

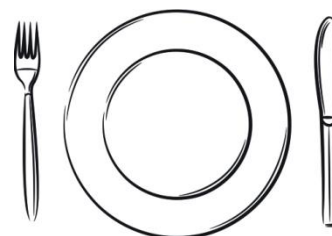


Menu

Inspirationen



Inhaltsverzeichnis



Vorwort.....	3
Dorfalm-Brunch.....	4
Apéros.....	5
-kalte Apéros	
-fruchtige Apéros	
-warme Apéros	
-Apéro im Glas serviert	
-Apéro vom Grill	
Amuse-Bouche.....	7
Vorspeisen.....	8
-kalte Vorspeisen	
-warme Vorspeisen	
-Suppen	
-Salat- und Vorspeise-Buffer	
Hauptgänge.....	12
-servierte Hauptgänge	
-À discrétion – serviert	
-vegetarisch und Vegan	
-Dorfalm-Buffer	
Beilagen & Saucen.....	18
Desserts.....	21

Schön, dass wir Sie inspirieren dürfen

Regionale Frischprodukte begeistern uns, deshalb berücksichtigen wir, wo immer nur möglich, unsere Produzenten, welche wir auch persönlich kennen.

Vom Apéro über die Vorspeise, dem Hauptgang bis zum Dessert, alles wird in der Dorfalmküche frisch zubereitet, damit Sie beste Qualität geniessen können.

Unser Küchenchef Willi Zellweger, Chefkoch mit eidg. Fachausweis



Eine gute Küche ist das Fundament für einen gelungenen Anlass

Wir verwenden grundsätzlich nur Schweizer Fleisch.

Lammfleisch, welches nicht vom Ghögg-Hof kommt, stammt aus Grossbritannien oder Irland. Unser Fisch ist aus Pfyner Zucht (hausgeräuchert in der Fischzucht), der Raumlachs aus Schottland (Zucht) und Crevetten aus Vietnam (Zucht).

Allergene Inhaltsstoffe

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergiker und Gäste mit diätetischen Einschränkungen. Melden Sie sich frühzeitig bei uns und wir berücksichtigen dies bei Ihrer Menüwahl oder wenden Sie sich direkt an unseren Küchenchef, für weitere Auskünfte über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Die Preise gelten jeweils pro Person (Platten) oder pro Stück - in Schweizer Franken. Die MwSt. wird auf den ganzen Anlass berechnet und ist nicht im Preis inbegriffen.

Dorfalm-Brunch

Frühstücks-Buffer

30.–

Brot- und Brötchenauswahl

Zopf, Gipfeli, Paillasse Brot, Brötchen

Brotaufstriche

Konfitüren, Thurgauer Honig, Nutella, Butter, Margarine

Cerealien

Corn Flakes, Honey Puffs, Müesli

Auswahl an Joghurt

Birchermüesli

Fruchtsalat

Aufschnittplatte

Käseplatte

Ei-Speisen & Speck

 gebraten

3 - 10 Minuten Eier aus dem Eierkocher, hartgekochte Eier, Rühreier

Getränke zum Frühstücks-Buffer

 à discrétion

Kaffee/Espresso/Tee, Milch mit Schoggi/Ovo, Süssmost & Orangensaft

Mittags-Buffer

15.–

Ofenfrischer Fleischkäse und heisser Schinken

dazu verschiedene Salate

Kartoffel-, Karotten-, Gurken- und Blattsalat, verschiedene Dressings und Garnituren, sowie assortierte Brötchen

Desserts

ab Seite 21 finden Sie verschiedene Dessert-Varianten

Apéros

Stellen Sie Ihren individuellen Wunsch-Apéro zusammen, wir berechnen Ihnen den Pauschalpreis pro Person.

