

Eventmenüs

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschläge inspirieren.

Wir servieren Ihnen vorwiegend Lebensmittel, welche gerade Saison haben und bei uns verfügbar sind. Deshalb haben wir Ihnen saisonale Menüs zusammengestellt welche unsere Küchencrew mit Freude für Sie zubereitet. Die Zutaten können je nach Wetter variieren.

Die Vorschläge sind für Events ab 15 Gästen und die Preise gelten als Gruppenpreise bei einem einheitlichen Menü. Auswahlmenüs bis 15 Gäste können Sie aus der A la Carte Karte wählen. Ebenso vegetarische und vegane Gerichte. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne weitere Angebote zusammen.

Aperoideen

Weitere Vorschläge finden Sie in unserer Aperokarte.

Pre-Menü Aperó "Sommer"
½ Stunde - CHF 14|Person

Antipasti
(Oliven | Feta | Getrockneten Tomaten | Teufelshörnli)
Rohschinken | Focaccia
Thurgauer Käse Feigensenf | Baumnüsse | Trauben

dazu ein Glas Prosecco mit
hausgemachten Sirup
CHF 9.5|Glas

Pre-Menü Aperó "Winterzauber"
½ Stunde - CHF 11|Person

Dörripflaumen im Speckmantel Poulet-
Satayspiessli | Erdnussauce
Käsequiche

dazu Glühwein und Punsch
am Feuer à discretion
CHF 9.5|Person

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Januar & Februar

In den ersten beiden Monaten zum Jahresbeginn servieren wir feine Winter-Knollen und Wurzelgemüse.

GENUSSMENÜ NEBELMEER

Karotten-Ingwerschaumsuppe



Thurgauer Pouletbrust „Supreme“
Pastinakensauce
Speckwirsing | Randen-Risotto



Cheesecake | Zitronensorbet

3-Gang Menü
inklusive Nachservice im Hauptgang
CHF 63

Alternativen auf Vorbestellung

Zanderfilet gebraten vom Kundelfingerhof
Pastinakensauce
Speckwirsing | Randen-Risotto
+ CHF 8

Gratin von Wintergemüse
Pastinakensauce | Sbrinz
- CHF 10

Sie möchten das Genussmenü um einen Gang erweitern?
Die Jahreszeit bietet geschmacklich tollen Nüsslisalat.
Ergänzen können wir diesen zum Beispiel mit
karamellisierten Baumüssen oder gehackten Eiern von der Familie Fäh in Homburg.
+ CHF 12

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote

März & April

Der Bärlauch und die ersten knackigen Salate sowie Radiesli haben nun Saison.
Unsere hauseigenen Gartenkräuter bereichern nun unsere aromatische Küche.
Ebenso erreichen uns fast täglich tolle Fische aus nachhaltiger Zucht.

GENUSSMENÜ FRÜHLINGSERWACHEN

Frühlingsalat aus dem Tägermoos
Radiesli | Bärlauchdressing



Schweinsfilet gebraten
Apfelsauce | Gartenkresse
Gemüse vom Ammannhof | Kartoffel-Baumnusstock



Rhabarber | Apfelsorbet
Bernrainschokolade

3-Gang Menü
inklusive Nachservice im Hauptgang
CHF 64

Alternativen auf Vorbestellung

Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof
Apfelsauce | Gartenkresse
Gemüse vom Ammannhof | Kartoffel-Baumnusstock
+ CHF 2

Krautstiel-Tarte
Apfelsauce | Gartenkresse
Gemüse vom Ammannhof | Kartoffel-Baumnusstock
- CHF 7

Sie möchten das Genussmenü um einen Gang erweitern?
Chicoreé hat jetzt seine Hauptzeit. Mit etwas Honig glasiert und im Ofen geschmort ist er
ein tolles Gemüse für einen Zwischengang. Etwas schwarzer Reis als Risotto mit
Holzoferkäse aus Bissegg dazu.... Ein Gedicht!
+ CHF 19

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Mai & Juni

Die Erdbeeren vom Ammannhof in Sommeri sind jetzt besonders süss und saftig. Sie finden bei uns in der Küche überall Verwendung. Ebenso bekommen wir jetzt den besten Thurgauer Grünspargel vom Feld aus Lengwil.

GENUSSMENÜ SONNENZAUBER

Spargel-Vanilleschaumsuppe



Kalbsgeschnetzeltes
Schnittlauchsauce
Grillierter Spargel | Sauerampfer | Kartoffeln



Komposition von
Thurgauer Erdbeeren | Bernrainschokolade | Waldmeister

3-Gang Menü
inklusive Nachservice im Hauptgang
CHF 73

Alternativen auf Vorbestellung

Regenbogenforelle vom Kundelfingerhof
Schnittlauchsauce
Grillierter Spargel | Sauerampfer | Kartoffeln
gleicher Preis

Spargel-Gemüse Pot au feu
Belper Knolle
Sauerampfer | Kartoffeln
- CHF 14

Sie möchten das Genussmenü um einen Gang erweitern?
Jetzt dreht sich alles rund um den Spargel. Ein knackiger Salat mit Spargelragout lässt alle Frühsommerherzen höherschlagen. Erdbeeren passen übrigens auch super in den Salat...
+ CHF 16

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Juli & August

Knackige Erbsen, gerade frisch vom Hof sowie Peperoni, Fenchel und Mais haben jetzt Ihren besten Geschmack. Ebenso ist Kirschen und Aprikosenzeit. Das Angebot ist in diesen Monaten reichlich und wir können überaus kreativ kochen.

