

## APEROVORSCHLÄGE

Gerne begrüßen wir Sie uns Ihre Gäste vor dem Essen mit einem Apero.  
 Weitere Aperovorschläge und Vorschläge für ein Apero riche finden Sie auf unserer separaten Karte.

PRE MENÜ APERO   ½ Stunde	APERO SOMMER   ½ Stunde
Mini Küchlein (Tomaten   Spinat   Käse   Lauch Speck) Thurgauer Käse   Feigensenf   Baumnüsse   Trauben Melonen-Rohschinken  dazu ein Glas Prosecco mit hausgemachten Sirup	Oliven Holzoferkäse am Spieß oder im Laib Bündnerfleisch auf Wurzelbrot Antipastigemüse
CHF 19.5   Person (ohne Getränk CHF 11)	CHF 11   Person

APERO KLASSISCH   ½ Stunde	WINTERZAUBER   ½ Stunde
Chips   Nüssli Schinkengipfeli (2 Stück)	Dörripflaumen im Speckmantel Poulet-Satayspiessli   Erdnussauce Käsequiche  dazu Glühwein und Punsch am Feuer à discretion
CHF 8   Person	CHF 20.5   Person (ohne Getränk CHF 11)

Kein Genuss ist vorübergehend.  
 Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.  
 Version 01.2019 | ersetzt alle vorherigen Angebote

## EVENTMENÜS

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschläge inspirieren. Gerne stellen wir Ihnen weitere Vorschläge je nach Wunsch und Budget zusammen. Die Vorschläge sind für Events ab 15 Gästen und die Preise gelten als Gruppenpreise bei einem einheitlichen Menü. Auswahlmenüs bis 15 Gäste aus der A la Carte Karte.

Vegetarische und Vegane Gerichte dürfen Sie aus unsere A la Carte Karte aussuchen oder wir stellen Ihnen etwas Individuelles zusammen.

OSTSCHWEIZER MENÜ	THURGAUER APFELMENÜ
Blattsalat vom Tägermoos Kräuter aus dem Schlossgarten   Karotten   Kerne  Pouletbrust aus dem Alpstein Tägerwiler Gemüse   Apfel-Risotto  Schokoladenmousse von der Bernrainschokolade Cassissorbet   Vanillecrumble	Apfel-Selleriesuppe Apfelwürfeli von der Apfelfarm  Thurgauer Schweinsmostbraten Gemüse   Spätzli  Dreierlei aus der süssen Küche Lavendel-Limetten Panna Cotta Apfelkuchen   Sorbet
CHF 58   Person inklusive Nachservice	CHF 57   Person inklusive Nachservice

THURGAUER LANDSCHWEIN	AUS DEM WASSER
Karotten-Ingwersuppe Rahmhaube  Schweinsfilet im Kräutermantel   Jus Gemüse   Kartoffel-Speckstock  Zweierlei Schokoladenmousse   Früchte	Blattsalat vom Tägermoos Karotten   Gurken   Tomaten (saisonal)  Zanderfilet gebraten   Weissweinschaum Apfel-Prosecco Kraut   Kartoffelstock  Joghurt-Zitronencreme Himbeersorbet
CHF 59   Person inklusive Nachservice	CHF 67   Person inklusive Nachservice

THURGAUER KALB	SCHWEIZER RIND
Thurgauer Rieslingsuppe  Felchenfilet   Zitronenschaum Randen-Risotto  Ostschweizer Kalbshuft im Vakuum gegart Tägerwiler Gemüse   Kräuter-Risotto  Honigparfait   Knusperbrause	Amuse Bouche  Tatar vom Rauchlachs   Dill-Creme Brioche   Kräutersalat  Rindsentrecote gebraten   Rosmarinjus Honig-Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln  Zitronen-Cheesecake   Cassissorbet
CHF 93   Person inklusive Nachservice	CHF 87   Person inklusive Nachservice

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.  
Version 01.2019 | ersetzt alle vorherigen Angebote

## FRÜHLING

Von Ende März bis Mitte Juni servieren wir Ihnen unsere Frühlingmenüs.  
Je nach Wetter kann sich der Start oder das Ende der Frühlingkarte ändern.

FRÜHLINGSMENÜ	ERDBEER & RHABARBER
Frühlingsalat aus dem Tägermoos Hausgebeizte Lachsforelle  Maispouardenbrust   Baumnussjus Ratatouille   Kräuterpolenta  Apfelkuchen Sorbet	Frühlingsalat aus dem Tägermoos Radieschen   Kerne  Kalbsrücken im Vakuum gegart   Waldpilze Gemüse   Spargeln   Kräuter-Kartoffelgratin  Erdbeersorbet   Bernrainschokolade Rhabarber
CHF 67   Person inklusive Nachservice	CHF 83   Person inklusive Nachservice

WEISSER SPARGEL	GRÜNER SPARGEL
Amuse Bouche  Spargelsuppe   Randenschaum  Kalbsbäggli geschmort   Eierschwämmli Gemüse   Weissler Spargel   Kartoffelstock  Dreierlei vom Thurgauer Rhabarber Sorbet   Panna Cotta   Rhabarberragout	Spargel-Kartoffelsalat   Kräutervinaigrette  Spargelrisotto Kirschtomaten   Büffelmozzarella  Lachsforelle gebraten   Bearnaise Gemüse   Grüner Spargel   Piemonteser Reis  Thurgauer Erdbeervariation
CHF 82   Person inklusive Nachservice	CHF 86   Person inklusive Nachservice

## SOMMER

Von Mitte Juni bis Ende September servieren wir Ihnen unsere Sommermenüs.

