



Bankette

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

Reto Lüchinger & Team



Unsere Vorschläge für «Apérohäppchen»

Diverse Canapé	Fr.	3.50/Stück
Hausgemachte «Chäschüechli»	Fr.	3.00/Stück
Hausgemachte Crostini	Fr.	5.00/3 Stück
Hausgemachte Samosa, Vegetarisch	Fr.	3.50/Stück
Hausgemachte Frühlingsrollen nach Sri-Lanka-Art	Fr.	5.00/Stück
Schinkengipfeli	Fr.	1.50/Stück
Sbrinzmöckli	Fr.	3.90/100 g
Schwarze und grüne 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.	9.50
Bunter Blattsalat	Fr.	8.50
Bunter Blattsalat mit Speck, Croûtons und Ei	Fr.	11.00
Bunter Blattsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse	Fr.	12.50
Eisberg Salat «1000 Island»	Fr.	10.50
Rindscarpaccio mit Sbrinz, Ruccola und Thurgauer Rapsöl	Fr.	17.50

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		
Minestrone Ticinese	Fr.	8.50
Gazpacho Andalusia (kalt)		
Gemüsecremesuppe		
Blumenkohl-Zitronengras-Cremesuppe		
Kartoffel-Lauchcremesuppe		
Karotten-Ingwer-Suppe		
Tomatencremesuppe mit Gin	Fr.	9.50
Lindenblütencremesuppe		
Weinfelder Riesling-Sylvanersuppe		
Schwarzwurzelcremesuppe mit Apfelchampagner		
Apfel-Ingwer-Cremesuppe	Fr.	10.50

Bei den kompletten Menüs ist eine Suppe nach Ihrer Wahl im Menüpreis inbegriffen.



Unsere Vorschläge als Tellergerichte

Schweinskarreebraten mit Weinfelder Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	25.00
Heisser Beinschinken mit Weinfelder Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Fr.	23.50
Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti mit Schweinefleisch	Fr.	24.50
mit Kalbfleisch	Fr.	33.50
Rindfleischvögel «Thurtal», Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	24.50
Schweinssteak mit Waldpilzsauce, Spätzli und Gemüse	Fr.	29.50
Hausgemachtes Cordonbleu mit Bratkartoffeln und Gemüse mit Schweinefleisch	Fr.	28.50
mit Kalbfleisch	Fr.	39.50
«Pouletbrüstli» mit Kokos-Curry-Sauce, Kräuterreis und grüne Erbsen	Fr.	27.50
Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites		
Entrecôte 150 g	Fr.	39.50
Entrecôte 200 g	Fr.	44.50
Entrecôte 250 g	Fr.	49.50
Kalbsvoressen mit «Gemüsewürfeli» mit Nudeln und Gemüse	Fr.	26.50
Rindsragout ungarische Art mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	24.50

Unsere Vorschläge als vegetarische Tellergerichte

Kartoffel-Gnocchi «Sizilianische Art» auf Blattspinat und Pinienkernen	Fr.	24.50
Weisswein-Risotto mit konfierten Cherry-Tomaten und Ruccola	Fr.	24.50
Quinoa Burgerli auf Thurgauer Süsskartoffelpüree und Saison-Gemüse	Fr.	24.50
Saisonaler Gemüseteller mit Kartoffelgratin	Fr.	24.50

Unsere Vorschläge als vegane Tellergerichte

Penne Saisonal (Bärlauch, Ratatouille, Baumnuss, Waldpilze)	Fr.	24.50
Tofu mit mariniertem Asia-Gemüse und Kräuter-Basmatireis	Fr.	24.50
«Nila's Linsencurry» mit Gemüsestreifen	Fr.	25.50



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. 40.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Schweinschalsbraten mit Kräuterjus
Weinfelder Kartoffelgratin
Saisongemüse

Menü 3 Fr. 49.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Waldforellenfilet im Kräutermantel
mit Kräuterjus, Reis
Blattspinat «Isebahnli»

Menü 5 Fr. 42.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Gefüllte Kalbsbrust «Hüttwiler-Art»
Hausgemachte Spätzli
Saisongemüse

Menü 7 Fr. 57.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Roastbeef englische Art
Sauce Bernaise und Kräuterjus
Rosmarin-Bratkartoffeln
Saisongemüse

Menü 2 Fr. 53.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Schweinsfilet am Stück gebraten
Waldpilzsauce Kartoffel-Kroketten
Saisongemüse

Menü 4 Fr. 55.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Kalbs Cordon Bleu «Theresa»
mit Käse und gedämpftem Lauch
Bratkartoffeln und Saisongemüse

Menü 6 Fr. 52.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Kalbpiccata «Mailänder Art»
Safranrisotto
Saisongemüse

Menü 8 Fr. 43.50

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Maispouardenbrüstli
Apfel-Peperoni-Pfeffersauce
Pilaw-Reis
Saisongemüse



Noch etwas Süßes? Aber nur noch wenig Platz nach dem Hauptgang? Dann sind unsere Dessertvariationen 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 Dessertvariationen

Die Liste ist nicht vollständig und je nach Saison unterschiedlich.

