

Kulinarik im Schlaraffenland

Einfachheit ist der Mut zu Wesentlichen

NATURAL Gourmet – vom Einkauf bis zum Gast. Wir achten auf die Nachhaltigkeit und Transparenz der Produkte und die artgerechte Tierhaltung, verwenden zertifizierte Rohstoffe und Zutaten und berücksichtigen kurze Transportwege, Fair Trade und Saisonalität.

Diese Produkte vollenden wir schonend und naturbelassen zu wunderbaren Gerichten. Das ist unsere Philosophie.

Die neuen Bankett-Ateliers bieten mit den grossen Fenstern viel natürliches Licht und warme Atmosphäre.

Lernen Sie uns kennen und entdecken Sie unser Boutique-Hotel.

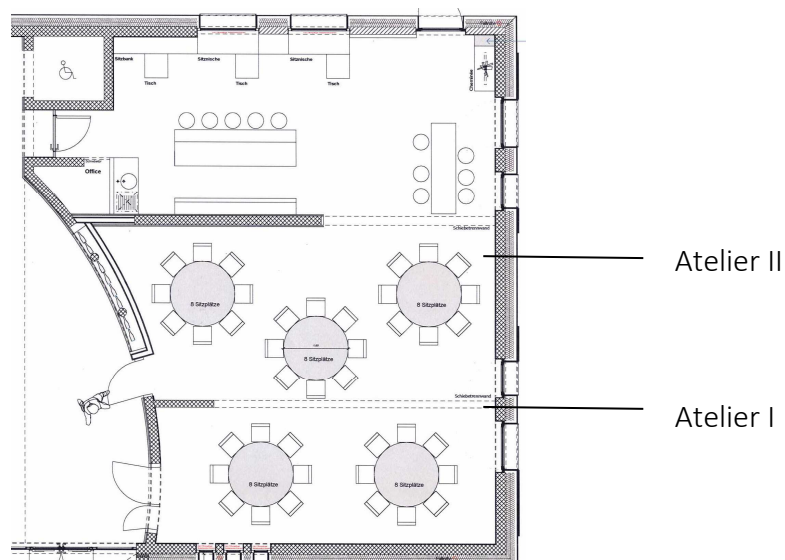
Karin und Thomas Jucker

Räume für Begegnung

Die Bankett-Räume bestehen aus zwei flexiblen Teilen: Atelier I und Atelier II. Als offenes Ganzes bilden sie zusammen den Festsaal.

Grundrisse

Festsaal und Lounge-Bar



Raum	Grösse	Kapazitäten		
		Block	Konzert	Bankett
Atelier I	30 m ²	14	-	14
Atelier II	41 m ²	16	-	20
Festsaal	71 m ²	-	50	50
Festsaal mit Lounge	100 m ²	-	-	62

Vorbereitung

Bevor gefeiert werden kann, muss organisiert werden. Wir haben immer Zeit für Sie – wenn Sie uns frühzeitig über Ihren Besuch informieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Organisation Ihres Anlass behilflich.

Für ein perfekt gelungenes Bankett bestellen Sie das Menu und die Getränke im Voraus. Ihr Wein wird genügend belüftet und bei idealer Temperatur serviert, unsere Küche ist auf Ihre Wünsche vorbereitet, und wir garantieren den ungestörten Ablauf Ihres Essens. Wir bitten Sie, **ein einheitliches Menu für alle Gäste** zu bestellen und uns Ihre Wahl bis spätestens eine Woche vor dem geplanten Anlass mitzuteilen. Denken Sie an spezielle Wünsche Ihrer Gäste und informieren Sie uns über Allergien oder Vegetarier. Auch die Kinder dürfen nicht vergessen werden.

Gerne erstellen wir für Sie ein massgeschneidertes Budget für Ihren Anlass, nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir die Grundlagen dazu erörtern können.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie, um Ihren Anlass persönlich mit Ihnen zu besprechen – vereinbaren Sie einen Termin mit uns bitte ausserhalb der Servicezeiten.

Dekoration

Je nach Anlass wirkt eine entsprechende Dekoration sehr stimmungsvoll. Geschmäcker sind verschieden und jeder Anlass ist individuell. In den Ateliers und im Festsaal ist aus diesem Grund für die runden Festtafeln keine Dekoration vorhanden. Sprechen Sie uns an – wir helfen Ihnen gerne mit Informationen und Empfehlungen.

Für einen festlichen Rahmen lassen sich unsere Stühle mit Hussen bekleiden – für die Reinigung und Montage berechnen wir CHF 5.00 pro Stuhl.

Menukarten

Wir gestalten gerne Ihre persönliche Menukarte kostenlos – sollten Sie einen speziellen Menutitel oder Text wünschen, teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit.

Personenzahl

Gerne erwarten wir die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass. Diese Zahl ist verbindlich für die Verrechnung. Bitte beachten Sie dazu unsere AGBs.

