

Menü

extern





Inhaltsverzeichnis

1. Apéro.....	3
2. Vorspeise.....	6
3. Hauptgang.....	9
4. Desserts.....	13
5. Menüvorschläge.....	15

Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserer Küche. Mit viel Herzblut unternehmen wir alles, damit Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Ereignis wird – auch die Auswahl für das perfekte Menü spielt hierbei eine grosse Rolle. Lassen Sie sich von dieser Zusammenstellung inspirieren. Gerne beraten wir Sie hierzu.

Wichtiges

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, unsere Fischprodukte sind aus der Schweiz oder Europa, die Crevetten aus Vietnam.

Die Preise sind jeweils pro Person (Platten) oder pro Stück gerechnet.

Die MwSt. wird auf den ganzen Anlass berechnet und ist im Preis hier nicht dabei.

Sämtliche kalte Vorspeisen werden mit assortierten Brötchen und, nach Wunsch, Butter serviert. Die Salatsorten richten sich nach der Saison und dem Angebot auf dem Markt.

Die Preise verstehen sich inklusive den empfohlenen Beilagen, aber exklusive dem Transport. Bei Änderung der Beilagen sind kleinere Preisunterschiede möglich. Die Preise sind pro Person gerechnet.

Sie können gerne ein Buffet ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen und können durchaus von unseren Empfehlungen abweichen.

Wenn Sie etwas möchten, das nicht auf der Liste ist, melden Sie sich bei uns. Wir bemühen uns, Ihre Wünsche wo immer möglich zu erfüllen.

Falls Sie Pommes Frites oder Kartoffel-Croquettes wünschen, beachten Sie bitte, dass dies nur möglich ist, wenn ein genügender Stromanschluss (CE32) vor Ort vorhanden ist.

Apéro

kalt

Blätterteigstangen	1.—
Crisini mit Rohschinken umwickelt	1.80
Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen	4.—
Tomaten-Mozzarella Spiesse	3.50
Melone mit Rohschinken Spiesse	4.50
Tortillachips mit Tomatensalsa, Sauerrahm, Guacamole	2.—
Russische Eier	2.50
Canapés belegt mit	
Tête de Moine Rosetten, Thon-Mayonnaise, Ei-Mayonnaise, Kräuter Cantadou, Brie und Preiselbeeren, Schinken	2.80
Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Räucherforellen	3.20
Partybrötchen gefüllt mit	
Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse	3.20
Thon-Mayonnaise, Ei-Mayonnaise	3.20
Kräuter Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren	3.20
Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs	3.50
Meterbrote gefüllt mit	
Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Ei-Mayonnaise, Thon-Mayonnaise	6.—
Kräuter Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren	6.—
Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs	6.50
Wraps gefüllt mit	
Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Thon-Mayonnaise, Ei-Mayonnaise	4.20
Kräuter Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren	4.20
Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch,	4.50
Rauchlachs, Räucherforellen	4.50

Catering – extern

Minipastetli gefüllt mit	
Eierfüllung, Cantadou, Frischkäse-Gemüse-Füllung	2.50
Pouletcurry, Rauchlachstatar, Thon-Mayonnaise	2.80
Antipasti Spiessli	3.20
Zucchetti, Peperoni, Mozzarella und Parmaschinken	
Antipasti Platte mit 7 Sorten pro Portion	5.50
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Dörrtomaten ❖ Artischocken ❖ Peperoni ❖ Champignons ❖ Zucchetti ❖ Auberginen ❖ Oliven gemischt ❖ Sbrinzwürfel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Teufelshörnli ❖ Fetawürfel ❖ Mozzarellakugeln ❖ Salami ❖ Landrauchschinken ❖ Parmaschinken ❖ Chorizo ❖ Coppa
Aufschnittplatte	7.—
mit Schinken, Salami, Landrauchschinken, Fleischkäse, Speck und Landjäger dazu assortierte Brötchen	
Aufschnittplatte „deluxe“	8.50
mit Schinken, Salami, Chorizo, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Speck und Landjäger dazu assortierte Brötchen	
Bischofszeller Lamm-Plättli	9.50
mit Salami, Landjäger und Mostbröckli aus Lammfleisch vom Hof Ghögg in Bischofszell, dazu assortierte Brötchen	
Roastbeefplatte	9.—
mit Meerrettichschaum und assortierten Brötchen	
Käseplatte	6.—
Käseauswahl zusammengestellt vom Dorfladen Mettendorf, dazu assortierte Brötchen	
Platte mit Schottischem Rauchlachs	9.—
mit Feigensenf und assortierten Brötchen	