Kalte Apéros

Salziges-Trio Paprika und Nature Pommes-Chips und Salzstängeli

Blätterteigstangen

Grissini mit Rohschinken umwickelt

Gemüse-Dipp mit verschiedenen Saucen

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Melone-Rohschinken-Spiessli

Tortilla-Chips mit Tomaten-Salsa, Sauer-Rahmsauce, Guacamole

Canapées belegt mit

Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise, Räucherforellen, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Brie & Preiselbeeren, Schinken

Meterbrote oder Party-Sandwiches gefüllt mit

Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren, Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise

Wraps gefüllt mit

Schinken, Chorizo, Kräuter-Cantadou, Tilsiter, Rauchlachs, Räucherforellen, Thon-Mayonnaise, Ei-Mayonnaise

Mini-Pastetli gefüllt mit

Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Frischkäse-Gemüsefüllung, Poulet-Curry, Pfyner Räucher-Forellen-Mousse, Thon-Mayonnaise

Antipasti-Spiessli bestückt mit

Zucchetti, Peperoni, Mozzarella und Parma-Schinken

Aufschnittplatte

Schinken, Salami, Landrauchschinken, Fleischkäse, Speck und Landjäger, dazu assortierte Brötchen

Käseplatte

Käseauswahl aus der Region, dazu assortierte Brötchen

Fruchtige Apéros

Früchte-Spiessli

Früchteplatte

Früchtekorb

Warme Apéros

Blätterteig-Gipfeli gefüllt mit
Schinken-, Chorizo- oder Käse

Blätterteig-Gebäck gefüllt mit
Ratatouille, Poulet-Curry oder Schinken-Lauch

Mini-Quiches gefüllt mit
Käse, Lauch, Tomaten-Mozzarella, Gemüse

Meat-Balls mit Kräuter-Knoblauch-Dipp

Poulet-Spiessli an Honig-Marinade

Apéros im Glas serviert

Suppe nach Wunsch im „Gläsli“

Gurkensalat mit Pesto auf Griechischem Joghurt

Linsensalat mit panierten Saiblingstreifen

Couscous-Salat mit sautierter Crevette

Wurst-Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler Käse

Früchte-Kaltschale

Safran-Risotto mit Erbsen, garniert mit Schottischem Rauchlachs

Äpler Makkaroni

Ghackets und Hörnli

Forellen-Knusperli mit Tartar-Sauce

Apéros vom Grill

Mini-Bratwurst / Cervelats mit Brot

Mini-Wurst Plausch

Hongkong-Würste (*scharf*), Käse-Würste, Curry-Würste, Knackerli

Mini-Burger Plausch

der etwas andere Apéro

Rindshamburger, Pulled Pork, Poulet-Burger und Vegi-Burger, dazu verschiedene Brötli, Saucen & Einlagen. Am Buffet können Sie sich frei bedienen und Ihren Apéro-Burger nach Ihrem Gusto selber kreieren.

Amuse-Bouche

Melone mit Rohschinken	4.50
3-farbiger Melonen-Cocktail	3.50
Forellen-Coujon , paniert, mit Zitronen-Joghurt-Sauce	4.50
Räucherforellen-Mousse auf Parisette-Toast	4.50
Gurkensalat mit Pesto auf Griechischem Joghurt	3.50
Bruschetta klassisch mit Tomaten <i>(auch möglich mit Hüttenkäse oder Guacamole)</i>	3.50
Blini mit Bündnerfleisch-Mousse und Sbrinz	4.–
Blini mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	4.–
Frischkäse-Panna-Cotta mit Schalotten-Chutney	3.50
Spargelspitzen mit Rohschinken <i>(nur in der Saison: Ende April bis 16. Juni)</i>	4.50
Krapfen-Knusperli mit Chilischäum <i>(nur in der Wintersaison)</i>	4.–

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Zu all diesen Vorspeisen servieren wir assortierte Brötchen, auf Wunsch mit Butter.
Die Salatsorten richten sich nach der Saison und dem Angebot auf dem Markt.

Grüner Salat	6.50
Bunt gemischter Blattsalat, mit Dressing nach Wahl	
Gemischter Salat	8.50
Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, mit Dressing nach Wahl	
Bunt gemischter Blattsalat mit Frucht-Spiessli	8.50
Buntes Blattsalat-Bouquet, garniert mit einem saisongerechten Frucht-Spiessli, mit Dressing nach Wahl	
Gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen	9.50
Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, garniert mit knusprigen Speckstreifen, mit Dressing nach Wahl	
César-Salat	10.50
Grüner Salat an César-Dressing mit sautierten Pouletstreifen, Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan	
Bunt gemischter Blattsalat mit warmen Poulet- und Mangostreifen	10.50
Buntes Blattsalat-Bouquet an Mango-Vinaigrette, serviert mit sautierten Poulet- und Mangostreifen	
Rauchlachs-Tatar mit Trüffelöl-Dressing	14.50
Hausgemachter Tatar aus Schottischem Rauchlachs und Frischkäse, serviert auf buntem Eichblattsalat, beträufelt mit Trüffelöl-Dressing	
Bruschetta-Trio	8.50
Knusprige Brotscheiben mit Tomaten-Würfeli, Avocado-Creme und Hüttenkäse mit Gemüse	
Nüsslisalat <i>(saisonal)</i> mit Speck, Croûtons und Ei , an Haus-Dressing	10.50

