



IHR FEST NACH MASS

Herzlich Willkommen im Seehotel Schiff am schönen Untersee

„Es gibt immer etwas zu feiern“...

Ob Ihre Hochzeit, ein runder Geburtstag, eine gesellige Familienfeier oder die Konfirmation Ihres Sprösslings, wir haben für jeden Anlass das passende Menü für Sie bereit.

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Kulinarische und freundliche Grüsse

Bianca und Stephan Roth



Informationen und Konditionen

Ambiente

Das Seehotel Schiff liegt direkt am Ufer des Untersees mit einer atemberaubenden Sicht auf die Umgebung. Das Seehotel mit eigenem Wintergarten und grosszügiger Parkanlage lädt zum entspannen und verweilen ein. Je nach Grösse Ihrer Gesellschaft haben wir verschiedene Möglichkeiten, was den passenden Raum für Ihren Anlass angeht.

Seminarräume

Die ruhige und inspirierende Umgebung des Untersees in Kombination mit unseren flexibel unterteilbaren Tagungsräumen ist der ideale Rahmen für jegliche Art von Sitzungen, Weiterbildungen oder auch Mehrtagesseminaren. Erkunden Sie sich nach unseren Tagespauschalen inkl. Kaffeepausen, Mittag und Abendessen.

Hotelzimmer

Ob die Seejungfrauen Sie im Traum besuchen, ist nicht sicher. Sicher schlafen Sie aber sanft in einem unserer 18 hellen und freundlichen Doppelzimmern. Unsere Balkonzimmer haben See- und Parksicht, Bad/Dusche/WC, TV, Haartrockner und kostenloses WLAN.

Wenn Sie nach der berausenden Ballnacht nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie in einem unserer Hotelzimmer übernachten. Der Spezialpreis bei Banketten beträgt für unser Einzelzimmer Fr. 90.– und für ein Doppelzimmer Fr. 160.– einschliesslich Frühstück.

Anfahrt / Parkplatz

Wir verfügen über 69 Parkplätze und 2 Busparkplätze die Ihnen kostenlos während Ihres Besuches bei uns zur Verfügung stehen. Auch per Zug sind wir an der Haltestelle Mannenbach-Salenstein günstig zu erreichen.

Speisen im Seehotel Schiff

Wir kochen mit marktfrischen und wenn möglich mit regionalen Zutaten. Gerne beraten wir Sie bei der Menüplanung.

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 12 Personen berechnet. Die Auswahl der Menus muss für die **ganze Gesellschaft einheitlich** sein, Ausnahme: Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost. Eine vegetarische Variante, sowie ein Angebot für Allergiker ist selbstverständlich möglich.



Trauungen direkt am See

Geben Sie sich das JA-Wort bei traumhafter Kulisse, direkt am Untersee.
Für den Auf- und Abbau verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 600.-.

Hochzeitstorten

Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süßspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person Fr. 5.-.

Weinkarte

Bei mehr als 12 Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden um die Lieferfristen einzuhalten. So haben wir genügend Zeit, alles zu Ihrer Zufriedenheit vorzubereiten.

Zapfengeld für Weine

Pro 75cl Flasche Fr. 35.-

Dekoration

Eine einfache vorgegebene Tischdekoration mit schlichten Blumen nach Saison und passenden Kerzen ist in unserem Preis inbegriffen. Gerne arrangieren wir Ihre mitgebrachte Deko für Sie. Bei besonders aufwändigem Tischschmuck behalten wir uns vor, pro Gedeck Fr. 2.- zu verrechnen. Falls Sie sich etwas Spezielles vorstellen aber keine Zeit haben Ihre Ideen selber umzusetzen, empfehlen wir Ihnen die Unico Florales und Design GmbH in Aadorf, welche auch für unsere Hausdekoration verantwortlich ist.

Menükarten

Die Standard-Version ist kostenlos. Für farblich abgestimmte Menükarten verrechnen wir Fr. 0.40 pro Exemplar.

