



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 (Weinfeldersaal/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 «Apérohäppchen»

Diverse Canapé	Fr.	3.50/Stück
Hausgemachte «Chäschüechli»	Fr.	3.00/Stück
Hausgemachte Crostini	Fr.	5.00/3 Stück
Sbrinzmöckli	Fr.	3.90/100 g
Schinkengipfeli	Fr.	1.50/Stück
schwarze Oliven	Fr.	3.90/100 g

individuelle Beratung

Gerne stellen wir für Ihren Anlass individuelle Apérohäppchen zusammen, nach Ihrem vorgegebenen Budget und Ihren Wünschen z.B. gefüllte Ciabatta, Lachsbrötli, Roastbeef, oder Suppe

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 auch unsere aktuellen kalten und warmen Vorspeisen aus unserer Speisekarte.

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 zu den Tellergerichten für Fr. 8.50 dazu bestellt werden.
 Bei den kompletten Menüs ist eine Suppe nach Ihrer Wahl im Menüpreis inbegriffen.**

**Unsere Vorschläge als Tellergerichte**

Schweinsbraten mit Dörrpflaumen, Frauenfelder Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	25.00
Heisser Beinschinken mit Frauenfelder Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Fr.	23.50
Schweinsgeschnetztes «Zürcher Art» mit Rösti	Fr.	24.50
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.	25.50
Entrecôte 200 gr «Cafe de Paris» mit Pommes frites	Fr.	44.50
Entrecôte 150 gr «Cafe de Paris» mit Pommes frites	Fr.	39.50

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.	24.50



Unser Vorschläge für komplette Menüs

Eine Suppe nach Wahl ist im Preis inbegriffen. Wir servieren diese Menüs mit Nachservice.
Alle Vorschläge sind ab 10 Personen!

Menü 1	Fr.	39.50	Menü 2	Fr.	45.50
Suppe nach Wahl ****			Suppe nach Wahl ****		
Gemischter Salat ****			Gemischter Salat ****		
Schweinsbraten mit Kräuter-Jus Kartoffelstock Saisongemüse			Schweinssteak mit Waldpilzsauce Kartoffelkroketten Saisongemüse		
Menü 3	Fr.	52.50	Menü 4	Fr.	44.00
Suppe nach Wahl ****			Suppe nach Wahl ****		
Gemischter Salat ****			Gemischter Salat ****		
Schweinsfilet am Stück gebraten Steinpilzsauce Mandelkartoffeln Saisongemüse			Schweins-Karrée-Braten mit Thymianjus Nudeln Saisongemüse		
Menü 5	Fr.	48.00	Menü 6	Fr.	54.50
Suppe nach Wahl ****			Suppe nach Wahl ****		
Gemischter Salat ****			Gemischter Salat ****		
Kalbsschulterbraten glasiert rassiger Bratenjus Nudeln Saisongemüse			Kalbs Cordon Bleu «Theresa» mit Käse und gedämpftem Lauch Bratkartoffeln Saisongemüse		
Menü 7	Fr.	41.50	Menü 8	Fr.	49.50
Suppe nach Wahl ****			Suppe nach Wahl ****		
Gemischter Salat ****			Gemischter Salat ****		
Gefüllte Kalbsbrust «Gmeindrots Art» Frauenfelder Kartoffelgratin Saisongemüse			Kalbs-Piccata Mailänder Art Safranrisotto Saisongemüse		
Menü 9	Fr.	55.50	Menü 10	Fr.	43.50
Suppe nach Wahl ****			Suppe nach Wahl ****		
Gemischter Salat ****			Gemischter Salat ****		
Roastbeef englische Art Sauce Bearnaise Williamskartoffeln Saisongemüse			Maispoulardenbrüstli Apfel-Peperoni-Pfeffersauce Pilav-Reis Saisongemüse		



Noch etwas Süßes? Aber nur noch wenig Platz nach dem Hauptgang? Dann ist unsere Dessertvariation die richtige Wahl für Sie!

Wir machen auch Desserts im «Miniformat». Wir nennen das Dessertvariation. Diese Desserts werden als kleine Portionen frisch nach Saison hergestellt. Sie können nach Herzenslust ihre eigene Dessert-Kreation selber zusammenstellen, nach Lust und Laune probieren eine Variation, oder zwei, oder drei, ...

Unsere Dessertvariationsideen

Die Liste ist nicht vollständig und je nach Saison unterschiedlich.

Fragen Sie nach unseren saisonalen Spezialitäten.

Pro Dessertvariation = Dessert im «Miniformat»

Fr. 3.50

- Thurgauer Süssmostcreme
- Fruchtsalat mit Vanilleglace
- Gebrannte Creme
- Panna Cotta
- Schokolademousse
- Thurgauer Erdbeeren mit Vanilleglace
- Beerenmousse
- Limoncello-Rahm-Gefrorenes
- Holunderglace
- Orangensalat mit Schokoladeglance
- Marronimousse
- Lebkuchenparfait
- Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé
- Amarettotiramisù
- Zimtparfait

Unsere Dessertauswahl

Coupe Isebähnli mit Fruchtsalat und Glace

Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 8.50

Frischer Fruchtsalat natur

Fr. 7.00

Thurgauer Süssmostcreme

Fr. 8.00

Gebrannte Creme mit Rahm

Fr. 8.00

Thurgauer Apfeltorte mit Rahm

Fr. 7.00

Karamelköppli mit Rahm

Fr. 7.00

Eiskaffee «Isebähnli», der Spezielle

Fr. 9.00

Dessertbuffet ab 15 Personen

Fr. 18.00

Für mitgebrachte Toren 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

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 Süsspli

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 Süsssem

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 Süsssem

Menü «Schlossblick», Fr. 88.00

Hausgemachte Wildterrine schön garniert

Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteigstange

Bodensee Zanderfilet auf Fenchelbett mit Safransauce

Kalbsteak mit Morchelrahmsauce

Butternudeln, schöne Gemüsebeilage

Trilogie von Süsssem



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