



Sehr geehrter Gast

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Zusammenstellung für Ihre Anfrage zu Ihrem geplanten Bankettanlass, mit Getränke- und Menüvorschlägen, mit denen wir Sie aus unserer Küche verwöhnen möchten. Die Vorschläge sind als Anregung gedacht. Wir freuen uns, wenn wir Sie individuell beraten dürfen. Wir beziehen unsere Produkte, wenn immer möglich aus der Region. Was Thurgauer Erde und Sonne uns saisonal schenken, erfreuen Gaumen und Gemüt.

Wir sind bemüht, dass so wenig wie möglich dieser Qualitätsprodukte zwischen Feld und Teller verloren gehen und sind deshalb darauf angewiesen, dass Sie uns über allfällige Änderungen Ihrer Gästezahl spätestens 12 Stunden vor dem Anlasstermin informieren (siehe AGB, Punkt 6). Danke, dass Sie uns unterstützen «Lebensmittelverluste» zu vermeiden.

#### **Hier eine kurze Übersicht über unsere Räumlichkeiten**

Weinfeldersaal	bis	45 Personen
Bachtoblersaal	bis	30 Personen
Ganzer Saal (Weinfelder/Bachtobler)	bis	80 Personen
Restaurant	bis	50 Personen
Ganzer Gasthof	bis	120 Personen

Der Sonntag ist unser Ruhetag.

Alle Preise gelten inkl. 7.7 % MwSt., Preisänderungen vorbehalten.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und bedienen zu dürfen.

Warum nach einem feinen Nachtessen nicht gleich bei uns übernachten? Schenken Sie sich den Stress mit «am selben Tag zurück» und starten Sie erholt in den neuen Tag. Unser Haus verfügt über 19 Gästezimmer. Ein wunderbares Nachtquartier für Geschäftsleute, Messe- und Workshop-teilnehmer/-innen, Wochenendausflügler, Hochzeitsgäste, und Touristen.

Freundliche Grüsse

A handwritten signature in blue ink that reads 'S. Lüchinger' followed by a stylized flourish.

Sybille und Reto Lüchinger



### Unsere Vorschläge für kalte Vorspeisen

Gemischter Salat	Fr.	9.00
Bunter Blattsalat	Fr.	8.00
Eisberg Salat «1000 Island»	Fr.	10.50

**Gerne offerieren wir Ihnen selbstverständlich auch unsere aktuellen kalten und warmen Vorspeisen aus unserer Speisekarte.**

### Unsere Vorschläge als Tellergerichte

Schweinsbraten mit Dörripflaumen, Frauenfelder Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	25.00
Heisser Beinschinken mit Frauenfelder Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Fr.	23.50
Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	Fr.	23.50
Rindfleischvögel «Thurtal», Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	24.50
Schweinssteak mit Waldpilzsauce, Spätzli und Gemüse	Fr.	29.50
Cordon Bleu «Hausart», Bratkartoffeln und Gemüse	Fr.	27.50
mit Schweinefleisch	Fr.	39.50
mit Kalbfleisch		
Pouletbrüstli mit Kokos-Curry-Sauce, Kräuterreis und grüne Erbsen	Fr.	23.50
Entrecôte 200 gr «Cafe de Paris» mit Pommes frites	Fr.	37.50

### Unsere Vorschläge als vegetarische Tellergerichte

Kartoffel-Gnocchi sizilianische Art auf Blattspinat und Pinienkernen	Fr.	25.00
Steinpilzrisotto	Fr.	22.50
Tilsiter-Gemüse-Strudel mit zweierlei Gemüsesaucen	Fr.	24.50
Saisonaler Gemüseteller mit Kartoffelgratin	Fr.	26.50



### Unser Vorschläge für komplette Menüs

Wir servieren diese Menüs auf Teller mit Nachservice. Alle Vorschläge sind ab 10 Personen!

