
MENÜVORSCHLÄGE

Neu im Angebot

Fondue Chinoise à discretion

Ab 2 Personen

Unter Berücksichtigung der Covid-19 Vorschriften des BAG, halten wir die nötigen Platzabstände ein. Wir verzichten daher auf ein Buffet und servieren Ihnen die Teller à discretion an ihren Platz.

Rinds, Kalb und Schwein

Dazu 8 verschiedene hausgemachte Saucen:
Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail, Joghurt,
BBQ und Sweet Chili

Sowie Pommes-Frites, Reis und Essiggemüse

Zusätzliche Beilagen, je CHF 5.50
Baked Potatoe, Risotto, Rösti, Spätzli, Gemüse, Salat





Winterzauber Apéro- Arrangements

Apéro 1 **pro Person** **CHF 15.00**

- Schinkengipfeli
- Crêpes gefüllt mit Frischkäse und Lachs
- Warmes Süppli in der Tasse serviert

- Nutzung der Eisbahn (Schlittschuhmiete inklusive)
- Eisstockschiessen auf Voranmeldung (pro Stunde CHF 47.50)

Apéro 2 **pro Person** **CHF 18.00**

- Schinkengipfeli
- Warmes Süppli in der Tasse serviert
- Blätterteiggebäck
- Geräuchertes Rindstartar garniert mit Essiggemüse

- Nutzung der Eisbahn (Schlittschuhmiete inklusive)
- Eisstockschiessen auf Voranmeldung (pro Stunde CHF 47.50)

Apéro 3 **pro Person** **CHF 41.00**

- Geräuchertes Rindstartar garniert mit Essiggemüse
- Warme Weissweinsuppe mit Rahmtupf und Apfelwürfeli
- Gebratene Entenbrust mit Süsskartoffelstampf
- Lachsmousse mit karamelisierten Kumquats
- Wraps gefüllt
- Roastbeef mit Hollandaise
- Lammracks mit Chimi Churri
- Chicken- Drumsticks vom Green Egg
- Rohschinken Panna-Cotta mit getrockneten Tomaten
- Dessert
- Süssmostcrème
- Orangenkuchen
- Braunes Schoggimousse

- Kostenlose Nutzung der Eisbahn (Schlittschuhmiete inklusive)
- Eisstockschiessen auf Voranmeldung (pro Stunde CHF 47.50)

Weitere Apérovorschläge

- Chips und Nüssli	pro Person	CHF 1.50
- Hausgemachte Quiche	pro Stück	CHF 4.50
- Hausgemachte Fleischbällchen	pro Stück	CHF 4.00
- Poulet–Satay Spiesschen mit süss-saurem Dip	pro Stück	CHF 5.00
- Gemischte Antipasti (Oliven, gefüllte Peperoni, grillierte Pilze, Parmesan)	pro Schale	CHF 5.00
- Gemüsesticks mit Dipp	pro Person	CHF 4.50
- Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs, Graved Lax und Frischkäse	pro Person	CHF 4.50
- Egliskusperli mit Sauce Tartar	pro Stück	CHF 3.50
- Austern an Chalottenvinaigrette	pro Auster	CHF 6.00

Crostini

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

Mousse im Glas serviert

	pro Glas	CHF 5.50
- Rauchlachs, Tomate, Rande,		
- Rüeibli und Peperoni		

Heisses in der Tasse

- Hausgemachter Glühwein	pro Kanne	CHF 20.00
- Heisser Glühmost	pro Kanne	CHF 20.00
- Punsch	pro Kanne	CHF 15.00

Fondue ON ICE im Holzchalet (ca. 50 Personen)

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	11.00
Thurgauer Weissweinsuppe serviert mit Rahmtupf	11.00
Nüsslisalat „ON ICE“ mit geraffelem Schlosskäse aus Herdern, Sprossen Kürbiskernen, Speck und Ei an unserem Hausdressing	12.50

Unsere Fondue - Kreationen

„Für den klassischen Geniesser“ Klassisches Käsefondue moitié-moitié dazu geschwellte Kartoffeln und Brot	29.00
„Vieille Prune Fondue“ Käsefondue mit in Vieille Prune eingelegten Pflaumen dazu geschwellte Kartoffeln und Brot	29.00
„Für Fleischtiger“ Käsefondue mit Speck, Dörrotomaten und Waldpilzen dazu geschwellte Kartoffeln und Brot	29.00
„Mostinder Fondue“ Käsefondue mit Curry, Apfelwürfeli und Thurgados, dazu geschwellte Kartoffeln und Brot	29.00
„Arenenberger Fondue“ Käsefondue mit Kerner verfeinert und getrockneten Trauben, dazu geschwellte Kartoffeln und Brot	29.00