Exklusiv Event

Unser Restaurant können Sie auch exklusiv mieten.
Mindestkonsumation halbtags ab Fr. 30'000.- / ganztags Fr. 40'000.-

Verlängerung

Der Nachtunkostenbeitrag beträgt bis 01.00 Uhr CHF 220.- bis 02.00 Uhr CHF 440.- (letzte Runde um ca. 2.15 Uhr) Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bis längstens 03.00 Uhr CHF 550.00. Open End auf Anfrage.

Probeessen

Gerne ermöglichen wir Ihnen ein Probeessen des von Ihnen gewählten Menüs. Dieses muss mindestens eine Woche vor dem Probeessen bei uns angemeldet werden, da wir die Menüs speziell für Sie kochen werden und diese nicht Bestandteil unserer täglichen Speisekarte sind.



Feuerwerk / Himmelskörper

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie das Laternen steigen lassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Die Bewilligung muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung eingeholt werden. Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel und Restaurant nicht gestattet.

Rechnungsstellung

Bitte teilen Sie uns die Rechnungsadresse an welche die Rechnung gestellt werden soll mit. Sollen Extras, wie z.B. Spirituosen direkt einkassiert werden? Gerne senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass eine detaillierte Rechnung. Diese ist zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'500.00. Die Personenzahl die Sie bis 48 Stunden vor dem Anlass angeben ist massgeblich für die Verrechnung.

Anzahlung

Wir behalten uns vor, bei Hochzeiten eine Anzahlung im Voraus wie folgt in Rechnung zu stellen:

30 Personen / 3'000.-

50 Personen / 5'000.-

70 Personen / 7'000.-

Haftung

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände Seehotel Schiff in Mannenbach verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Garderobe

Für die Garderobe von Ihnen und Ihren Gästen übernehmen wir keine Haftung.

Annulations-Bedingungen

- bis 31/30 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
- 30/29 – 11 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- 10 – 3 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer.



Der Apéritif

„Untersee Apéro“ Unser Hit

CHF 29.- p.P.

Auf unseren kleinen Holzbooten und Etagere angerichtete Häppchen, inklusive wahlweise einem Glas Prosecco, Orangensaft oder Mineralwasser.

Kalt: Rauchlachstartar auf Pumpernickel, Rindstartar auf Toast gebrochene Sbrinzmöckli, Crostini mit verschiedenen Tapenaden

Warm: Hausgemachte Fischknusperli mit Sauce Tartar, Poulet Satay Spiesschen mit Sweet Chili Sauce, Lauch- Käsequiche

Seehotel Apéro- Spezialitäten auf Etagere und Platten ab 10 Personen

Hausgemachte Fischspezialitäten aus See und Meer, garniert mit Meerrettichschaum Kapern, Oliven und Zwiebelringen CHF 21.50 p.P.

Trockenfleischspezialitäten, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salsiz, Rohschinken Bergkäse, Hobelkäse und Essiggemüse CHF 26.00 p.P.

Apéro Riche ab 10 Personen

CHF 45.00 p.P

- Süppchen in der Tasse serviert
- Rauchlachsrollchen mit Frischkäse gefüllt
- Wraps gefüllt - Tomaten Mozzarella Spiessli
- Rindstartar im Glas
- Tuna Würfel im Sesam Mantel mit Wasabi Espuma
- Roastbeef mit Hollandaise
- Lammracks mit Chimi Churri - Chicken-Drumsticks vom Green Egg
- Rohschinken Panna-Cotta mit getrockneten Tomaten
- Dessert - Süssmostcrème - Orangenkuchen - Braunes Schoggimousse

Alkoholfreie Getränke

Als alkoholfreie Alternative servieren wir Ihnen folgende Getränke:

Apfelsaft oder Orangensaft

CHF 15.- Liter

Hausgemachte alkoholfreie Bowle

CHF 20.- Liter

Hausgemachter Eistee

CHF 15.- Liter

Alkoholhaltige Alternative

Hausgemachte Bowle mit Alkohol

CHF 28.- Liter



Weitere Apéro Ideen:

Kleines und Gebäck

| | | |
|--|------------|----------|
| Chips und Nüssli | pro Person | CHF 1.50 |
| Schinkengipfeli | pro Stück | CHF 2.50 |
| Herzhaftes Kleingebäck gemischt (3 Stück) | pro Person | CHF 4.50 |
| Hausgemachte Quiche (Gemüse oder „lorraine“) | pro Stück | CHF 4.50 |

Fingerfood

| | | |
|---|-----------|----------|
| Fleischbällchen (Meatballs) | pro Stück | CHF 4.00 |
| Poulet–Satay Spiesschen mit süss-saurem Dip | pro Stück | CHF 5.00 |
| Tomaten-Mozzarella-Spiesschen | pro Stück | CHF 4.50 |
| Grillgemüse-Spiesschen | pro Stück | CHF 4.50 |

Gemischte Antipasti

| | | |
|--|---------------|----------|
| (Oliven, gefüllte Peperoni, grillierte Pilze und Parmesan) | pro Schälchen | CHF 5.00 |
| Gemüsesticks mit Dipp | pro Person | CHF 4.50 |
| Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs, Graved Lax und Frischkäse | pro Stück | CHF 4.50 |

Crostini

| | | |
|-----------------------------------|-----------|----------|
| Crostini mit Rauchlachs, Chorizo, | pro Stück | CHF 5.50 |
| Rauchforelle, Tomate-Basilikum, | pro Stück | CHF 4.00 |
| Frischkäsemousse mit Avocado | pro Stück | CHF 4.50 |
| Parmaschinken und Oliven | pro Stück | CHF 5.50 |

Mousse im Glas serviert

| | | |
|---|----------|----------|
| Rauchlachs, Tomate, Rande, Rüebli und Peperoni | | |
| Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel und Kürbis | pro Glas | CHF 5.50 |

Panna Cotta im Glas serviert

| | | |
|---|----------|----------|
| Rande, Rüebli, Tomate und Meerrettich | | |
| Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel und Kürbis | pro Glas | CHF 5.00 |

Suppenshots im Glas serviert

| | | |
|---|----------|----------|
| Tomatencreme, Weissweincréme, Kräutercréme, Randencréme, Champignoncreme, Fleisch oder Gemüse Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel, Kürbis, Maroni, Eierschwämmchen, Steinpilz | pro Glas | CHF 5.50 |
|---|----------|----------|

Egliknusperli

| | | |
|---|--|-----------|
| Egliknusperli (4 Stück) mit Sauce Tartar | | CHF 15.00 |
|---|--|-----------|

Frei Kombinierbare Kalte Vorspeisen

| | | | |
|--|---------------|-----|------|
| Dreierlei von Bruschetta mit Tomaten, Frischkäse und Oliven serviert auf mariniertem Blattspinat | | CHF | 16.- |
| Mousse von der Karotte auf geräuchertem Entencarpaccio an Balsamico- Honigsauce | | CHF | 16.- |
| Hausgebeizter Schottischer Orkneylachs auf Gurkencarpaccio an Dillsenfauce dazu Buttertoast | | CHF | 17.- |
| Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel serviert auf Belugalinsen Salat, Rucola und Apfeldressing | | CHF | 17.- |
| Tomaten Mozzarella Terrine mit Basilikum Vinaigrette und roter Tomatenpesto | | CHF | 17.- |
| Salat Caprese Mozzarella vom Wasserbüffel auf Tomatencarpaccio an Basilikum- Balsamicopesto | Saison | CHF | 17.- |
| Zweierlei Melonenschnitze mit fein geschnittenem Prosciutto di Parma | Saison | CHF | 17.- |
| Carpaccio von Thurgauer Mostbröckli an mildem Olivenöl und Balsamico serviert mit gehobeltem Parmesan und Rucolasalat | | CHF | 18.- |
| Weisser Spargelsalat mit Orangenvinaigrette und frischer Minze, bündner Rohschinken und kleines Salatbouquet | Saison | CHF | 18.- |
| Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch- Mayonnaise | | CHF | 19.- |
| Thunfisch kurz gebraten in der Sesamkruste mit Honig- Wasabicreme auf Chinakohlsalat und Cranberry | | CHF | 19.- |
| Tatar vom Thurgauer Schrofenrind mit Trüffelospuma, Kapern und Buttertoast | | CHF | 24.- |