<p><b>Menü 1</b> Fr. 38.50</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Schweinsbraten mit Kräuter-Jus Kartoffelstock Saisongemüse</p>	<p><b>Menü 2</b> Fr. 43.50</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Schweinssteak mit Waldpilzsauce Kartoffelkroketten Saisongemüse</p>
<p><b>Menü 3</b> Fr. 49.50</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Schweinsfilet am Stück gebraten Steinpilzsauce Mandelkartoffeln Saisongemüse</p>	<p><b>Menü 4</b> Fr. 42.00</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Schweins-Karrée-Braten mit Thymianjus Nudeln Saisongemüse</p>
<p><b>Menü 5</b> Fr. 46.00</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Kalbsschulterbraten glasiert rassiger Bratenjus Nudeln Saisongemüse</p>	<p><b>Menü 6</b> Fr. 52.50</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Kalbs Cordon Bleu «Theresa» mit Käse und gedämpftem Lauch Bratkartoffeln Saisongemüse</p>
<p><b>Menü 7</b> Fr. 39.50</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Gefüllte Kalbsbrust «Gmeindrots Art» Frauenfelder Kartoffelgratin Saisongemüse</p>	<p><b>Menü 8</b> Fr. 48.50</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Kalbs-Piccata Mailänder Art Safranrisotto Saisongemüse</p>
<p><b>Menü 9</b> Fr. 52.50</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Roastbeef englische Art Sauce Bearnaise Williamskartoffeln Saisongemüse</p>	<p><b>Menü 10</b> Fr. 42.00</p> <p>Suppe nach Wahl ****</p> <p>Gemischter Salat ****</p> <p>Maispoulardenbrüstli Apfel-Peperoni-Pfeffersauce Pilav-Reis Saisongemüse</p>



### Unsere Suppen zur Auswahl für die Menüs

Bouillon mit Flädli  
 Bouillon mit Eierstich (Royal)  
 Bouillon mit Gemüsewürfeln  
 Bouillon mit Gemüsestreifen

Geröstete Griesssuppe  
 Gemüsecremesuppe  
 Blumenkohlcremesuppe  
 Kartoffel-Lauchcremesuppe  
 Karottencremesuppe  
 Tomatencremesuppe mit Gin

Lindenblütencremesuppe  
 Weinfelder Riesling-Sylvanersuppe  
 Schwarzwurzelcremesuppe mit Apfelchampagner  
 Apfel-Ingwer-Cremesuppe

Die Suppen können auch zu den Tellergerichten bestellt werden.  
 Wir verrechnen Fr. 7.50 für die Suppe.

### Unsere Desserts zur Auswahl

Wir haben unsere Dessertkarte umgestellt. Die Dessert's werden als kleine Portionen frisch hergestellt. Sie können nach Herzenslust ihre eigene Dessert-Kreation selber zusammenstellen. Fragen Sie doch einfach bei uns nach.

Pro Dessert-Kreation	Fr.	3.50
Die kleinen Dessert-Kreationen können selbstverständlich auch als Portion bestellt werden.		
Coupe Isebähnli mit Fruchtsalat und Glace	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.00
Frischer Fruchtsalat natur	Fr.	6.50
Thurgauer Süssmostcreme	Fr.	7.50
Gebrannte Creme mit Rahm	Fr.	7.50
Thurgauer Apfeltorte mit Rahm	Fr.	6.50
Karamelköppli mit Rahm	Fr.	6.50
Eiskaffee «Isebähnli», der Spezielle	Fr.	8.50
Dessertbuffet ab 15 Personen	Fr.	18.00
Für mitgebrachte Hochzeits- oder Geburtstagstorten verrechnen wir pro Person	Fr.	6.00



## Saisonspezialitäten

Die Saisongerichte sind sehr abhängig von der Jahreszeit. Einzelne Produkte sind auf dem Markt eventuell nicht mehr oder noch nicht erhältlich, je nach Reifestadium. Wir beziehen unsere Rohprodukte vorwiegend aus der Region, deshalb sind leichte Abweichungen fast nicht zu vermeiden. Gerne beraten wir Sie über die ganz speziellen Gerichte der Saison. Wie z.B. Spargeln im Frühling, Geflügel und Kalbfleisch im Sommer, das einheimische Wildbret und die eingelegten Früchte im Winter. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

