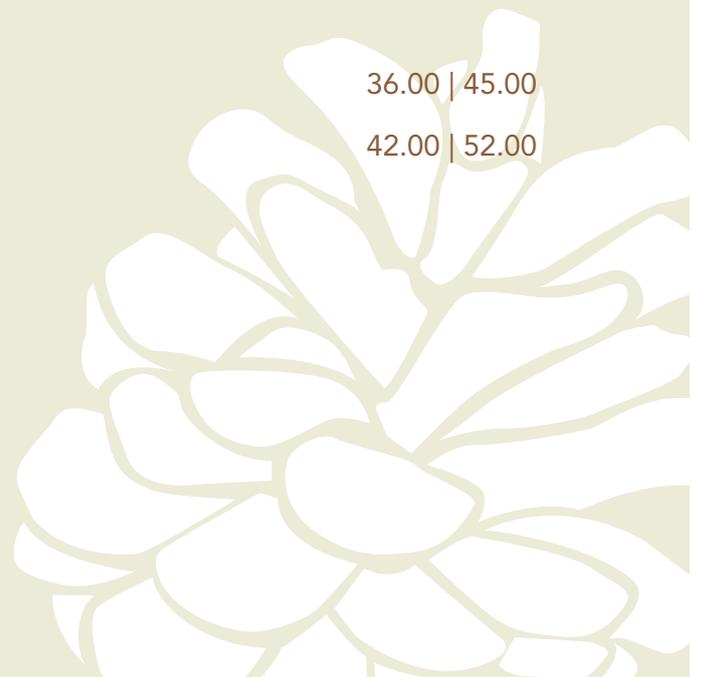
\*\*\*

3-Gang Vegetarisch | Fleisch

36.00 | 45.00

4-Gang Vegetarisch | Fleisch

42.00 | 52.00



## SOMMERMENÜ

Pro Person

### Tomaten-Mozzarella Turm

Basilikum Pesto | Salatgarnitur

Oder

### Wassermelonenkaltschale

Feta | Rohschinkenchip

\*\*\*

### Sommer Ravioli

Frühlingszwiebeln | Getrocknete Tomaten | Mascarpone

Oder

### Kalbsschnitzel

Limettensauce | Butternudeln | Sommergemüse

\*\*\*

### Kleiner Coupe Romanoff

Erdbeeren | Schlagrahm

Oder

### Himbeer-Parfait

Honig-Crumble

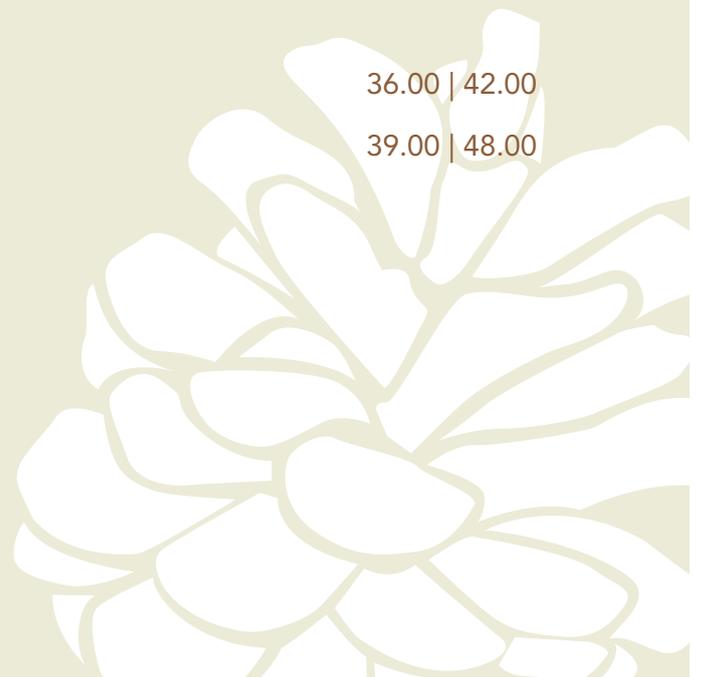
\*\*\*

3-Gang Vegetarisch | Fleisch

36.00 | 42.00

4-Gang Vegetarisch | Fleisch

39.00 | 48.00



## HERBSTMENÜ

Pro Person

### Nüsslisalat Mimosa

Kürbiskerne

Oder

### Kürbissuppe

Sauerrahm | Röstzwiebeln

\*\*\*

### Vegetarische Capuns

Kräuterrahmsauce

Oder

### Rehgeschnetzeltet

Quark-Spätzli | Herbstliches Gemüse

\*\*\*

### Vermicelles mit Kirsch

Oder

### Apfel-Tiramisu

\*\*\*

3-Gang Vegetarisch | Fleisch

36.00 | 45.00

4-Gang Vegetarisch | Fleisch

42.00 | 52.00



## MEHR ALS EIN BAUKASTEN

Als Alternative zu den saisonalen Menüs können Sie sich Ihr Wunschmenü gerne aus den nachfolgenden ganzjährigen Optionen selbstständig zusammenstellen.