Knackige Salatkombinationen

| | | |
|--|-----|-------|
| Picassosalat Variation von knackigen Blattsalaten | CHF | 9.00 |
| Gemischter Gartensalat marktfrische Gemüse- und Blattsalatcreation | CHF | 11.00 |
| Nüsslisalat Saisonartikel mit Croutons und gehacktem Ei | CHF | 15.00 |
| Rucola Toscana Rucolasalat mit Kirschtomaten, Prosciutto di Parma, Parmesanspänen und karamellisierten Pinienkernen | CHF | 16.00 |
| Arenenberger Rusticosalat gemischte Blattsalate mit Croutons, Speck, gehacktem Ei und Sprossen an Hollundervinaigrette | CHF | 17.00 |
| Blattsalatvariation mit gebackenen Eglifilets begleitet von Sauce Tartar | CHF | 18.00 |
| Salat von jungem Blattspinat an Granatapfeldressing mit geräucherten Forellenstreifen | CHF | 18.00 |
| Variation von knackigen Blattsalaten mit gebratenen Waldpilzen | CHF | 18.00 |

Gerne können Sie aus unseren Dressings auswählen:
French; Italien; oder Saison Salatsauce

Warme Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Pochiertes Lachsfilet an Safran- Rieslingsauce und frischem Blattspinat | CHF | 17.00 |
| Spaghetti an Trüffelsauce begleitet von kleinem glasierten Gemüse | CHF | 18.00 |
| Sautiertes Zanderfilet auf Kürbiskernrisotto mit glasierten Kirschtomaten | CHF | 19.00 |
| Gebratene Eden- Riesencrevetten auf Pastinaken- Limettenstampf im Mango- Currysud | CHF | 22.00 |



Schmackhafte Suppen

| | | |
|---|-----|-------|
| Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli | CHF | 8.00 |
| Suppe von der Brunnenkresse mit pochiertem Hechtklösschen | CHF | 11.00 |
| Aromatisierte Kraftbrühe „Royale“ | CHF | 8.00 |
| Zitronengras-Limetten-Curry Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel | CHF | 14.00 |
| ohne gebratene Jakobsmuschel | CHF | 8.00 |
| Kräuterschaumsüppchen mit Brotcroutons | CHF | 8.00 |
| Steinpilzsüppchen mit Knoblauchcroutons | CHF | 8.00 |

Fleischlose Köstlichkeiten

| | | |
|---|-----|-------|
| Blätterteigpastetli gefüllt mit Gemüsestroganoff, an Paprikarahmsauce | CHF | 26.00 |
| Sämiger Morchelrisotto serviert mit Spargelgemüse, Belper-Knolle und gebratenem Wachtelei | CHF | 29.00 |
| Spinat-Ricotta-Ravioli serviert mit gescholzenen Tomaten und Weissweinsauce | CHF | 28.00 |
| Quinoa-Gemüsecurry dazu gebackene Früchte | CHF | 27.00 |
| Gebratene Kartoffel-Gnocchis mit frischem Salbei und Gemüse | CHF | 31.00 |



Geflügel Gerichte

| | | |
|--|-----|-------|
| Pouletbrüstchen vom Grill serviert mit buntem Gartensalat und Kräuterbutter | CHF | 26.00 |
| Pouletcurry „Schiff“ zarte Pouletbruststreifen an roter Currysauce serviert mit gebackenen Früchten | CHF | 28.00 |
| Gebratenes Pouletbrüstchen „Mediterran“ gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella | CHF | 29.00 |
| Saftiges Maispoulardenbrüstchen gefüllt mit Tomaten-Basilikum-Pesto auf Portweinsauce und glasierte Vanille- Karotten | CHF | 38.00 |
| Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Cranberry Honigsauce mit asiatischem Wok-Gemüse | CHF | 43.00 |