### Frühlingsmenü, Fr. 72.00

Morchel-Tiramisu mit Salatbouquet an Kräutervinaigrette

\*\*\*\*

Duett von weisser und grüner Spargelcremesuppe

\*\*\*\*

Lammkotelett am Stück gebraten mit einer Kräuterkruste  
begleitet von milden Bärlauchkartoffeln und Thymian-Zucchetti

\*\*\*\*

Trilogie von Süssem

### Sommermenü, Fr. 72.00

Grilliertes Sommergemüse mit Schnittlauchsauce

\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Ricotta-Ravioli

\*\*\*\*

Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Spinat an Rotwein-Rosmarinjus  
mit Bratkartoffeln und Ratatouilletürmchen

\*\*\*\*

Trilogie von Süssem

Fr. 72.00

### Herbst, Fr. 72.00

Hausgemachte Wildpastete «Altismoos»

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit seinen gerösteten Kernen

\*\*\*\*

Rehrückenmedaillon aus hiesiger Jagd an Holundersauce mit Spätzli,  
Blaukraut und glasierten Marroni

\*\*\*\*

Trilogie von Süssem

### Winter, Fr. 72.00

Weinfelder Rauchlachs mit Sauerrahm und Nüsslisalat

\*\*\*\*

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl

\*\*\*\*

Duett von Schweins- und Kalbsfilet mit seinen Saucen serviert  
mit Steinpilzrisotto und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Trilogie von Süssem



### **Festliche Menüvorschläge**

#### **Menü «Thurgau», Fr. 97.00**

Thurtaler Mostbröckli-Carpaccio mit feinem Dressing, frischen Kräutern,  
und altem geriebenem Tilsiter vom Felsechäller verfeinert

\*\*\*

Ottenberger Riesling-Sylvaner Süppli

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Blätterteigstange, mit rotem Basilikumblütenessig  
und Thurgauer Rapsöl angemacht

\*\*\*

Waldforellenfilet aus dem eigenen Weiher kross gebraten auf Lauchgemüse

\*\*\*

Doppeltes Kalbssteak Boltshauser Art

Steinpilzrahmsauce

Thurtaler Bratkartoffeln mit seinen Kräutern

Gemüsebeilage

\*\*\*

Trilogie von Süssem

#### **Menü «Säntisblick», Fr. 90.00**

Frischer Weinfelder Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Brioche und Butter

\*\*\*

Sämige Schwarzwurzelsuppe aufgespritzt mit Apfelchampagner

\*\*\*

Zanderfilet gebraten auf Spinat

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfilet im Duett mit seinen Saucen

Nidelnudeln, schöne Gemüsebeilage

\*\*\*

Trilogie von Süssem

#### **Menü «Schlossblick», Fr. 88.00**

Hausgemachte Wildterrinen schön garniert

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteigstange

\*\*\*

Bodensee Zanderfilet auf Fenchelbett mit Safransauce

\*\*\*

Kalbsteak mit Morchelrahmsauce

Butternudeln, schöne Gemüsebeilage

\*\*\*

Trilogie von Süssem



**Menü «zum Hof», Fr. 96.00**

Rindscarpaccio mit Ruccola und Blätterteigstange

\*\*\*

Lindenblütensuppe

\*\*\*

Wolfsbarschfilet gebraten mit buntem Gemüse und Nusskartoffeln

\*\*\*

Chateaubriand «Isebähnli», das beste Stück vom Rindsfilet, Sauce Bearnaise  
hausgemachte Nidelnudeln und reichhaltige Gemüsebeilage

\*\*\*

Trilogie von Süssem

**Menü «Adlerhorst», Fr. 93.00**

Verschiedene Blattsalate mit überbackenem Ziegenkäse

\*\*\*

Rassige Apfel-Ingwer Suppe mit einer gebratenen Riesencrevette  
als Einlage

\*\*\*

Bodensee Zanderfilet mit gebratenen Cherrytomaten und frischen Kräutern

\*\*\*

Rindsfilet «Opus One», kräftige Rotweinsauce  
auf Gemüseteigwaren mit herrlicher Garnitur

\*\*\*

Trilogie von Süssem