Salat-Dressings zur Auswahl:

- ❖ Haus-Dressing *(französisch)*
- ❖ Italienisches Dressing
- ❖ Mango-Vinaigrette
- ❖ Himbeer-Dressing
- ❖ Essig & Öl

Warme Vorspeisen

Blätterteig-Kissen gefüllt mit saisonalem Gemüse-Ragout	11.–
Luftiges Blätterteig-Kissen, gefüllt mit Saisongemüse an cremiger Sauce	
Gemüse-Quiche mit Landrauchschinken und buntem Salatbouquet	14.50
serviert mit assortierten Brötchen	
Tagliatelle mit Sauce Bolognese	14.50
serviert mit geriebenem Sbrinz <i>(auf Wunsch sind auch andere Saucen möglich – siehe Pasta-Saucen)</i>	
Gratinierte Polenta-Halbmonde auf Tomaten-Ragout	11.50
Polenta-Schnitten mit Sbrinz gratiniert, serviert auf Tomaten-Ragout	
Sautiertes Saiblingfilet aus Pfyner Zucht auf Jasminreis mit grüner Thai-Currysauce	16.50
<i>(leicht scharf)</i>	
Forellenfilet aus Pfyner Zucht, im Ofen gebacken	14.50
serviert auf Couscous mit Gemüsestreifen, dazu eine Peperonisauce	
Kurz gebratene Forellenstreifen auf Glasnudel-Salat	15.50
Forellenfilet-Streifen in Sesam gerollt, kurz gebraten, serviert auf Glasnudel-Salat, mit knackigem Gemüse, an einem Sojasauce- und Sweet-Chili-Dressing	
Grüne Spargeln mit Landrauchschinken	14.50
<i>(Ende April bis 16. Juni)</i> Spargeln aus dem Thurgau, mit dünn aufgeschnittenem Thurtaler Landrauchschinken, dazu frische Kräuter-Mayonnaise	
Sämiges Steinpilz-Risotto mit Kürbiswürfel	13.50
<i>(Herbst/Winter)</i>	

Suppen

Gemüse-Cremesuppe mit Gemüsestreifen	7.–
Bouillon mit Einlage Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Croûtons, Ei	6.50
Minestrone	8.50
Mais-Cremesuppe mit Crème-Fraîche und Speckstreifen	7.50
Safran-Schaumsuppe mit Rahmhaube und Safranfäden	9.–
Steinpilz-Cremesuppe	8.–
Tomaten-Cremesuppe mit Basilikum	7.50
Tomaten-Kraftbrühe mit Frischkäse-Tortellini	9.50
Zweifarbige Karotten-Cremesuppe	8.–
Zwiebel-Suppe Französische Art mit Tilsiter-Croûtons	9.–
Weisswein-Schaumsuppe mit Blätterteig-Fleuron	8.–
Bündner Gerstensuppe mit Gemüse, Speck und Bündnerfleisch	8.50
Gulaschsuppe Rindsgulasch-Suppe mit Kartoffeln und Peperoni	9.–
Grüne Thai-Currysuppe mit sautierter Black-Tiger-Crevette, Thai-Currysuppe mit Kokosnuss-Milch (<i>mittelscharf</i>)	9.50
Asiatische Gemüsesuppe mit Poulet	8.50
Klare Suppe mit verschiedenem Gemüse und mit Poulet-Würfeln (<i>leicht scharf</i>)	
Thurgauer Erdbeer-Kaltschale enthält Alkohol (<i>Frühling/Sommer</i>)	8.50
Spargel-Cremesuppe mit Spargelwürfel als Einlage (<i>Ende April bis 16. Juni</i>)	8.–
Kürbis-Cremesuppe (<i>Herbst/Winter</i>)	7.50