### VORSPEISEN

	Preis
<b>Grüner Salat</b> 	6.50
<b>Gemischter Salat</b> 	8.00
<b>Caesar Salat</b> <i>Speck   Parmesan</i>	11.00
<b>Nüsslisalat</b> <i>Ei   Speck</i>	11.00
<b>Rindstatar</b> <i>Belperknolle   Eigelbcrème</i>	14.00

### SUPPEN

	Preis
<b>Rindsbouillon   Flädli</b>	8.00
<b>Kartoffelsuppe</b>  <i>Strudelstreifen   Sauerrahm</i>	9.50
<b>Tomatencrème-Suppe mit Basilikumpesto</b> 	9.50
<b>Rieslingsuppe</b> 	10.00
<b>Chlöpfmoschtsuppe</b>	10.00

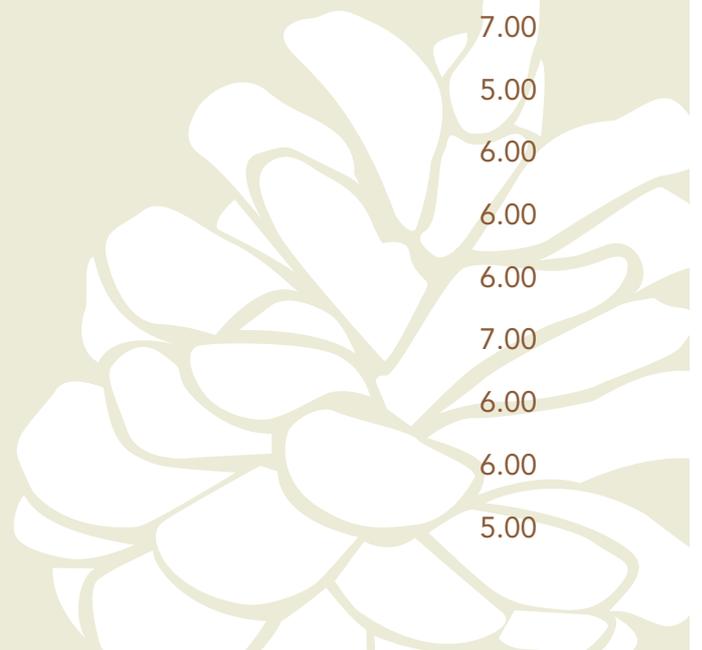


## HAUPTGÄNGE

	Preis
Casimir mit Poulet	18.00
Kalbsleber an Kräuter-Jus	23.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce	25.00
Rindsfilet an Portwein-Jus	28.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	18.00
Hackbraten an Pfeffersauce	13.50
Chämibraten an Thymian-Jus	14.50
Swiss-Lachs mit Honig-Senfsauce	20.00
Risotto nach Saison 	20.00
Ravioli nach Saison 	20.00
Hausgeräucherter Bio-Tofu mit Kräutersauce 	15.00
Falafel mit Kräuterdip 	11.50

## BEILAGEN

	Preis
Gemischter Salat	7.00
Gemüse nach Saison	5.00
Nudeln	6.00
Bratkartoffeln	6.00
Pommes frites	6.00
Spätzli	7.00
Kartoffelstock	6.00
Tannzapfenkroketten	6.00
Reis	5.00





## DESSERTS

	Preis
<b>Hausgemachte Cremeschnitte</b>	5.50
<b>Thurgauer Apfel-Tiramisu</b>	7.50
<b>Süssmoschtcrème</b> <i>Apfelsorbet   Caramelpopcorn</i>	7.50
<b>Caramelchöpfli</b> <i>Honig-Crumble   Früchten</i>	7.50
<b>Gebrannte Crème</b>	6.50
<b>Joghurt-Panna Cotta</b> <i>Früchtecoulis</i>	7.50
<b>Toblerone-Mousse</b>	7.50
<b>Diverse Kuchen</b> <i>Bäckerei Allensbach</i>	6.50
<b>Appenzeller Käsesalat</b> <i>Trauben   Früchtebrot</i>	3.50
<b>Walter's Limettenschnitte</b>	6.50
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b>	6.50
<b>Fruchtsalat</b>	6.50



## WELCOME-KAFFEE

---

8.50

Kaffee und Tee

Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

## KAFFEEPAUSE

---

12.00

Kaffee und Tee

Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Gipfel, Süßgebäck, frisch geschnittene Früchte der Saison

## Z'VIERI-PAUSE

---

18.50

Kaffee und Tee

Frisch gepresster Orangensaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Meterbrot-Sandwich, Dessert im Glas, Fruchtsalat, Süßgebäck



## RAUMANGEBOT

### KONFERENZRAUM

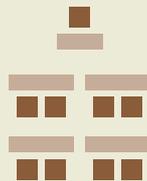
(MAX. 22 PERSONEN) IDEAL FÜR SEMINARE

Bestuhlungsart:

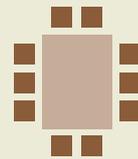
U-Form



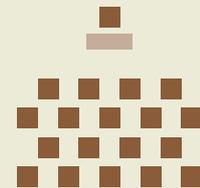
Schule



Block



Theater



Technik: Leinwand, Beamer, Ton, Click-Share (USB)

### KURSAAL

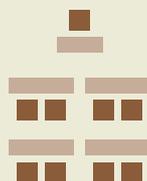
(FÜR 40–80 PERSONEN JE NACH BESTUHLUNG)

Bestuhlungsart:

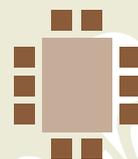
U-Form



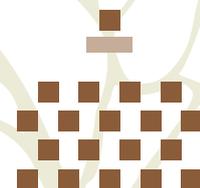
Schule



Block



Theater



Technik: Leinwand, Beamer, Ton, HDMI Anschluss