GENUSSMENÜ SOMMERTRAUM

Sommersalat aus dem Tägermoos
Fenchel | Aprikose | Himbeerdressing



Saltimbocca von der Thurgauer Pouletbrust
Erbsen-Minzenpüree
Grilliertes Gemüse | Zitronenthymian-Polenta



Beeren vom Ammannhof | Sauerkirschen
Heidelbeer-Joghurt Creme

3-Gang Menü
inklusive Nachservice im Hauptgang
CHF 68

Alternativen auf Vorbestellung

Doradenfilet Royal
Erbsen-Minzenpüree
Grilliertes Gemüse | Zitronenthymian-Polenta
gleicher Preis

Zucchetti-Curry Tätschli
Erbsen-Minzenpüree
Grilliertes Gemüse | Zitronenthymian-Polenta
- CHF 11

Sie möchten das Genussmenü um einen Gang erweitern?
Eine Suppe ist im Moment meist zu warm.
Toll finden wir eine kalte Tomatenessenz aus den
reifen, saftigen Tomaten aus Sommeri.
+ CHF 16

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote

September & Oktober

Die Haupternte der hiesigen Kartoffeln ist in vollem Gange. Kohlrabi, Blumenkohl, Lauch sowie Pastinaken sind erntereif und besonders schmackhaft. Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Brombeeren sind nun die Stars in der Dessertküche.

GENUSSMENÜ GOLDENER HERBST

Pastinaken-Schaumsuppe
Kürbiskerne



Kalbshuft im Vakuum gegart
Kräuterjus
Wurzelgemüse aus Sommeri | Kartoffel-Kräutergratin



Cremé Brûlée
Quitte | Feige

3-Gang Menü
inklusive Nachservice im Hauptgang
CHF 74

Alternativen auf Vorbestellung

Dorschfilet | Bohnenkrautkruste
Wurzelgemüse aus Sommeri | Kartoffel-Kräutergratin
- CHF 12

Rotkraut-Eschalotten Tarte
Honigsauce | Thymian
- CHF 17

Sie möchten das Genussmenü um einen Gang erweitern?
Im Moment wird der Lattich, auch Römersalat genannt, geerntet.
Mit ein wenig Cous Cous und einem gebratenen Kaninchenrückenfilet
ergibt sich ein schöner Zwischengang.
+ CHF 18

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote

November & Dezember

Die Gemüseklassiker haben Ihre Erntezeit beendet. Nun rücken wir die vergessenen Sorten wie zum Beispiel Schwarzwurzel und Topinambur in den Mittelpunkt. Auch Kürbisse sind im Moment an Geschmack nicht zu übertreffen.

GENUSSMENÜ WINTERZAUBER

Schwarzwurzel-Schaumsuppe
Zimt-Mandeln



Entenschlegel geschmort
Kräuterjus
Rosenkohl | Kürbispüree



Grapefruit | Mandarine
Bernrainschokolade

3-Gang Menü
inklusive Nachservice im Hauptgang
CHF 69

Alternativen auf Vorbestellung
Zanderfilet gebraten | Honigsauce
Rosenkohl | Kürbispüree
+ CHF 4

Geschmorter Winterlauch | Honigsauce
Rosenkohl | Kürbispüree
- CHF 15

Sie möchten das Genussmenü um einen Gang erweitern?
Diese Jahreszeit bietet vitaminreiche Randen.
Aufgeschnitten als Carpaccio mit gebackenem
Ziegenkäse und Marroni ergibt ein schönes Gericht.
+ CHF 14

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Eventmenüs

OSTSCHWEIZER MENÜ	THURGAUER APFELMENÜ
Blattsalat vom Tägermoos Kräuter Karotten Kerne Pouletbrust aus dem Alpstein Tägerwiler Gemüse Apfel-Risotto Schokoladenmousse von der Bernrainschokolade Cassisorbet 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 Rosmarinkartoffeln Honigparfait Knusperbrause	Amuse Bouche Tatar vom Rauchlachs Dill-Creme Brioche Kräutersalat Rindsentrecote gebraten Rosmarinjus Honig-Grillgemüse Weissweinsrisotto Zitronen-Cheesecake Cassisorbet
CHF 93 Person inklusive Nachservice	CHF 87 Person inklusive Nachservice

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
 Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Buffets

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

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

HAUPTGANGBUFFET SEEBURG	
Kalbshuft am Stück im Vakuum gegart Rindsentrecote am Stück Felchenfilet Safranschaum Lauchbeet Honig-Grillgemüse Saisongemüse Kartoffelgratin Rosmarinkartoffeln Bearnaise Chutney's Kräuterjus Sour Cream	Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.
CHF 56 Person	

DESSERTBUFFET MINI DESSERT	DESSERTBUFFET zubuchbar
4 verschiedene Minidesserts im Glas Fruchtplatte Tiramisu oder Früchte-Streuselkuchen oder Cheesecake	Käseplatte Thurgauer Käse Feigenchutney Birnbrot CHF 5 Person Schokoladenbrunnen pauschal CHF 150 plus Fruchtspiessli à CHF 3 Stück
CHF 19 Person	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
 Version 03.2020 | ersetzt alle vorherigen Angebote