

Menüvorschläge Hauptspeisen:

Preise pro Person
Für Gruppen ab 20 Personen

Fleischgerichte:

Vom Geflügel:

Pochierte Pouletbrüstchen an Schaumweinsauce	CHF 16.50
Thurgauer Riz Casimir mit Curry-Apfelsauce	CHF 17.60

Vom Schwein:

Schweinsfilet flambiert am Orangensauce	CHF 27.50
Schweinsfilet mit Weissweinsauce	CHF 25.30
Chämibraten mit brauner Sauce	CHF 19.00
Schinken sous-vide an Orangen-Whisky-Marinade	CHF 20.00
Nierstückbraten mit sämiger Mostsauce	CHF 23.00
Überbackene Kotelettes mit Käse	CHF 18.50
Geschnetzeltes an Rahmsauce	CHF 17.50
Szegediner Gulasch	CHF 16.50
Heisser Fleischkäse	CHF 9.50

Vom Kalb:

Lauwarmer Braten auf Linsenvinaigrette	CHF 26.50
Braten an Massamansauce	CHF 28.50
Kalbsrack an Morchelsauce	CHF 38.50
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 26.50
Kalbsvoessen alla Salvia	CHF 23.00

Vom Rind:

Rindsfilet an Whisky-Morchel-Rahmsauce	CHF 45.00
Roastbeef	CHF 37.50
Stroganoff	CHF 38.00
Geräucherter Rindsbraten mit Mostsauce	CHF 31.00
Geschnetzeltes an Thaisauce	CHF 28.00
Meat balls an Tomatensauce	CHF 18.00
Gebackener Hackbraten	CHF 16.50

Vegetarische Gerichte:

Pilz-Stroganoff	CHF 32.00
Thurgauer Riz Casimir mit Tofu & Curry-Apfelsauce	CHF 17.60
Linsengemüse mit Vegischnitzel & Senfsauce	CHF 21.00

Beilagen:

Kartoffelgratin	CHF 5.00
Rosmarinkartoffeln	CHF 3.50
Rösti	CHF 4.50
Gebratene Knöpfli	CHF 4.50
Gemüseknöpfli mit Käse	CHF 5.50
Linsengemüse	CHF 4.50
Reis (Basmati/ Parboiled/ Linsenreis)	CHF 3.00
Risotto (diverse Möglichkeiten)	CHF 5.00
Safranquinoa	CHF 3.50
Hausgemachte Nudeln	CHF 4.50
Ricottagnocchi	CHF 4.50
Diverse Gemüse (je nach Saison)	CHF 4.00
Apfelmus/ -schnitze	CHF 3.50

Büffetvorschläge:

ab 25 Personen

Grillbüffet:

Fleisch- & Wurstbüffet gemischt 300g	CHF 25.00
Spiessligrill gemischt 300g	CHF 22.50
Spiessligrill gemischt mit Gemüse und Grillkäse	CHF 24.00
(exklusive Grillmiete)	pauschal CHF 50.00

Appenzellerbüffet:

Blattsalat, Käsefladen	
Appenzeller Cordon-bleu, Käsehörnli, Siedwürste, Kartoffelsalat	
Apfelmus	
Schlorzifladen mit Schlagrahm	CHF 48.00

Metzgete Büffet:

Blattsalat	
Blut- und Leberwürste, Geschnetzelttes an Rahmsauce, Schnitzel, Kesselfleisch auf Sauerkraut	
Salzkartoffeln, Rösti, Knöpfli....	
Apfelmus	
Marronimousse auf Rotweinzwetschgen	CHF 54.00

Whisky-Dinner:

Blättertiegrollen mit Rohschinkenwürfeli

Tomatensuppe mit Whisky

oder/und

Saisonsalat

Rindsfilet mit Whisky-Morchelsauce

oder

Schinkli mit Whisky-Orangen-Ingwer-Glasur

oder

Kalbsgeschnetzeltes an Whiskysauce

Gedämpftes Saisongemüse

Ofenguck mit Süsskartoffeln

oder

Kartoffelgratin

oder

Reis

Caramelisierte Birnen auf Whiskymousse

CHF 65.00 – 79.00

Thailändisches Büffet:

Thailändischer Gurkensalat

Suppe (Tom yam Kai) mit Poulet oder Scampi

Fleisch-, Fisch- & Gemüse Curry mit Reis & Nudeln

Kokos- Panna-Cotta mit Fruchtsauce & Gebäck

CHF 55.00

Jahreszeitenbüffet:

je nach Saison

Unsere «Fast Food» Angebote:

Pizza (aus dem Pizzaofen/zum selbst Belegen)

CHF 16.00

Schnitzelbrot (mit Salat, Gemüse und hausgemachter Sauce)

CHF 12.50

Hamburger mit geräuchertem Rindsbraten und Whiskysauce

CHF 15.00

Pulled Beef Burger mit Coleslawsalad

CHF 15.00

Panierte Schnitzel (1Stück)

CHF 15.00

Panierte Schnitzel (2 Stück)

CHF 20.00

Pommes frites

CHF 5.50

Mah Meeh mit Schweine- oder Pouletfleisch

CHF 15.00

Mah Meeh mit Kalbfleisch

CHF 19.50

.....diese Gerichte sind so gesund wie möglich zubereitet.

Stellen Sie ihr Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Für Caterings werden pro Stunde und Person für Lieferung und Service CHF 65.00 verrechnet.

Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Andrea Schwyn