Zarte Lamm Gerichte

| | | |
|--|-----|-------|
| Lammracks am Stück gebraten mit frischen Kräutern und Fenchelgemüse | CHF | 42.00 |
| Im Kräuteröl gebratenes Lammfilet gefüllt mit Feigenchutney an Chalotten-Portweinsauce | CHF | 46.00 |
| Lammrack mit einer Tomaten-Kräuterkruste an rosa Pfeffersauce mit Bohnenbündeli Provencale | CHF | 49.00 |

Vom Söili

| | | |
|--|-----|-------|
| Saltimbocca vom Schwein gebratenes Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalajus mit gedämpftem Mandelbroccoli | CHF | 29.00 |
| Schweinesteak im Pfeffermantel an Chalotten-Portweinsauce, Rübli-Orangenflan | CHF | 34.00 |
| Schweinefilet am Stück gebraten an Thurgados-Apfelsauce, glasiertes Marktgemüse | CHF | 42.00 |



Vom Kalbfleisch

| | | |
|---|-----|-------|
| Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Mandelbroccoli | CHF | 39.00 |
| Saltimbocca „alla romana“ gebratenes Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasauce und Saisongemüse | CHF | 39.00 |
| Glasierter Kalbsschulterbraten an Ittinger- Biersauce und saisonalem Gemüse | CHF | 42.00 |
| Kalbsschulterbraten „Schiff“ an sämiger Waldpilzsauce und buntem Marktgemüse | CHF | 42.00 |
| Kalbskarree am Stück gebraten auf hausgemachter Sauce Bernaise, mit saisonalem glasierten Gemüse | CHF | 54.00 |
| Grilliertes Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Duett von Rübli und Bohnenbündeli | CHF | 54.00 |
| Kalbsfilet am Stück gebraten an Mocca- Portweinsauce und sautierten Pilzen | CHF | 54.00 |

Vom Rindfleisch

| | | |
|--|-----|-------|
| Rindstreifen „Stroganoff“ abgeschmeckt mit Paprika, Einlage von Peperoni, Champignons und Essiggurken | CHF | 36.00 |
| Zartes Siedfleisch vom Schulterspitz an Apfelkren Meerrettichrahmsauce und Wurzelgemüse | CHF | 39.00 |
| Über Nacht gegarter Rindsschmorbraten an Rosmarinsauce und glasiertem Marktgemüse | CHF | 39.00 |
| Roastbeef Englische Art serviert mit Sauce Bernaise und mediterranem Grillgemüse | CHF | 49.00 |
| Rindsfilet „Surf & Turf“ am Stück gegartes Rindsfilet mit einer Black-Tigercrevette an Brandy-Kräutersauce und frisches Marktgemüse | CHF | 54.00 |
| Rindsfilet „Seehotel“ gefüllt mit Apfelchutney an kräftiger Portweinsauce und buntes Gemüse | CHF | 54.00 |



Aus See Und Meer

| | | |
|--|-----|-------|
| Gebratenes Forellenfilet an Riesling Apfelsauce, serviert mit buntem Marktgemüse | CHF | 36.00 |
| Sautiertes Lachssteak an Champagnerschaum und glasiertem Lauchgemüse | CHF | 38.00 |
| Duett von gebratenem Saiblingsfilet und Flusskrebs an Limetten-Thymiansauce und Saisongemüse | CHF | 39.00 |
| Knusprig gebackene Egli- oder Zanderfilets mit Sauce Tartar und Blattspinat | CHF | 37.00 |
| Zander „Saltimbocca“ an Marsalasauce auf mariniertem Blattspinat | CHF | 41.00 |
| Zander Cordonbleu gefüllt mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel Weisswein-Orangen-Nage und kleines Marktgemüse | CHF | 41.00 |
| Mit Lachs gefüllte Seezungenröllchen an Wermutsauce mit glasiertem Gurkengemüse | CHF | 41.00 |
| Pochierte Rotzungenfilets an Trauben-Senfsauce, serviert mit Patissons | CHF | 41.00 |
| Duett von Seeteufel und Rouget Seeteufel Medaillon und gebratenes Rougetfilet an Noilly Prat-Sauce auf Streifen vom bunten Wurzelgemüse | CHF | 43.00 |
| Seeteufel und grillierter Oktopus in der Kräuternage mit buntem Marktgemüse | CHF | 43.00 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weisswein-Vanillesauce, buntem Randengemüse | CHF | 43.00 |
| Im Wasserbad schonend gegartes Steinbuttfilet an Meaux Senfsauce und buntem Gemüsebündel | CHF | 43.00 |
| Hummer vom Grill Grillierter Hummerschwanz mit Colbert Butter und sautiertem Baby-Gemüse | CHF | 54.00 |