Catering – extern

Früchtespiesse 4.—
Bunter Früchtespiess mit Früchten nach Saison

Früchteplatte 3.50
Saisonale Früchte, aufgeschnitten angerichtet

Früchtekorb 2.—

warm

Mini Blätterteiggipfel 3.—

- ❖ Schinkengipfel
- ❖ Chorizogipfel
- ❖ Bündnerfleischgipfel
- ❖ Rohschinkengipfel
- ❖ Käsegipfel
- ❖ Salamigipfel

Kleine Blätterteigkrapfen 3.—

- ❖ Ratatouillekrapfen
- ❖ Poulet-Curry-Krapfen
- ❖ Lammhackfleischkrapfen
- ❖ Chorizo-Käse-Krapfen
- ❖ Schinken-Lauch-Krapfen
- ❖ Kürbiskrapfen (Saison)

Miniquiches 2.50

- ❖ Käseküchlein
- ❖ Lauchquiche
- ❖ Tomaten-Mozzarella-Quiche
- ❖ Gemüse-Quiche
- ❖ Zwiebel-Speck-Quiche
- ❖ Hackfleisch-Quiche
- ❖ Spinat-Kartoffel-Quiche

Meatballs mit Kräuter-Knoblauchdipp 2.50

Pouletspiessli an Honigmarinade 3.50

Käsecookies 2.50

Frittierte Happen

Pouletstreifen 2.80

Fischknusperli 2.80

Crevetten Im Kartoffelmantel 3.50

Panierte Champignons gefüllt mit Frischkäse 2.—

Salat- & Vorspeisebuffet

Salatbuffet „klein“ **12.50**

5 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salatbuffet „mittel“ **14.50**

7 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salatbuffet „gross“ **16.50**

9 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeisenbuffet „klein“ **14.50**

4 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl Aufschnittplatte und eine Suppe Ihrer Wahl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeisebuffet „mittel“ **17.—**

5 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen Aufschnittplatte „deluxe“, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche Stücke

Vorspeisebuffet „gross“ **19.50**

6 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Bischofzeller Lamm Plättli, Rauchlachsplatte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche Stücke

Salatauswahl

- | | | |
|-------------------|-----------------------|----------------------|
| ❖ Rüeblisalat | ❖ Pack-Choi | ❖ Chicoréesalat |
| ❖ Randensalat | ❖ Chabissalat mit | ❖ Eichblatt rot/grün |
| ❖ Maissalat | Speck | ❖ Mescolunsalat |
| ❖ Gurkensalat | ❖ Griechischer Salat | ❖ Eisbergsalat |
| ❖ Rettichsalat | ❖ Tomaten-Mozzarella- | ❖ Kartoffelsalat |
| ❖ Chole-slawsalat | Salat | ❖ Hörnlisalat |
| ❖ Rotkohlsalat | ❖ Kopfsalat | ❖ Glasnudelsalat |
| ❖ Zucchettisalat | ❖ Nüsslisalat | ❖ Grüne Linsen Salat |
| ❖ Kohlrabisalat | ❖ Rucolasalat | ❖ Kichererbsensalat |
| ❖ Bohnensalat | ❖ Lollo rot/grün | ❖ Bulgursalat |
| ❖ Chinakohlsalat | ❖ Chicorino Rosso | ❖ Eblysalat |

Vorspeiseplatten

Aufschnittplatte

mit Schinken, Salami, Landrauchschinken, Fleischkäse, Speck und Landjäger

Aufschnittplatte „deluxe“

mit Schinken, Salami, Chorizo, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Speck und Landjäger