Garnituren zu den Suppen: (Fr. 0.50 pro zusätzliche Garnitur)

- | | | |
|--------------------|------------------|-----------------------|
| ❖ Rahmhaube | ❖ Käse-Chips | ❖ Speckstreifen |
| ❖ Croûtons | ❖ Kräuter-Pesto | ❖ Pinienkernen |
| ❖ Kräuter-Croûtons | ❖ Tomaten-Pesto | ❖ Blätterteig-Fleuron |
| ❖ Käse-Croûtons | ❖ Gemüsestreifen | |

Salat- und Vorspeise-Buffer

Salat-Buffer klein 12.50

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Buffer mittel 14.50

7 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Buffer gross 16.50

9 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Buffer klein 14.50

4 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, kleine Aufschnittplatte und eine Suppe Ihrer Wahl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Buffer mittel 17.–

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Aufschnittplatte Deluxe, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Vorspeise-Buffer gross 19.50

6 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Bischofszeller Lamm-Plättli, Rauchlachs-Platte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Bruschetta-Trio 2.– ergänzend zu Ihrem Salat- oder Vorspeise-Buffer

(Tomaten, Avocado, Hüttenkäse) frisch am Buffer belegt

Auswahl an Salaten

- | | | |
|-------------|------------------------|------------------------|
| ❖ Rüebl | ❖ Nüssli (Sept-März) | ❖ Mescolun |
| ❖ Randen | ❖ Pack-Choi | ❖ Eisberg |
| ❖ Mais | ❖ Chabis mit Speck | ❖ Wassermelonen-Rucola |
| ❖ Gurken | ❖ Griechischer Salat | ❖ Kartoffeln |
| ❖ Rettich | ❖ Tomaten-Mozzarella | ❖ Hörnli |
| ❖ Coleslaw | ❖ Kopfsalat | ❖ Glasnudeln |
| ❖ Rotkohl | ❖ Rucola | ❖ Beluga Linsen |
| ❖ Zucchetti | ❖ Lollo (rot/grün) | ❖ Kichererbsen |
| ❖ Kohlrabi | ❖ Chicorée | ❖ Bulgur |
| ❖ Bohnen | ❖ Eichblatt (rot/grün) | |

Hauptgänge

Wir kochen für Sie Ihr Wunschgericht. Zögern Sie nicht, uns Ihre Ideen und Wünsche mitzuteilen. Unser Küchenchef freut sich, auch neue unbekannte Speisekreationen auszuprobieren. Nachfolgend finden Sie einige unserer Spezialitäten.