Weine

Unser Weinangebot für Bankette umfasst die komplette Weinkarte. Es kann vorkommen, dass Weine des angegebenen Jahrgangs bzw. in gewünschter Menge kurzfristig nicht verfügbar sind – gerne werden wir eine entsprechende Alternative anbieten.

Mitgebrachte Weine / Zapfengeld

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, übernehmen wir gerne den Service und erlauben uns, dafür ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche (75cl) zu verrechnen.

Raummiete

Bei Anlässen mit mehrgängigen Menus und ab 20 Personen entfällt die Raummiete. Für Apéro-Veranstaltungen behalten wir uns vor, eine Raummiete zu berechnen. Für exklusive Buchungen der Bar-Lounge besteht eine Mindestkonsumation von CHF 1'000.00

Verlängerung

Ab Mitternacht erhalten unsere Mitarbeiter einen obligatorischen Nachtzuschlag. Wir berechnen Ihnen dafür Fr. 150.00/Stunde.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen – sie sind Bestandteil unserer Vereinbarungen und der Reservation.

APEROVORSCHLÄGE

Salznüssli und Chips	pro Person 3.00
Cepositas	pro Sorte/Person 4.50
- Mamma-Mia	
- marinierte Chili-Oliven	
- Antipasti-Spiessli (2 Stück)	
Melonen-Rohschinken-Sticks	pro Stück 2.50
Mini-Gourmet-Silserli gefüllt mit Rohschinken, Brie und Salat	pro Stück 3.50
Rauchlachsmousse im Gläsli, mit Meerrettich und Preisbeeren	pro Stück 3.50
Sesam-Baguette mit Beefsteak-Tatar	pro Stück 2.50
Kokosnuss-Currysüppchen mit Poulet-Sesam-Spiessli	pro Stück 4.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Schinken, Spinat und Pilzen	pro Stück 2.00
Gebackene Zanderstreifen mit Tataresauce	pro Person 11.00
Parmesanstückli mit knusprigen Brotwürfeli	pro Person 4.50
Lötschentaler Trockenwurst mit Cornichons und Silberzwiebeln Brotwürfeli	pro Person 8.00

APERORICHE

35.00

Cepositas assortiert: Antipasti-Spiessli, Mamma-Mia, marinierte Chili-Oliven
 Sesam-Baguette mit Beefsteak-Tatar
 Melonen-Rohschinken-Sticks
 Kokosnuss-Currysüppchen mit Poulet-Sesam-Spiessli
 Blätterteigkissen gefüllt mit Schinken, Spinat und Pilzen
 Mini-Silserli gefüllt mit Rohschinken, Brie und Salat
 Rauchlachsmousse im Gläsli mit Meerrettich und Preisebeeren

Diese Zusammenstellung ist ein Beispiel für einen Apéro riche. Selbstverständlich kann auch individuell ausgesucht werden. Gerne berechnen wir Ihnen den Preis dazu.

MENUVORSCHLÄGE

Alle Gänge lassen sich individuell austauschen. **Die Preisberechnungen gelten für Gruppen ab 20 Personen.** Gerne berechnen wir Ihr individuelles Menu. Die Menupreise verstehen sich inklusive Nachservice im Hauptgang.

MENU 1

Komplettpreis 49.00 anstatt 51.00

Gebratenes Zanderfilet mit knackigem Salatbouquet

16

*

Schweinsschulterbraten mit Thymianjus

Frischer Kartoffelstock und Gemüse vom Markt

26

*

Thurgauer Süssmostcrème

9

MENU 2

Komplettpreis 58.00 anstatt 60.00

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum-Pesto

10

*

Salatschüssel mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten mit gerösteten Kernen

10

*

Saftig gebratenes Schweizer Pouletbrüstli mit Rosmarinjus

Valle Maggia-Risotto und Ratatouille

30

*

Thurgauer Fruchteuchen nach Saison mit Vanilleeis

10

MENU 3

Komplettpreis 78.00 anstatt 81.00

Saftige Melonenschnitze | Thurgauer Landrauchschenken (saisonal)

16

*

Kartoffelrahmsuppe | Beluga-Linsen | gebratener Flusszander

16

*

Schweinsfilet-Médailles | Cognac-Morchelrahmsauce

Goldgelb überbackener Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

36

*

Variation von hausgemachten Mini-Desserts (2 pro Person)

13

MENU 4

Komplettpreis 86.00 anstatt 90.00

Doppelte Kraftbrühe | hausgemachte Osso-buco Ravioli

14

*

Gartensalat mit Blatt- und Gemüsesalaten

Geröstete Kerne | gehobelter Parmesan

12

*

Rosa gebratenes Kalbssteak vom Schrofenhof

Morchel-Cognacrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Glasiertes Gemüse

52

*

Warmer Schokoladenkuchen | Makadamia-Eis

12

MENU 5

Komplettpreis 105.00 anstatt 110.00

Sashimi vom Royal Lachs

Wok-Gemüse | knusprige Frühlingsrolle | Wasabi | Koriander | Soja

24

*

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Trüffelrahm | Steinpilze | Rucola | Parmesan