Winterzauber Menüs

Mannenbach ON ICE 1

pro Person 76.00

Apéro am Eisfeld

Warme Käseküechli

Poulet-Satayspieße mit Erdnuss Dip

Geräuchertes Rindstartar mit Toast

Menü

Mostindiensüppchen mit Kokoswolke

* * *

Saftige Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel

an Marsalasaucen dazu Safranrisotto und Saisongemüse

* * *

Heisse Zwetschgen mit Zimtglace

Kostenlose Nutzung der Eisbahn (Schlittschuhmiete inklusive)

Eisstockschiessen auf Voranmeldung (pro Stunde CHF 47.50)

Mannenbach ON ICE 2

pro Person 88.00

Apéro am Eisfeld

Schinkengipfeli

Blätterteiggebäck

Crostini mit Frischkäse

Menü

Hausgebeizter Lachs auf Gurkencarpaccio

an Dillsenfauce dazu Butters-toast

* * *

Kräuterschaumsüppchen mit Brotcroutons

* * *

Niedergegarter Kalbsschulterbraten

an sämiger Waldpilzsauce

dazu Röstikroketten und buntes Gemüse

* * *

Thurgauer Süssmostcreme

Kostenlose Nutzung der Eisbahn (Schlittschuhmiete inklusive)

Eisstockschiessen auf Voranmeldung (pro Stunde CHF 47.50)



Mannenbach ON ICE 3

pro Person 98.00

Apéro am Eisfeld

Creperoularde mit Frischkäse und Rohschinken gefüllt
Fischknusperli mit Sauce Tartar
Schinkengipfeli

Menü

Nüsslisalat serviert mit Speck, Ei und Croutons
an unserem Hausdressing

Thurgauer Weissweinsuppe

Am Stück gebratenes Rindsfilet
an kräftiger Portweinsauce
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Dunkles Tobleronemousse
mit frischen Früchten

Kostenlose Nutzung der Eisbahn (Schlittschuhmiete inklusive)
Eisstockschiessen auf Voranmeldung (pro Stunde CHF 47.50)

Kalte Vorspeisen

Picassosalat Variation von knackigen Blattsalaten	9.00
Gemischter Gartensalat marktfrische Gemüse- und Blattsalatkreation	11.00
Nüsslisalat mit Croutons und gehacktem Ei	15.00
Rucola Toscana Rucolasalat mit Kirschtomaten, Prosciutto di Parma, Parmesanspänen und karamellisierten Pinienkernen	16.00
Blattsalatvariation mit gebackenen Eglifilets begleitet von Sauce Tartar	18.00
Salat von jungem Blattspinat an Granatapfeldressing mit geräucherten Forellenstreifen	18.00
Dreierlei von Bruscetta mit Tomaten, Frischkäse und Oliven serviert auf mariniertem Blattspinat	16.00
Mousse von der Karotte auf geräuchertem Entencarpaccio an Balsamico- Honigsauce	16.00
Hausgebeizter Schottischer Orkneylachs auf Gurkencarpaccio an Dillsenfauce dazu Buttertoast	17.00
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel serviert auf Belugalinsen Salat, Rucola und Apfeldressing	17.00

Schmackhafte Suppen

Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli	8.00
Suppe von der Brunnenkresse mit pochierten Hechtklösschen	11.00
Aromatisierte Kraftbrühe „Royale“	8.00
Zitronengras-Limetten-Curry Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel	14.00
ohne gebratene Jakobsmuschel	8.00
Kräuterschaumsüppchen mit Brotcroustons	8.00
Steinpilzsüppchen mit Knoblauchcroustons	8.00

Fleischlose Köstlichkeiten

Blätterteigpastetli gefüllt mit Gemüsestroganoff, an Paprikarahmsauce	26.00
Sämiger Weissweinrisotto serviert mit Gemüse, Belper-Knolle	29.00
Spinat-Ricotta-Ravioli serviert mit geschmolzenen Tomaten und Weissweinsauce	28.00
Gebratene Kartoffel-Gnocchis mit frischem Salbei und Gemüse	31.00

Warme Vorspeisen

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

Beilagen

Salzkartoffeln	Pilaw Reis
Junge Kartoffeln	Wildreis
Kartoffelgratin	Risotto
Kartoffelstock	(Weisswein, Kräuter, Safran, Rotwein, Tomate)
Karotten-Kartoffelstock	Cous Cous
Röstikroketten	Quinoa
Kartoffelgnocchis	Tagliatelle
Bramata Polenta	Spätzli
Kartoffelstrudel	