Servierte Hauptgänge

Ghackets und Hörnli

dazu hausgemachtes Apfelmus

17.50

Chili con Carne

dazu Reis oder Brot

18.–

Frischer Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelsalat

18.50

Bier-Schinkli mit Kartoffelsalat

19.50

Hausgemachter Hackbraten mit Whisky-Rahmsauce

dazu empfehlen wir Kartoffelstock und Mischgemüse

21.–

Riz Casimir

Pouletgeschnetzeltes an cremiger Currysauce mit Früchten, serviert im Reising

23.50

Pouletbrust gefüllt mit Tomaten und Mozzarella mit Kräuterbutter

dazu empfehlen wir Kartoffel-Croquetten und zweierlei Saisongemüse

27.–

Schweins-Nierstückbraten schwedische Art

an Dörripflaumen-Balsamico-Jus, gefüllt mit Dörripflaumen

dazu empfehlen wir Kartoffel-Croquetten und zweierlei Saisongemüse

24.50

Rahmschnitzel vom Schwein

dazu empfehlen wir Butternudeln und dreierlei Saisongemüse

25.–

Cordon-Bleu vom Schwein gefüllt mit Chorizo, Spinat und Greyerzer Käse

dazu empfehlen wir Pommes Frites und dreierlei Saisongemüse

28.–

Duo vom Schweinsfilet und der Pouletbrust an Cognac-Rahmsauce

dazu empfehlen wir Bratkartoffeln und dreierlei Saisongemüse

32.50

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pfeffer-Rahmsauce

dazu empfehlen wir Nudeln und dreierlei Saisongemüse

32.50

Ottoberger Rinds-Sauerbraten	33.50
Rindsbraten vom Stotzen, während zwei Wochen mariniert in Rotwein und Apfelessig, im Sud schonend geschmort dazu empfehlen wir Polenta und dreierlei Saisongemüse	
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten an Sauce Foyot	46.50
dazu empfehlen wir Kartoffel-Croquetten und dreierlei Saisongemüse	
Duo vom Rinds- und Schweinsfilet an Balsamico-Jus	48.50
dazu empfehlen wir Kartoffelgratin und dreierlei Saisongemüse	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art <i>(auf Wunsch mit Nierli)</i>	45.–
dazu empfehlen wir Knöpfli und dreierlei Saisongemüse	
Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce	47.–
dazu empfehlen wir hausgemachte Nudeln und dreierlei Saisongemüse	
Saltimbocca mit Merlot-Jus	46.50
Kalbschnitzel mit Salbeiblatt und Rohschinken dazu empfehlen wir Safran-Risotto und dreierlei Saisongemüse	
Hausgemachter Hirschkraut <i>(Herbst)</i>	34.50
Hirschfleisch-Würfel mit Gemüse und Gewürzen in Rotweinessig gebeizt dazu Knöpfli, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl & Rotkraut mit glasierten Marroni	
Duo von der Forelle	32.–
Sautiertes Forellenfilet und Forellenfilet-Piccata mit Kräuterrahmsauce dazu empfehlen wir Spinatnudeln, dreierlei Saisongemüse	
À discretion - serviert	
Tischgrill mit Beilagen und verschiedenen Saucen	42.–
Lamm, Rind, Schwein, Poulet, Pferd, Speck, Chipolata Tomaten-Salsa, Knoblauch-, Cocktail- und Currysauce dazu servieren wir Pommes Frites und Reis, <i>(Vegi: Gemüseteller oder Raclette)</i>	
Tischgrill mit Raclette Gschwellti und Garnituren	45.–
Mettendorfer Käsefondue	25.50
Käsefondue-Mischung aus dem Dorflädli in Mettendorf, mit Fonduebrot vom Sonne-Beck und einem Gläschen Kirsch <i>(4cl)</i>	

Vegetarisch und Vegan

V+ = diese Speisen können vegan zubereitet werden

Falafel V+

mit Sauer-Rahmsauce und Kräutersalat **18.50**
dazu junge Kartoffeln und verschiedene Gemüse

Knusprige Frühlingsrollen V+

an hausgemachter Sweet-Chili-Sauce, frisch gefüllt mit saisonalem Gemüse **20.50**
dazu empfehlen wir Kräuterreis

Willi's Lasagne mit viel Gemüse

dazu empfehlen wir einen bunten Blattsalat **17.–**

Gemüse-Piccata an Kräuter-Rahmsauce

Verschiedene Saisongemüse in Käse-Ei-Masse sautiert, serviert mit cremiger **19.50**
Kräutersauce, dazu empfehlen wir Weisswein-Risotto und ein Saisongemüse

Rotes Thai-Gemüse-Curry V+

Vegetarisches Gemüse-Curry, leicht scharf, dazu empfehlen wir Basmatireis **18.50**

Hülsenfrüchte-Gemüse-Chili V+

leicht scharf, dazu empfehlen wir Trockenreis **18.–**

Im Backteig frittiertes Gemüse

Verschiedene Saisongemüse im Backteig knusprig frittiert **21.50**
dazu empfehlen wir Tartarsauce und einen grünen Mischsalat

Rauchiger Bohnen-Cheeseburger V+

im Brioche-Sesambrötchen **22.–**
dazu empfehlen wir Pommes Frites und Coleslaw-Salat

Äpler Makkaroni

mit Kartoffeln und Lauch, mit Reibkäse überbacken **16.50**

Linsen-Gemüse-Timbal auf Tomaten-Ragout V+

Rote und grüne Linsen, mit verschiedenem Gemüse, serviert auf **20.50**
Tomaten-Ragout, dazu empfehlen wir Bratkartoffeln