SOMMERMENÜ	BEERENMENÜ
Caesar Salat Knusperbrot   Sbrinz  Poulet Saltimbocca   Jus Ratatouille   Kräuterpolenta  Lavendel-Limetten Panna Cotta Zitronensorbet	Sommersalat aus dem Tägermoos Beeren vom Ammannhof in Sommeri  Rindsfilet gebraten   Rosmarin Honig-Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln  Weisses Schokoladenmousse Himbeersorbet
CHF 65   Person inklusive Nachservice	CHF 78   Person inklusive Nachservice

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.  
 Version 01.2019 | ersetzt alle vorherigen Angebote

## HERBST

Von Oktober bis Mitte Dezember servieren wir Ihnen unsere Frühlingmenüs.

TRAUBEN & BIRNEN	WILDMENÜ
Amuse Bouche	Hokkaido-Kürbissuppe   Kokosraspel
Thurgauer Rieslingsuppe Zimt   Trauben	Nüsslissalat aus dem Tägermoos Ei   Knusperbrot   Speck
Maispoulardenbrust   Pilzsauce Gemüse   Spätzli	Rehragout   Trauben   Pilze Rotkraut   Marroni   Macairekartoffeln
Birnenstrudel   Baumnussglace	Thurgauer Zweierlei von der Zwetschge
CHF 70   Person inklusive Nachservice	CHF 79   Person inklusive Nachservice

HERBSTMENÜ	BELPER FISCH
Nüsslissalat aus dem Tägermoos Karamellisierte Nüsse	Blumenkohlcremesuppe Vanille   Randenschaum
Schweinsfilet im Blätterteig   Waldpilzsauce Wurzelgemüse   Kartoffelgratin	Belper Saibling   gebraten Kürbis   Quitte   Casarecce
Schokoladenkuchen   Kokosnussglace	Creme Brûlée   Passionsfrucht
CHF 64   Person inklusive Nachservice	CHF 63   Person inklusive Nachservice

## WINTER

Von Mitte Dezember bis Ende März servieren wir Ihnen unsere Wintermenüs

FISCHMENÜ	WINTERMENÜ
Schwarzwurzelsuppe Randenschaum	Wintersalat   Feigen Baumnüsse   Orangendressing
Gebratenes Zanderfilet   Honigjus Wurzelgemüse   Apfel-Risotto	Rindsentrecote   Zartbitterjus Schmorgemüse   Kartoffelknödel
Vermicelle   Meringue Baumnussglace	Thurgauer Zweierlei von der Zwetschge
CHF 72   Person inklusive Nachservice	CHF 78   Person inklusive Nachservice

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.  
 Version 01.2019 | ersetzt alle vorherigen Angebote

## BUFFETS

Ab 40 Gästen im Blauen Saal haben Sie die Möglichkeit für ein Buffet.

VORSPEISENBUFFET CLASSIC	VORSPEISENBUFFET zubuchbar
<p style="text-align: center;">Blattsalate   zweierlei Dressing Knusperbrot   Nüsse   Kerne</p> <p style="text-align: center;">Kartoffelsalat   Randensalat   Karottensalat Rettichsalat   Maissalat Tomaten-Mozzarella   Basilikum</p> <p style="text-align: center;">Antipastigemüse   mariniert</p> <p style="text-align: center;">Holzoferkäse im Leib Pfefferterrine   Sauce Cumberland</p>	<p style="text-align: center;">Lachsforelle am Stück pochiert Meerrettichschaum   Honig-Senfdipp Schaustück à ca. 2kg CHF 160</p> <p style="text-align: center;">Vitello Tonnato   Kapern   Zitronen CHF 3   Person</p> <p style="text-align: center;">Forellenfilet geräuchert   Meerrettichdipp CHF 2   Person</p> <p style="text-align: center;">Gazpacho Andalus CHF 2   Person</p> <p style="text-align: center;">Rindstatar   Toast   Butter CHF 20   100gr.</p>
CHF 19   Person	

HAUPTGANGBUFFET SEEBURG	
<p style="text-align: center;">Kalbshuft am Stück im Vakuum gegart Rindsentrecote am Stück Felchenfilet   Safranschaum   Lauchbeet</p> <p style="text-align: center;">Honig-Grillgemüse   Saisongemüse Kartoffelgratin   Rosmarinkartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Bearnaise   Chutney's Kräuterjus   Sour Cream</p>	<p style="font-size: 1.2em; font-family: cursive;">Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.</p>
CHF 56   Person	

DESSERTBUFFET   MINI DESSERT	DESSERTBUFFET zubuchbar
<p style="text-align: center;">4 verschiedene Minidessert im Glas Fruchtplatte   Tiramisu Früchte-Streuselkuchen oder Cheesecake</p>	<p style="text-align: center;">Käseplatte   Thurgauer Käse Feigenchutney   Birnbrot CHF 5   Person</p> <p style="text-align: center;">Schokoladenbrunnen   pauschal CHF 150 plus Fruchtspiessli à CHF 3   Stück</p> <p style="text-align: center;">Cake Pops CHF 2.50   Stück</p>
CHF 17   Person	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.  
 Version 01.2019 | ersetzt alle vorherigen Angebote