Bischofszeller Lamm-Plättli

mit Salami, Landjäger und Mostbröckli
aus Lammfleisch vom Hof Ghögg in Bischofszell

Roastbeefplatte

mit Meerrettichschaum

Käseplatte

Käseauswahl zusammengestellt vom Dorfladen Mettendorf

Platte mit schottischem Rauchlachs

mit Feigensenf

Platte mit warmen Quiche Stücken

mit Käse-, Zwiebel-, Speck- und Gemüsequiche

Suppen

- ❖ Broccolicrèmesuppe mit gerösteten Mandeln
- ❖ Bündner Gerstensuppe
- ❖ Gemüsecrèmesuppe
- ❖ Gulaschsuppe
- ❖ Kartoffel-Lauch-Suppe
- ❖ Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Croûtons, Ei)
- ❖ Minestrone
- ❖ Maiscrèmesuppe mit Speckstreifen
- ❖ Safran-Schaumsuppe
- ❖ Steinpilzcrèmesuppe
- ❖ Tomatencrèmesuppe
- ❖ Tomatenkraftbrühe mit Frischkäsetortellini
- ❖ Zwiebelsuppe mit Tilsiter Croûtons

Garnituren zu den Suppen

- | | |
|-------------------|----------------------|
| ❖ Rahmhaube | ❖ Gemüsestreifen |
| ❖ Käsechips | ❖ Kräuterpesto |
| ❖ Croûtons | ❖ Tomatenpesto |
| ❖ Kräutercroûtons | ❖ Blätterteigfleuron |
| ❖ Käsecroûtons | ❖ Blätterteigstange |

Hauptgangbuffets

Grillspass mit Schweinshalssteak, Schweinssteak vom Nierstück, Pouletbrust, Bratwürste, Cervelats, Gemüsespiesse dazu Kartoffelgratin und Baked Potatoes mit Sour Cream	32.—
Almbuffet Hausgemachter Hackbraten mit Whiskyrahmsauce Älplermaccaroni mit Kartoffeln und Lauch dazu Pommes Frites und Mischgemüse	23.—
Schinklibuffet Frischer Ofenfleischkäse Bierschinkli dazu Brezel, Kartoffelsalat, Grüner Salat und Karottensalat	20.50
Rindsbratenbuffet Rindsentrecôte am Stück gebraten Linsen-Gemüsetimbal auf Tomatenragout dazu Kartoffel-Croquettes und Mischgemüse	46.—

Ihre Auswahl

Pouletgeschnetztes
Märwiler Pouletbrust

Schweinsnierstückbraten schwedische Art - gefüllt mit Dörripflaumen
Schweinshalsbraten

Holzackersteak

Rindsentrecôte am Stück gebraten

Rindsschmorbraten - Braten vom runden Mocken in kräftiger Rotweinsauce
langsam geschmort

Rindshohrückensteak

Boef Burguignon - Geschmorte Rindfleischwürfel mit Champignon, Speckwürfel
und glasierten Zwiebeln

Catering – extern

Kalbsnierstücksteak

Kalbsblanket an weisser Champignonsauce

Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce

Vegetarische Hauptspeise

Äplermaccaroni mit Kartoffeln und Lauch

Linsen-Gemüsetimbal auf Tomatenragout

Gemüsepiccata

Hausgemachte Gemüselasagne

Regionale Gerichte

Salsiz mit Kartoffelsalat

Thurgauer Lammragout an Apfel-Currysauce

Ottoberger Rindssauerbraten eingelegt in Apfelwein und Apfelessig, im Sud schonend geschmort

Urchige Köstlichkeiten und Schweizer Spezialitäten

Gehacktes mit Hörnli dazu Hausgemachtes Apfelmus

Frischer Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat

Schinkli mit Kartoffelsalat auch als Bierschinkli möglich

Äplermaccaroni mit Schinken und Speck

Hausgemachter Hackbraten mit Whiskyrahmsauce

Asiatisch angehaucht

Rotes Thai-Gemüsecurry mit Basmati Reis (Vegetarisch)