Safran-Risotto mit Rucola, Birnen, Walnüssen und Balsamico

24.–

Gemüsestrudel mit Ziegen-Frischkäse-Kern

dazu empfehlen wir Kräuter-Rahmsauce und ein buntes Blattsalat-Bouquet **21.–**

Unsere Dorfalm-Buffets

Das Bodenständige

32.–

Schweinsfilet am Stück gebraten mit grüner Pfeffer-Rahmsauce
Pouletbrust-Innenfilets mit Basilikum und Rohschinken umwickelt
Forellen-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce
Rotes Thai-Gemüse-Curry
dazu Butternudeln, Basmatireis und eine Auswahl an Saisongemüse

Mettendorfer Heu-Buffer

49.50

Rinds-Entrecôte im Heubett gegart, mit Heukräuter-Jus
Gebratenes Lammnierstück
Sautiertes Saiblingfilet aus Pfyner Zucht mit Weisswein-Sauce
Gemüse-Piccata auf Tomatensauce
dazu Rösti-Croquetten, Gemüsebulgur, Nudeln und eine Auswahl an Saisongemüse

Slow Food Buffet für den Fleischliebhaber

35.–

Rinds-Schulterspitz langsam gegart
Pulled Pork vom Hals an BBQ-Sauce, mit Mini-Burgerbrötchen
Poulet-Oberschenkel ohne Knochen, mit Salbeifüllung
Kalbsbrust mit Kräuterkruste
Lamm-Hackfleisch-Bällchen mit Knoblauch-Jogurt-Dipp
Gemüse-Piccata
dazu Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce, Spätzli und eine Auswahl an Saisongemüse

Landherren-Buffer

52.50

Rindsfilet am Stück gebraten mit Balsamico-Jus
Ossobuco Gremolata
Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht
Frühlingsrollen mit saisonalem Gemüse gefüllt, mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
dazu Knöpfli, Polenta, Pommes Frites und eine Auswahl an Saisongemüse

Fleischlos glücklich

34.–

Rauchiger Bohnen-Cheeseburger im Brioche-Sesambrötchen
Knusprige Frühlingsrollen an hausgemachter Sweet-Chilli-Sauce
Falafel mit Sauer-Rahmsauce und Kräutersalat im Pitabrot
Gemüsestrudel mit Ziegen-Frischkäse-Kern
dazu Pommes Frites, Gemüsebulgur, gefüllte Peperoni und
eine Auswahl an Saisongemüse

Oktoberfest-Buffer

33.–

Brat-Hendl mit Pommes Frites, Schweinshaxen mit Sauerkraut, Weisswürste mit
süßem Senf und Brezel, Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Käsespätzle

Grillspass vom Buffet

Das Grillgut schneiden wir am Buffet für Sie auf, damit Sie und Ihre Gäste von allem etwas probieren können.

Klassisch

32.–

Holzacker-Steak, Grillspeck, Rindshamburger, Pouletbrust, Bratwurst, Cervelat und Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffelgratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

Klassisch plus

42.–

Holzacker-Steak, Rinds-Entrecôte, Crevetten-Spiess, Rindshamburger, Pouletbrust, Bratwurst, Cervelat, Grillkäse und Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffelgratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

Pasta Plausch mit hausgemachten Nudeln

ab 20.–

Sie können alternativ auch Penne, Spaghetti oder Hörnli bestellen.

Unsere Empfehlung: wählen Sie 3 - 8 Saucen, diese werden zum Basispreis kalkuliert

- ❖ Gemüse-Bolognese 2.–
- ❖ Napoli 1.50
- ❖ Arrabiata 1.50
- ❖ Bolognese 2.–
- Speck, Chorizo und Kräuter 2.50
- Hackfleischbällchen an Tomatensauce 2.50
- Carbonara 2.50
- Käse-Rahmsauce mit Speck und Lauch 2.50
- Gorgonzola-Sauce mit Birnen und Walnüssen 3.–
- Knoblauch-Käsesauce 2.–
- Zucchetti-Rahmsauce 2.–
- Champignon-Rahmsauce (*optional auch mit Pouletstücken Fr. 0.50*) 2.–
- Thon-Sauce 2.–
- Rahmsauce mit Spinat und Lachs 3.–
- Miesmuscheln und Crevetten im Weissweinsud mit Kräutern 3.50
- Feta, Cherry-Tomaten und Pinienkernen 3.–
- Olio e aglio 1.50
- Pesto Basilikum / Pesto Tomaten / Pesto Bärlauch (*saisonal*) 1.50
- Pesto Nuss-Oliven 2.–

Fajita-Plausch vom Buffet

34.50

Am Buffet können Sie Ihren Fajita-Wrap selbst nach Lust und Laune zusammenstellen.