Unsere Beilagen

Nachfolgend finden Sie unsere Beilagen, die Sie nach Ihrem Gusto auswählen können. Gerne sind wir Ihnen bei Ihren Kombinationen behilflich.

Kartoffel-Kreationen

Salzkartoffeln
Junge Kartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Karotten-Kartoffelstock
Röstikroketten
Kartoffelgnocchis
Kartoffelstrudel

Reis

Pilaw Reis
Gemüsereis
Venere Reis
Duftreis
Gemischter Reis
Wildreis
Risotto
(Weisswein, Kräuter, Safran, Rotwein, Tomate)

Teigwaren

Tagliatelle
Auflauf
Spätzli
(Haselnuss, Kräuter, Spinat)

Getreide Beilagen

Cous Cous
Bramata Polenta
Quinoa
Hirsotto

Saucen

Portweinsauce, Rosmarinsauce, Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, Cognacsauce, Thymiansauce, Morchelrahmsauce, Kräuterbutter, Cafe de Paris



Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|--|-----|-------|
| Kleine Tagessuppe | CHF | 4.00 |
| Kleiner Salat Blattsalat mit Rübli und Dressing nach Wahl | CHF | 5.50 |
| Peter Pan Teller Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan | CHF | 11.00 |
| Cinderella Teller Schweinsrahmschnitzeli mit Nüdeli und Rübli | CHF | 13.00 |
| Stuart Little Teller paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rübligemüse | CHF | 14.00 |
| Micky Maus Teller Chicken Nuggets mit Pommes frites | CHF | 14.00 |
| Pingu Teller Fischstäbli mit Salzkartoffeln oder Pommes | CHF | 14.00 |
| Smutjes Kombüsenhit Eglifilets im Backteig mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln | CHF | 17.00 |
| Kids Dream Vanille- und Erdbeerglace mit feiner Erdbeersauce und Gummibärli | CHF | 6.00 |

Zu den Kindermenüs servieren wir Ihnen einen Salat als Vorspeise oder eine Kugel Vanilleglace mit Gummibärli zum Dessert!!



Saisonale Menü Kreationen

Frühlingsmenu 1

Hausgebeizter Schottischer Orkneylachs auf Gurkencarpaccio
an Dillsenfauce dazu Butters toast

CHF 17.00

* * *

Kräuterschaumsüppchen mit Brotcroutons

CHF 8.00

* * *

Schweinefilet, gefüllt mit Spargel-Pesto, auf Dijon Senfsauce,
mit Bärlauch Kartoffelgratin

CHF 39.00

* * *

Thurgauer Süssmostcreme CHF 9.50

Menu komplett CHF 70.50

Frühlingsmenu 2

Salat vom grünen Spargel auf Tomatencarpaccio an
Kräutervinaigrette begleitet von Prosciutto di Parma

CHF 18.00

* * *

Bärlauchsüppchen mit Brotcroutons

CHF 8.00

* * *

Im Kräuteröl gebratenes Lammfilet an Pommery- Senfsauce
mit Toscana- Kartoffeln und mediterranem Grillgemüse