Mah-Meh - Nudelgericht mit scharfer Sauce, viel Gemüse und einem Crevettenspiess

Unsere Beilagen

- ❖ Kartoffeln
- ❖ Pommes Frites
- ❖ Kartoffelgratin
- ❖ Bratkartoffeln
- ❖ Baked Potatoes mit Sour Cream
- ❖ Kartoffel—Croquetten

Teigwaren

- ❖ Butternudeln
- ❖ Hörnli
- ❖ Knöpfli

Reis

- ❖ Butterreis
- ❖ Basmatireis

Polenta

- ❖ Polenta
- ❖ Baumnusspolenta

Gemüse

- ❖ Mischgemüse
- ❖ Mediterranes Gemüse

ganzes Jahr

- ❖ Karotten
- ❖ Kohlrabi
- ❖ Rot/Weisskohl
- ❖ Bohnen (TK)
- ❖ Lauch
- ❖ Zucchetti
- ❖ Zwiebeln
- ❖ Bundzwiebeln
- ❖ Sellerie
- ❖ Tomaten
- ❖ Erbsen (TK)

Frühling

- ❖ Frühlingszwiebeln
- ❖ Kefen

Sommer

- ❖ Blumenkohl
- ❖ Broccoli
- ❖ Bohnen (frisch)
- ❖ Fenchel
- ❖ Peperoni
- ❖ Stangensellerie

Catering – extern

Herbst

- ❖ Blumenkohl
- ❖ Broccoli
- ❖ Fenchel
- ❖ Kürbis
- ❖ Peperoni
- ❖ Pastinaken
- ❖ Rosenkohl
- ❖ Stangensellerie
- ❖ Bodenkohlrabi

Winter

- ❖ Federkohl
- ❖ Kürbis
- ❖ Pastinaken
- ❖ Rosenkohl
- ❖ Bodenkohlrabi

Unsere gängigsten Saucen

- ❖ Rotweinjus
- ❖ Balsamicojus
- ❖ Tomatensauce
- ❖ Zitrusrahmsauce
- ❖ Sauce Foyot (Hollandaise Sauce mit Bratensaucen-reduktion gemischt)
- ❖ Kräuterjus
- ❖ Portojus
- ❖ Pfefferrahmsauce
- ❖ Tomatenragout
- ❖ Kräuterrahmsauce
- ❖ Safransauce
- ❖ Thymianjus
- ❖ Rosmarinjus
- ❖ Rahmsauce
- ❖ Cognacrahmsauce
- ❖ Pilzrahmsauce
- ❖ Champignon-Rahm-Sauce
- ❖ Tomatenrahmsauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Sauce Mornay (Rahmsauce mit Käse)
- ❖ Kräutermayonnaise hausgemacht
- ❖ Provenzalische Tomatensauce (mit Oliven, Chili und Kräutern)
- ❖ Whiskyrahmsauce

Desserts

Dessertbuffet „klein“	10.—
3 verschiedene Desserts Ihrer Wahl	
Dessertbuffet „mittel“	14.—
5 verschiedene Desserts Ihrer Wahl	
Dessertbuffet „gross“	18.—
7 verschiedene Desserts Ihrer Wahl	

Crèmes

- ❖ Mango-Mascarpone-Crème
- ❖ Grosis Gebrannte Crème
- ❖ Thurgauer Süssmostcrème
- ❖ Caramelköpfl

Mousses

- ❖ Schokoladenmousse
- ❖ Weisses Schokoladenmousse
- ❖ Tobleronenmousse
- ❖ Zitronenmousse

Internationale Spezialitäten

- ❖ Tiramisu
- ❖ Marsbar-Cheesecake
- ❖ Crème Brûlée
- ❖ Banoffee Pie
- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Torten und Kuchen

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Brownies
- ❖ Schokoladenkuchen mit Kokosstreusel
- ❖ Schwarzwäldertorte
- ❖ Blaubeermuffins
- ❖ Schlorziflade
- ❖ Streuselkuchen mit Früchten nach Saison
- ❖ Crèmerollen (mit Vanille- oder Fruchtcrème oder Schoggimousse)
- ❖ Crèmeschnitten