Die Fajitas:

Weizen-, Mais-, Vollkorn-Fajitas; Tacos, Taco-Chips

Die Füllungen:

Rindfleisch-Würfel mexikanische Art, Pouletstreifen mit Mango, Falafel, Crevetten mediterrane Art, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*)

Die Garnituren:

Blattsalat, Peperonistreifen, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Mais, Bohnen, Chabis, Linsen und Kichererbsen (*alles individuell mariniert*)

Die Saucen:

Guacamole, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Knoblauch- und Currysauce, Tomaten-Salsa, Chili-, Knoblauch- und Kräuter-Öl

Burger-Plausch vom Buffet

37.50

Die Burger und Brötchen machen wir in Miniatur-Format, damit Sie gut zwei oder drei verschiedene Burger-Kombinationen geniessen können.

Die Brötchen:

Parisetti, Focaccia mit Kräutern, Körnliburger-Brötchen, klassisch mit Sesam

Die Burger:

Rindshamburger, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*), Linsen-Gemüseburger, Panierter Pfyner-Forellenburger, Pouletburger

Die Garnituren:

Gebratene Speckstreifen, Zwiebelringe, geröstete Zwiebeln, Tomatenscheiben, Essiggurken-Scheiben, Salatblätter, Jalapeno-Scheiben
Mozzarella-, Cheddar- und Greyerzerkäse

Die Saucen:

Cocktailsauce, Tomaten-Salsa, BBQ-Sauce, Knoblauchkräuter-Mayonnaise, Ketchup, Mayonnaise und Senf

Die Beilagen:

Country Fries, Coleslaw, Karotten-, Gurken-, Randen-, Mais- und bunter Blattsalat

Beilagen & Saucen

Teigwaren

- ❖ Butternudeln
- ❖ Tagliatelle
- ❖ Penne
- ❖ Hörnli
- ❖ Knöpfli

Kartoffeln

- ❖ Pommes Frites
- ❖ Kartoffelgratin
- ❖ Bratkartoffeln
- ❖ Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce
- ❖ Salzkartoffeln
- ❖ Stampfkartoffeln
- ❖ Kartoffel-Croquetten

Reis

- ❖ Butterreis
- ❖ Weisswein-Risotto
- ❖ Safran-Risotto
- ❖ Gemüse-Risotto
- ❖ Basmatireis

Polenta

- ❖ Polenta
- ❖ Baumnuss-Polenta
- ❖ Gratinierte Polenta-Schnitten

Gemischte Gemüse

- ❖ Mischgemüse
- ❖ Gemüse mediterrane Art
- ❖ Gemüse asiatische Art

Gemüse - ganzes Jahr

- ❖ Karotten
- ❖ Kohlrabi
- ❖ Rot/Weisskohl
- ❖ Bohnen *(TK)*
- ❖ Lauch
- ❖ Zwiebeln
- ❖ Bundzwiebeln
- ❖ Sellerie
- ❖ Tomaten
- ❖ Erbsen *(TK)*
- ❖ Spinat *(TK)*

Gemüse - Frühling

- ❖ Frühlingszwiebeln
- ❖ Spargel
- ❖ Kefen

Gemüse - Sommer

- ❖ Aubergine
- ❖ Blumenkohl
- ❖ Broccoli
- ❖ Bohnen *(frisch)*
- ❖ Fenchel
- ❖ Zucchini

Gemüse - Herbst

- ❖ Blumenkohl
- ❖ Broccoli
- ❖ Fenchel
- ❖ Kürbis
- ❖ Peperoni
- ❖ Pastinaken
- ❖ Zucchini

Gemüse - Winter

- ❖ Federkohl
- ❖ Kürbis
- ❖ Pastinaken
- ❖ Rosenkohl
- ❖ Bodenkohlrabi
- ❖ Stangensellerie
- ❖ Peperoni

