

Menuvorschläge

Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Bahnhof planen. Wir haben einige Gerichte zusammen gestellt, die sich gut für Familienfeiern oder Geschäftsanlässe eignen. Sie können die Gänge selber zusammenstellen und alle Saucen sowie Beilagen beliebig austauschen. Auch Ihre persönlichen Wünsche werden wir gerne berücksichtigen. Die Vorschläge gelten ab 10 Personen und wir gehen davon aus, dass das Menu einheitlich ist. Ausgenommen Allergiker, Vegetarier und Kinder. Bitte melden Sie uns die verbindliche Personenzahl spätestens am Vortag.

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Flädli, Ei oder Sherry	CHF 8.50
Thurgauer Riesling x Silvanersuppe mit Blätterteigpaillette	CHF 9.50
Rüeblicrèmesuppe mit Rüeblistroh und Rahmrosette	CHF 9.50
Zitronengrassuppe mit Curryrahm und Poulet- oder Früchtespiesschen	CHF 10.50

Vorspeisen/Salate

Gemischter Salat	CHF 10.—	Mini	CHF 8.—
Bunter Blattsalat	CHF 8.—	Mini	CHF 6.—
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an Sherryvinaigrette			CHF 14.50
Blattsalate mit Currypouletstreifen oder gebratenem Lachs			CHF 14.50
Riesencrevette mit Kräuterpesto und kleinem Salatbouquet			CHF 16.50
Rauchlachs-Mascarpone-Terrine auf bunten Salaten			CHF 14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Fischragout an Kräutersauce			CHF 16.50

Hauptspeisen (Tellerservice mit Beilagen-Nachservice)

Märwiler Pouletbrüstchen an Currysauce im Reiring serviert mit gebackener Banane und Früchtegarnitur	CHF 26.50
Märwiler Pouletbrüstchen mit Broccoli-Mascarponefüllung und Rohschinken umhüllt an Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur	CHF 29.50
Schweinsschnitzeli vom Nierstück an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsegarnitur	CHF 26.50
Schweinscarréebraten an Rosmarinsauce, Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	CHF 27.50

Hauptspeisen (Tellerservice mit Beilagen-Nachservice)

Schweinssteak mit Orangenpfeffersauce und/oder Carl Boos Kräuterbutter mit Spätzli und Gemüse garnitur	CHF 29.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Chef's Spezi alsauce dazu Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 35.50
Roastbeef englisch gebraten mit Rosmarinsauce oder Sauce Hollandaise, frischem Gemüse und Bratkartoffeln	CHF 39.50
Entrecôte mit Carl Boos Kräuterbutter und/oder Orangenpfeffersauce Röstikroketten und Gemüsebouquet	CHF 38.50
Kalbsgeschnetzeltes an Thurgadossauce mit Apfelstückchen, Eierteigwaren und Gemüse garnitur	CHF 36.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Berny-Kartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 44.50
Feines Lammcarrée an Rosmarinsauce, Kartoffelkörbchen mit Gemüse garnitur	CHF 36.50
Grilliertes Rindsfilet an Balsamicosauce mit Wildreis und Gemüse garnitur	CHF 44.50

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm	CHF 8.50
Gebrannte Crème mit Mini-Meringue und Rahm	CHF 8.50
Hausgemachtes Tirami-su mit Früchten der Saison	CHF 9.50
Parfait der Saison mit Früchte garnitur	CHF 9.50
Heiss-kalte Verführung: Je nach Saison Zimtglacé mit Zwetschgen oder Hot Berry	CHF 8.50
Überraschungsdessert je nach Jahreszeit mit Glacé, Früchten und Mousse etc.	CHF 13.50
Kleines Dessertbuffet	CHF 15.50
Mini-Desserts von der Platte nach Wahl	pro Stk. CHF 5.50

Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Wir empfehlen Ihnen, mit uns einen Termin zu vereinbaren, damit wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Organisation und der Menu- und Weinauswahl für Ihren Anlass behilflich sein können. Alles ist möglich, vom Zvieriplättli über Buffets verschiedenster Art bis zum ausgewählten Mehrgang-Gourmet-Menu oder Hochzeitsmenu. Wir freuen uns auf Sie!

Freundliche Grüsse

Ihre Bahnhöfler

03/2022