Fruchtiges

- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Beerensuppe (warm) mit Crème Fraîche
- ❖ Kirschen mit Marzipanschaum

Glace

- ❖ Schaub's Bauernhofglace (diverse Sorten)
- ❖ Caramel Parfait

Käseplatte

- ❖ Eine Auswahl an Käsen aus der Region

Saisonale Desserts

Frühling bis Sommer

- ❖ Erdbeercrème
- ❖ Himbeercrème
- ❖ Erdbeer-Pannacotta
- ❖ Rhabarber-Pannacotta
- ❖ Rhabarber-Tiramisu
- ❖ Erdbeer-Crèmefraiche-Mousse
- ❖ Himbeermousse
- ❖ Beerenkörbchen

Herbst bis Winter

- ❖ Vermicelles mit Meringues und Rahm
- ❖ Waldbeercrème
- ❖ Marronicrème mit einem Hauch Kirsch
- ❖ Glühweinzwetschge mit Zimtglace
- ❖ Erdbeertörtli

Menüvorschläge

Menü Variante 1

63.—

Vorspeisebuffet „mittel“

Rüebli Salat, Grüne Linsen Salat, Randensalat, Gurkensalat und grüner Salat mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen,
Aufschnittplatte „deluxe“, Tomatencrèmesuppe und warme Quiche Stücke

Schweinsfilet am Stück gebraten, mit Pfefferrahmsauce serviert
dazu Kartoffelgratin und dreierlei Saisongemüse

Dessertbuffet „mittel“

Grosis Gebrannte Crème, Schokoladenmousse, Marsbar-Cheesecake,
Streuselkuchen mit Früchten nach Saison und Fruchtsalat

Menü Variante 2

44.50

Salatbuffet „klein“

Grüner Salat, Rüebli Salat, Randensalat, Maissalat und Gurkensalat, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Almbuffet

Hausgemachter Hackbraten mit Whiskyrahmsauce
Äplermaccaroni mit Kartoffeln und Lauch
dazu Bratkartoffeln und Mischgemüse

Dessertbuffet „klein“

Thurgauer Süssmostcrème, Caramelköppli und Schwarzwäldertorte

Menü Variante 3
74.—
Gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen

Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert garniert mit knusprigen Speckstreifen, Dressing nach Wahl

Safranschaumsuppe mit Rahmhaube und Safranfäden

Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Foyote

Sauce Foyote - Hollandaise Sauce gemischt mit Bratensauce.
mit Kartoffel-Croquetten und dreierlei Saisongemüse

Dessert Trio

Mit Zitronenmousse, Schokoladenkuchen mit Kokosstreusel und Caramel parfait

Menü Variante 4
75.50
Gemischter Salat mit Balsamico Pouletstreifen

Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert garniert mit Pouletstreifen an Balsamico Dressing

Hauptgangbuffet

Kalbsnierstücksteak mit Kräuterbutter
Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht an Weisswein-Kräutersauce
Gemüsepiccata
dazu Tagliatelle, Pommes Frites und Mediterranes Gemüse

Dessertbuffet „mittel“

Thurgauer Süssmostcrème, Tobleronenmousse, Crème Brûlée, Schlorziflade, Fruchtsalat

Menü Variante 5**95.—**

Vorspeisebuffet „gross“

Rüebli Salat, Randensalat, Maissalat, Gurkensalat, Chabissalat mit Speck,
Glasnudelsalat mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl,
dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Bischofzeller Lamm Plättli,
Rauchlachsplatte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche Stücke

Zitronensorbet mit rotem Vodka serviert

Mettendorfer Heubuffet

Rindsentrecôte im Heubett mit Heukräuterjus
Gebratenes Lammnierstück
Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht mit Weissweinsauce
dazu Kartoffel-Croquetten, Butterreis und zweierlei Saisongemüse

Dessertbuffet „gross“

Mango-Mascarpone-Crème, Tobleronenmousse, Tiramisu, Brownies,
Crèmerollen, (mit Vanille-, Fruchtcrème oder Schoggimousse),
Kirschen mit Marzipanschaum
Käseplatte