Bratenjus

- ❖ Rotwein-Jus
- ❖ Balsamico-Jus
- ❖ Porto-Jus
- ❖ Thymian-Jus
- ❖ Rosmarin-Jus

Bratenrahmsaucen

- ❖ Rahmsauce
- ❖ Cognac-Rahmsauce
- ❖ Whisky-Rahmsauce
- ❖ Pfeffer-Rahmsauce
- ❖ Champignon-Rahmsauce

Rahmsaucen

- ❖ Zitrus-Rahmsauce
- ❖ Kräuter-Rahmsauce
- ❖ Safran-Rahmsauce
- ❖ Pilz-Rahmsauce
- ❖ Weisswein-Rahmsauce
- ❖ Sauce Mornay
(Rahmsauce mit Käse)

Tomatensaucen

- ❖ Tomatensauce
- ❖ Tomaten-Ragout
- ❖ Tomaten-Rahmsauce
- ❖ Provenzalische Tomatensauce
(mit Oliven, Chili und Kräutern)

Butter und Mayonnaise

- ❖ Hollandaise
- ❖ Sauce Foyot (Hollandaise-Sauce gemischt mit Bratenjus)
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Kräuter-Mayonnaise hausgemacht

Dipp-Saucen

- ❖ Knoblauch
- ❖ Curry
- ❖ Tomaten-Salsa
- ❖ Cocktail
- ❖ Sauerrahm
- ❖ Guacamole

Desserts

Dessert-Buffer klein	10.–
3 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer special 4	12.–
4 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer mittel	14.–
5 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer gross	18.–
7 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Duo , serviert	8.–
Dessert-Trio , serviert	10.–

Cremen

- ❖ Mango-Mascarpone-Creme
- ❖ Grosis gebrannte Creme
- ❖ Thurgauer Süssmostcreme
- ❖ Verschiedene Fruchtcremen
- ❖ Caramel-Köpfli
- ❖ Vanillecreme
- ❖ Moccacreme
- ❖ Schokoladencreme

Mousses

- ❖ Schokoladen-Mousse
- ❖ Weisses Schokoladen-Mousse
- ❖ Stracciatella-Mousse
- ❖ Toblerone-Mousse
- ❖ Zitronen-Mousse

Internationale Spezialitäten

- ❖ Tiramisu
- ❖ Mars Bar Cheesecake
- ❖ Cheesecake mit Limetten und weisser Schokolade
- ❖ Griess-Flammerie mit Früchtekompott
- ❖ Crème Brûlée
- ❖ Banoffee Pie
- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- ❖ Milchreis-Pudding mit Früchten

Fruchtiges

- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Beerensuppe, *(warm)*
mit Crème-Fraîche
- ❖ Kirschen mit Marzipanschaum
- ❖ Früchte-Spiessli

Torten und Kuchen

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Brownies
- ❖ Schokoladenkuchen
mit Kokosstreusel
- ❖ Schwarzwäldertorte
- ❖ Blaubeer-Muffins
- ❖ Schlorzifladen
- ❖ Zitronen-Meringue-Tarte
- ❖ Streuselkuchen mit Früchten
- ❖ Cremerollen mit Vanille- oder
Fruchtcreme oder Schoggi-Mousse
- ❖ Cremeschnitten

Glaces

- ❖ Schaub's Bauernhofglace *(diverse Sorten)*
- ❖ Hausgemachte Sorbets: Passionsfrucht, Limetten, Erdbeer, Himbeer
Blutorangen *(Winter)*

Käseplatte

Käseauswahl aus der Region

Desserts nach Saison - Frühling bis Sommer

- ❖ Erdbeer-Rhabarber Panna-Cotta
- ❖ Rhabarber-Panna-Cotta
- ❖ Rhabarber-Tiramisu
- ❖ Erdbeer-Mousse mit Crème-Fraîche
- ❖ Himbeer-Mousse
- ❖ Beeren-Körbli
- ❖ Waldbeeren-Creme
- ❖ Erdbeer-Törtli

Desserts nach Saison - Herbst bis Winter

- ❖ Vermicelles mit Meringues und Rahm
- ❖ Marronicreme mit einem Hauch Kirsch
- ❖ Glühwein-Zwetschge mit Zimtglace