Saucen

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

Von Wald Und Wiese

Saftiges Maispoulardenbrüstchen gefüllt mit Tomaten-Basilikum-Pesto auf Portweinsauce und glasierte Vanille- Karotten	38.00
Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Cranberry Honigsauce mit asiatischem Wok-Gemüse	43.00
Im Kräuteröl gebratenes Lammfilet gefüllt mit Feigenchutney an Chalotten-Portweinsauce	46.00
Schweinefilet am Stück gebraten an Thurgados-Apfelsauce, glasiertes Marktgemüse	42.00
Schweinesteak im Pfeffermantel an Chalotten-Portweinsauce, Rübli-Orangenflan	34.00
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Mandelbroccoli	39.00
Glasierter Kalbsschulterbraten an Ittinger- Biersauce und saisonalem Gemüse	42.00
Grilliertes Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Duett von Rübli und Bohnenbündeli	54.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Mocca- Portweinsauce und sautierten Pilzen	54.00
Rindsstreifen „Stroganoff“ abgeschmeckt mit Paprika, Einlage von Peperoni, Champignons und Essiggurken	36.00

Über Nacht gegarter Rindsschmorbraten an Rosmarinsauce und glasiertem Marktgemüse	39.00
Roastbeef Englische Art serviert mit Sauce Bearnaise und mediterranem Grillgemüse	49.00
Rindsfilet „Surf & Turf“ am Stück gegartes Rindsfilet mit einer Black-Tigercrevette an Brandy-Kräutersauce und frisches Marktgemüse	54.00
Rindsfilet am Stück gebraten gefüllt mit Apfelchutney an kräftiger Portweinsauce und buntem Gemüse	54.00

Aus See Und Meer

Gebratenes Forellenfilet an Riesling Apfelsauce, serviert mit buntem Marktgemüse	36.00
Duett von gebratenem Saiblingfilet und Flusskrebis an Limetten-Thymiansauce und Saisongemüse	39.00
Zander Cordonbleu gefüllt mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel Weisswein-Orangen-Nage und kleines Marktgemüse	41.00
Gebratener Seeteufel in der Kräuternage mit buntem Marktgemüse	43.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weisswein-Vanillesauce und buntem Randengemüse	43.00
Im Wasserbad schonend gegartes Steinbuttfilet an Meaux Senfsauce und buntem Gemüsebündel	43.00
Hummer vom Grill Grillierter Hummerschwanz mit Colbert Butter	54.00



Für Unsere Kleinen Gäste

Kleiner Salat Blattsalat mit Rüebl	5.50
Peter Pan Teller - Spaghetti mit Tomatensauce	11.00
Cinderella Teller - Schweinsrahmschnitzeli mit Nüdeli und Rüebl	13.00
Stuart Little Teller - Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	14.00
Micky Maus Teller - Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.00
Smutjes Kombüsen Hit - Eglifilets im Backteig mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln	17.00
Kids Dream Vanille- und Erdbeerglace mit feiner Erdbeersauce und Gummibärli	6.00

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

Die Süsse Überraschung

Traditionelles Caramelköppli mit Saisonfrüchten, Rahm und gerösteten Mandelscheiben	9.50
Thurgauer Süssmostcrème Nature mit einer Kugel Vanilleglace	9.50 11.00
Waldbeerengrütze mit Joghurtglace	9.50
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Heisse Zwetschgen mit Zimtglace	9.50
Heisse Apfelringe mit Zimt und Zucker	11.00
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	11.50
Duett vom Schokoladenmousse	12.00
Traditioneller Fruchtsalat Nature	7.50
mit einem Sorbet Ihrer Wahl	9.00
mit Rahm	9.00
mit Kirsch und Rahm	10.50
Best of "Schiff" (bis 30 Personen) Dessertvariation mit vier verschiedenen Komponenten	18.00
<u>Dessertbuffet (ab 30 Personen)</u> Käseauswahl mit Trauben und Birnenbrot, Fruchtsalat, Tiramisu, Süssmostcreme, dunkles Schokoladenmousse Verschiedene Glace- und Sorbetsorten	25.00
Variation von Käsespezialitäten aus der Region begleitet von Trauben, Baumüssen und Birnenbrot	16.50



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.

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.

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.

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.

Dekoration

Eine einfache vorgegebene Tischdekoration mit schlichten Blumen nach Saison und passenden Kerzen ist in unserem Preis inbegriffen. Gerne dürfen Sie Ihren ganz persönlichen Tischschmuck mitbringen.

Falls Sie sich etwas Spezielles vorstellen aber keine Zeit haben Ihre Ideen selber umzusetzen, können Sie uns jederzeit kontaktieren. Gerne arrangieren wir Ihre mitgebrachte Deko für Sie. Bei besonders aufwändigem Tischschmuck behalten wir uns vor, pro Gedeck Fr. 2.- zu verrechnen.

Öffnungszeiten Eisfeld

Aus Rücksicht unserer lieben Nachbarn schliessen wir das Eisfeld täglich um 22.00 Uhr



Verlängerung

Der Nachtunkostenbeitrag beträgt ab 24.00 Uhr pro Stunde 220.00

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 steigen lassen von Laternen und 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.

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

Wir behalten uns vor eine Anzahlung (Personenzahl x Menüpreis) im Voraus in Rechnung zu stellen. Veranstalter eingeholt werden.