Fragen Sie nach unseren saisonalen Spezialitäten.

Pro Dessertvariation = Dessert im «Miniformat» Fr. 4.00

- Thurgauer Süssmostcreme
- Fruchtsalat mit Vanilleglace
- Gebrannte Creme
- Panna Cotta
- Crema Catalana
- Bayerische Creme mit Biskuitroulade
- Grand-Marnier-Parfait
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
- Thurgauer Erdbeeren mit Vanilleglace
- Tiramisù (diverse Geschmacksrichtungen)
- Nuss-Brownie mit Rahm
- Zweifarbiges Schokoladenmousse
- Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé
- Verschiedene Moussesorten
- Verschiedene Glace- und Sorbetsorten

Unsere Dessertauswahl

Coupe Isebähnli mit Fruchtsalat und Glace	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat	
natur	Fr. 7.00
mit Rahm	Fr. 8.50
mit Glacé	Fr. 9.50
Thurgauer Apfeltorte mit Rahm	Fr. 7.00
Karamelköppli mit Rahm	Fr. 7.00
Eiskaffee «Isebähnli», der Spezielle	Fr. 9.00
kleine Portion	Fr. 7.50
Coupe Dänemark	Fr. 9.50
keine Portion	Fr. 7.50
Dessertbuffet ab 15 Personen	Fr. 18.00
Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Person	Fr. 6.00



Unsere Menüauswahl nach den vier Jahreszeiten

Wir sind stolz auf unseren Thurgau und beziehen, wenn immer möglich, unser Gemüse, unsere Früchte direkt vom Bauer, Fleisch vom Metzger und von anderen kleineren Produzenten aus der Region. Unsere besonderen Spezialitäten sind «Thurgauer Waldforelle» und «Wild» aus einheimischer Jagd, nach traditionellen Rezepten zubereitet und begleitet von einem schönen Glas Wein aus der Region. Manchmal bieten sich auch saisonale Raritäten, die wir dann anbieten können, wenn sie die Natur bereithält, fragen Sie einfach nach, wir beraten Sie gerne was wir Ihnen Besonderes an Ihrem Wunschtermin anbieten können.

Frühlingsmenü

Fr. 72.00

Morchel-Tiramisu mit Salatbouquet an
Kräutervinaigrette

Grüne Spargelcremesuppe mit Vanille

Lammkotelett am Stück gebraten mit Kräuterjus und
getrockneten Tomaten
Bärlauchrisotto und glasierten zweifarbigen Karotten

Trilogie von Süssem

Sommermenü

Fr. 72.00

Sommerlicher Blattsalat mit Balsamico- Dressing und
süss-saurem Gemüse

Tomatenessenz mit Ricotta-Ravioli

Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Spinat an
Rotwein-Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Ratatouille

Trilogie von Süssem

Herbstmenü

Fr. 72.00

Hausgemachte Wildpastete «Isebähnli» mit
Selleriesalat

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

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

Trilogie von Süssem

Wintermenü

Fr. 72.00

Weinfelder Rauchlachs mit Dill-Senfsoße, Brioche
und Nüsslisalat

Schwarzwurzelcremesuppe mit Apfelchampagner

Duett von Schweins- und Kalbsfilet mit
Waldpilzsoße serviert
Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüse

Trilogie von Süssem



Festliches Thurgauer Menü

Als 4-Gang Menü Fr. 72.00

Thurgauer Rindscarpaccio mit Ruccola und Thurgauer Rapsöl
und altem geriebenem Tilsiter vom «Felsechäller» verfeinert

Weinfelder Riesling-Sylvanersuppe

Kurzgebratenes Doppeltes Kalbssteak

Waldpilzrahmsauce

Weinfelder Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Trilogie vom Apfel

Als 5-Gang Menü mit folgendem zusätzlichen Gang Fr. 85.00

Bunter Blattsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse an einer milden Kräuter-Vinaigrette

Als 6-Gang Menü mit folgenden zusätzlichen Gängen Fr. 98.00

Bunter Blattsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse an einer milden Kräuter-Vinaigrette

Gebratenes Waldforellenfilet aus dem eigenen Weiher im Kräutermantel
auf Blattspinat «Isebähkli»

Als 7-Gang Menü mit folgenden zusätzlichen Gängen Fr. 111.00

Bunter Blattsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse an einer milden Kräuter-Vinaigrette

Gebratenes Waldforellenfilet aus dem eigenen Weiher im Kräutermantel
auf Blattspinat «Isebähkli»

Risotto mit «Suurem Moscht»
«Pouletschenkelsteakli» und konfierte Tomaten