CHF 46.00

* * *

Crema Catalana gratiniert mit Rohrzucker CHF 11.00

Menu komplett CHF 79.50



Sommermenu 1

Rucola Toscana Rucolasalat mit Kirschtomaten,
Parmesanspänen, Prosciutto di Parma und karamellisierten Pinienkerne
CHF 16.00

* * *

Spaghettini an Trüffelsauce begleitet von kleinem
glasierten Gemüse
CHF 18.00

* * *

Zanderfilet unter der Thymiankruste mit Weissweinsrisotto
und Mandelbroccoli
CHF 39.00

* * *

Waldbeerkompott mit Joghurtglace CHF 9.50

Menu komplett CHF 79.00

Sommermenu 2

Salat Caprese Mozzarella vom Wasserbüffel auf Tomatencarpaccio
an Basilikum- Balsamicopesto
CHF 17.00

* * *

Gebrautes Lachssteak an Riesling- Pernodsauce serviert
auf glasiertem Gemüsebeet
CHF 19.00

* * *

Sautiertes Perlhuhnbrüstchen an Orangen- Hollandaise
auf Kräuterzucchetti und neuen Kartoffeln
CHF 38.00

* * *

Erdbeertiramisu auf Fruchtspiegel CHF 12.00

Menu komplett CHF 82.50



Herbstmenu 1

Steinpilzsüppchen mit Knoblauchcroutons

CHF 9.00

* * *

Sautiertes Zanderfilet auf Kürbiskernrisotto mit
glasierten Kirschtomaten

CHF 19.00

* * *

Kalbskarree am Stück gebraten an Calvadossauce mit Fettuccine
und saisonalem Gemüse

CHF 54.00

* * *

Traditionelles Caramelköpfl mit Saisonfrüchten, Rahm und gerösteten Mandelscheiben

CHF 9.50

Menu komplett CHF 87.50

Herbstmenu 2

Marroni- Zimtsüppchen mit Parmachips

CHF 8.00

* * *

Variation von knackigen Blattsalaten mit gebratenen
Waldpilzen an einem Dressing Ihrer Wahl

CHF 18.00

* * *

Rindsfilet unter der Trüffelkruste (Garstufe) an
Rotwein- Balsamicosirup serviert mit Weissweinsrisotto
und glasiertem Saisongemüse

CHF 54.00

* * *

Duett vom Schokoladenmousse mit saisonaler Früchtégarnitur

CHF 12.00

Menu komplett CHF 88.00



Wintermenu 1

Mostindiensüppchen mit Kokoswolke

CHF 7.50

* * *

Nüsslisalat mit Croutons und gehacktem Ei an einem Dressing Ihrer Wahl

CHF 15.00

* * *

Saftige Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an
Marsalasaucе dazu Safranrisotto und Saisongemüse

CHF 37.00

* * *

Heisse Zwetschgen mit Zimtglace

CHF 9.50

Menu komplett CHF 66.00

Wintermenu 2

Seeteufelterrinen im Noriblatt mit Mu- Errpilzen
und Miesmuscheln an Dattel- Orangenchutney und Glasnudelsalat

CHF 19.00

* * *

Thurgauer Riesling & Silvanersüppchen mit Brotcroutons

CHF 8.00

* * *

Roastbeef Englische Art serviert mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und mediterranem Grillgemüse

CHF 49.00

* * *

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 11.50

Menu komplett CHF 84.00



Matrosenbuffet

Ab 50 Personen, CHF 79.00 pro Person

Kaltes Buffet

Marinierter norwegischer Lachs mit Dill-Senfsauce
Bündner Trockenfleisch, Coppa, Salsiz, Rohspeck
Melonenschiffchen mit Rohschinken
Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressings
reichhaltige Garnituren und Saucen

Warmes Buffet

Maispoulardenbrüstchen an Portweinjus
gefüllter Schweinsrücken mit Dörripflaumen
Kalbsbraten an Ittinger- Biersauce
gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar

Beilagen Kartoffelgratin, Pilawreis, Fettuccine gemischtes Gemüse je nach Saison

Dessertbuffet

Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta
dunkles Schokoladenmousse
verschiedene Glace- und Sorbetsorten