22

*

Englisch gebratenes Roastbeef mit Portweinjus

Valle-Maggia-Risotto

Ratatouille-Gemüse

46

*

Soufflé glacé Grand-Marnier

14

MENU 6

Komplettpreis 92.00 anstatt 96.00

Tatar vom Simmentaler Rind | Rucola | gebratenen Steinpilzen

24

*

Tom Kha Gai-Suppe

Kokosmilch | Kaffir-Limettenblätter | Zitronengras | Bodenseefisch-Wantan

14

*

Lammrückenfilet-Medaillons mit Pommerysenf-Sauce

Basmatireis | sautiertes Gemüse

42

*

Crepes Suzettes mit Vanilleis

16

MENU 7

Thunfisch-Tatar | Avocado und Mango

25

*

Valle Maggia-Risotto mit im Ofen gegartem Steinbuttfilet

Hummerschaum und Erbsen

27

*

Limetten-Sorbet mit Wodka

12

*

Château-briand mit Sauce Béarnaise

Goldgelber Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

59

*

Käse-Teller

mit verschiedenen Sorten von Nah und Fern

Früchtesenf | Nüsse | Feigen | Trauben

15

*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

mit frischen Früchten

14

MENU 8

Komplettpreis 152.00 anstatt 160.00

Sashimi vom Balik-Lachs | frisches Butter-Brioche | Meerrettich-Schaum | Schnittlauchöl

25

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

Hausgemachte Ravioli

14

*

Tagliatelle mit Trüffelrahm und frischem Trüffel (saisonal)

22

*

Passionsfrucht-Sorbet

11

*

Terjaki vom US-Rindsfilet

Wokgemüse | Wasabi

Basmatireis

56

*

Brie de Meaux mit diversen Sorten Früchtesenf | Nussbrot

14

*

Dessert-Variation

Crème brûlée | Schoko-Törtli | Ananas-Mangosalat mit Ingwer

18

MENU NACH MASS

Ganz nach Ihrem Geschmack und dem Anlass entsprechend finden Sie hier eine Auswahl an verschiedenen Gängen für Ihre eigene Menu-Kreation. Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei gerne behilflich und beraten Sie. Auch die Gänge aus den zusammengestellten Menus können individuell ausgetauscht werden.

Alle Menus sind mit Nachservice im Hauptgang berechnet, wir servieren ofenfrisches Brot und unsere hausgemachte Oliventapenade dazu.

SUPPEN

Rieslingssuppe von Unterseer Riesling	12.-
Kürbisrahmsuppe mit Kardamon	10.-
Kohlrabisuppe mit frischem Trüffel	15.-
Kokos-Currysuppe	11.-
Klare Oxtail mit hausgemachten Ravioli	14.-
Süsskartoffelsuppe mit gebratenem Flusszander	16.-
Karotten-Ingwersuppe	11.-

KALTE VORSPEISEN

Rauchfischsteller mit geräucherten Bodenseefelchen und –forelle, Rauchlachs Sauerrahm-Rettichsalat	24.-
Beefsteak Tatar mit gebratenen Steinpilzen, Trüffelöl, Rucola und Parmesan	24.-
Carpaccio vom Thunfisch mit asiatischem Wokgemüse und knuspriger Frühlingsrolle	25.-
Gourmet-Teller Geräucherter Lachs, Brioche, Haus-Pastete, Beefsteak Tatar, Crevetten-Spiess	28.-
Knackige Blatt- und Gemüsesalat in der Schüssel serviert	10.-

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Ravioli mit verschiedenen Füllungen (Trüffelbrie, Limone, Steinpilz, Wellington, Ossobuco, je nach Saison)	22.-
Gebratenes Zanderfilet mit Thymiankruste mit Beurre-blanc, Basmatireis	17.-
Valle-Maggia-Risotto mit Limonenöl, Pinien, getrockneten Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	16.-

HAUPTSPEISEN

Kalbskarreebraten mit frisch sautierten Steinpilzen	42.-
Château briand mit Sauce Béarnaise	59.-
Lammrücken-Médailles mit Cognac-Pfeffer-Rosinensauce	42.-
Thai-Curry von Schweizer Pouletfleisch mit Gemüse und Früchten	32.-
Brasato di Manzo im Barolojus	35.-
Schweinsfilet-Médailles mit Café de Paris	42.-
Kalbsfilet vom Schrofenhof mit frischen Morcheln	52.-

DESSERTS

Assortierte Mini-Desserts (2 Stück pro Person): Crème brûlée, Panna cotta mit Fruchtsauce, Tira-mi-su, Weisses und dunkles Schokoladenmousse	13.-
Karamelköppli mit Rahm	8.-
Soufflé glacé Grand-Marnier	14.-
Charlotte Royal mit Fruchtsauce	16.-

Alle Desserts lassen sich auch in ein erweitertes Buffet integrieren – wir beraten Sie gerne über viele weitere Möglichkeiten.