Kapitäns Buffet

Ab 50 Personen, CHF 98.00 pro Person

Kaltes Buffet

marinierter norwegischer Lachs mit Dill-Senfsauce
hausgeräucherte Fische mit Meerrettichschaum
Vitello Tonnato
Bündner Trockenfleisch,
Coppa, Salsiz, Rohspeck
saisonale Fischspezialitäten aus See und Meer
Meeresfrüchtecocktail mit exotischen Früchten
Melonenschiffchen mit Rohschinken
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Rucola
Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressings
reichhaltige Garnituren und Saucen

Suppe

Thurgauer Riesling & Silvanersuppe mit Brotcroutons

Warmes Buffet

Maispouardenbrüstchen an Portweinjus
Kalbskarreebraten mit Steinpilzsauce
gefüllter Schweinsrücken mit Dörripflaumen
Lammentrecote mit Kräuterkruste
Roastbeef mit Sauce Bearnaise
gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar
gebratene Fischvariation an mediterraner Marinade

Beilagen Kartoffelgratin, Pilawreis, Fettuccine grüne Bohnen mit Speck, gefüllte Tomaten
gemischtes Gemüse je nach Saison

Dessertbuffet

Käseauswahl mit Trauben und Birnenbrot
Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta,
Crema Catalana
dunkles Schokoladenmousse
gefüllte Cornetis, Fruchtwähe
verschiedene Glace- und Sorbetsorten



Die süsse Überraschung zu Ihrem Anlass

| | |
|--|-----------------------|
| Traditionelles Caramelköppli mit Saisonfrüchten, Rahm und gerösteten Mandelscheiben | CHF 9.50 |
| Panna Cotta mit Fruchtmark | CHF 9.50 |
| Thurgauer Süssmostcreme Nature mit einer Kugel Vanilleglace | CHF 9.50 CHF 11.00 |
| Waldbeerengrütze mit Joghurtglace | CHF 9.50 |
| Frisches Tiramisu | CHF 9.50 |
| Heisse Zwetschgen mit Zimtglace | CHF 9.50 |
| Parfait mit verschiedenen Fruchtaromen | CHF 11.00 |
| Heisse Apfelringe mit Zimt und Zucker | CHF 11.00 |
| Crema Catalana (für max. 40 Personen) | CHF 11.00 |
| Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce | CHF 11.50 |
| Duett vom Schokoladenmousse (ab 25 Personen) | CHF 12.00 |
| Traditioneller Fruchtsalat Nature | CHF 7.50 |
| mit einem Sorbet Ihrer Wahl | CHF 9.00 |
| mit Rahm | CHF 9.00 |
| mit Kirsch und Rahm | CHF 10.50 |
| Best of "Schiff" (bis 30 Personen) Dessertvariation mit vier verschiedenen Komponenten | CHF 18.00 |
| Dessertbuffet (ab 30 Personen) Käseauswahl mit Trauben und Birnenbrot Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta, Crema Catalana dunkles Schokoladenmousse gefüllte Cornetis, Fruchtwähe verschiedene Glace- und Sorbetsorten | CHF 25.00 |



Etwas Käse als Nachspeise

| | |
|--|-----------|
| Variation von Käsespezialitäten aus der Region begleitet von Trauben, Baumnüssen und Birnenbrot | CHF 16.50 |
| Arenenberger Rahmweichkäse mit Apfel- Selleriesalat | CHF 16.00 |

Pâtisserie und Torten (je nach Saison)

| | |
|--|----------|
| Schokoladencake, Frühtecake | CHF 3.00 |
| Rhabarberwähe, Aprikosenwähe, Apfelwähe, Zwetschgenwähe | CHF 4.00 |
| Fruchttörtchen, Cremeschnitten | CHF 4.50 |
| Aargauer Rüeblitorte, Linzertorte, Quarkkuchen mit Orangenfilets | CHF 4.50 |
| Schwarzwäldertorte, Früchtetorte, Rahmquarktorte | CHF 5.5 |