



## MENUVORSCHLÄGE



### **Lieber Gast**

*Es freut uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten zu dürfen und bedanken uns dafür, dass Sie Ihren Anlass in unsrem Haus abhalten möchten.*

*Die Vorschläge, die Sie auf den folgenden Seiten finden, sollen als Diskussionsgrundlage oder als Anregung dienen. Gerne stellen wir Ihnen eine nach Ihren Wünschen und Budget massgeschneiderte Offerte zu.*

#### **Wir bitten Sie folgende Bedingungen zu beachten:**

*Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen, welche sich für ein einheitliches Menu entscheiden. Falls Sie es vorziehen aus der Speisekarte auswählen zu lassen, stellen wir Ihnen gerne einige Gerichte Ihrer Wahl zusammen. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten sind à la carte Bestellungen bis maximal 10 Personen möglich.*

*Bestellte Menus, die nicht mindestens 24 Std. vor dem Anlass abbestellt sind, werden berechnet.*

*Zum Mittagessen reservierte Räumlichkeiten müssen uns ab 17.00 Uhr wieder zur Verfügung stehen.*

*Verlängerungen nach Wirtschaftsschluss (00.30 Uhr) werden mit CHF 35.00 pro halbe Stunde berechnet.*

*Sie dürfen auch Ihre eigenen Weine mitbringen und verköstigen. Kein Problem! Für mitgebrachte Flaschenweine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75 cl Flasche, und von CHF 60.00 pro 150 cl Magnum Flasche.*

*Für einen Besprechungstermin bitten wir um telefonische Voranmeldung unter 071 622 56 22.*

### **Familie Monika, Wolfgang und Alexander Thory**

Ruhetage: Montag und Dienstag



## COCKTAIL & APERITIF

Um Ihnen die Qual der Wahl abzunehmen, haben wir uns erlaubt, für Ihren Cocktail einige Leckereien zusammen zustellen.

### Cocktail „Gobelin“



#### **Bar**

*grüne und schwarze Oliven  
gebrannte Mandeln  
Chips*

#### **Kaltes Buffet**

*Marinierte Lachsrose auf Bauernbrot  
Häppchen mit Frischkäse und Schnittlauch  
Canapés von rosa Crevetten und Mimosa-Ei  
Tomatenspiesschen und Mozzarella mit Basilikum*

#### **Warmes Buffet**

*Käse-Küchlein  
Pouletflügelchen an Soja und Sesam  
Pizzaküchlein*

**CHF 22.00 pro Person**



## COCKTAIL & APERITIF

### Schweizer Cocktail



#### **Kaltes Buffet**

*Ausgesuchte Alpkäsesorten*

*Trockenfleisch*

*Bündner Rohschinken und Salsiz*

*Geräuchte Forellenfilets*

*Gemüsedips mit Kräuterquark*

#### **Warmes Buffet**

*Kleine Schinkengipfeli*

*Waadtländer Würstchen im Briocheteig*

*Greyerzer Käsetörtchen*

**CHF 26.00 pro Person**



## COCKTAIL & APERITIF

### Weinberg Cocktail



#### **Allerlei**

*Gemüsedips an verschiedenen Saucen  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum*

*Vitello tonnato*

*Auserlesene Terrinen*

#### **Canapes**

*Frisches Lachstatar mit Dill*

*Pikantes Rindfleischatar*

*Entenleber-Mousse*

*Geräucherte Entenbruststreifen*

#### **Vegetarisch**

*Karottentörtchen mit weissen Trauben*

*Sellerietörtchen mit Äpfeln und Nüssen*

*Marinierte Cherrytomaten mit Oliven*

#### **Heisse Fantasien**

*Diverses Blätterteiggebäck*

*Frittierte Crevetten nach japanischer Art*

*Weinbergschnecken Café de Paris*

*Poulet-Satay mit Erdnussauce*

**CHF 32.00 pro Person**



## Kalte Vorspeisen



### **Bunte Salatkreation**

*mit Pinienkernen oder gebratenen Crevetten*

CHF 10.50 / CHF 18.00

### **Gemischter Salat mit Wachtelei**

CHF 13.00

### **Nüsslisalat (saisonal)**

*mit Ei oder gebratenem Speck und Croutons*

CHF 14.00 / CHF 16.00

### **Tomatensalat mit Büffelmozzarella**

CHF 15.00

### **Feine Tranchen von Bündner Rauchfleisch**

*mit Honigmelonen (saisonal) und Grissini*

CHF 16.00

### **Rindsfilet-Carpaccio**

*an Olivenöl dazu feingeschnittenen Fenchel und Brunnenkresse*

CHF 18.00

**Variation von geräuchertem Forellenfilet und kanadischen Rauchlachs** *serviert mit Zwiebeln, Kapern und Meerrettichschaum dazu Toast und Butter*

CHF 18.00

### **Beefsteak Tatar aus Bio Rindfleisch**

*dazu Toast und Butter*

CHF 23.00

### **Geflügellebermousse mit Waldorfsalat**

*und Sauce Cumberland, serviert mit Toastbrot*

CHF 24.00



## Warme Vorspeisen



<b><i>Sämiges Pilzragout auf Toastbrot</i></b>	CHF 16.00
<b><i>Pochiertes Zanderfiletmedaillon</i></b> <i>an Müller-Thurgau Sauce dazu Petersilienkartoffeln</i>	CHF 21.00
<b><i>Pochierte Seezungenröllchen an Safranrahmsauce</i></b> <i>serviert mit Trockenreis</i>	CHF 24.00

## Kinderteller



<b><i>Nach Wunsch mit paniertem Schnitzel, Chicken Nuggets oder Fischstäbchen</i></b>	CHF 15.00
---	-----------



## Suppen



<b><i>Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli</i></b>	CHF 9.50
<b><i>Kraftbrühe mit Markscheiben</i></b>	CHF 12.00
<b><i>Pikante Karotten-Ingwersuppe</i></b>	CHF 12.00
<b><i>Ottoberger Rieslingsuppe</i></b> <i>Spezialität des Hauses mit Rahmhaube und Gemüsebrunoise</i>	CHF 13.00

## HAUPTGERICHTE



<b><i>Deux-Filet „Weinberg“</i></b> <i>Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Kalbsfilet mit Morchelsauce begleitet mit Gemüse garnitur und Pommes Dauphine und Nudeln</i>	CHF 52.00
<b><i>Gebratenes Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce</i></b> <i>dazu Gemüse garnitur und Beilagen nach Wahl</i>	CHF 48.00
<b><i>Gebratene Schweinefiletmedaillons an Steinpilzsauce</i></b> <i>serviert mit Gemüse garnitur und hausgemachte Nudeln</i>	CHF 42.00



## HAUPTGERICHTE



### **Rostbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise**

*serviert mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin*

CHF 42.00

### **Zartes Wienerschnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten**

*serviert mit Gemüse garnitur und Röstikroketten*

CHF 38.00

### **Winzergeschnetzeltes vom Kalb und Schwein oder mit Poulet**

*serviert mit hausgemachten Spätzle*

CHF 36.00 / CHF 28.00

### **Rinderschmorbraten „Burgunderart“**

*serviert mit Kartoffelschaum und Gemüse garnitur*

CHF 34.00

### **Schweinscarrebraten vom Rost**

*dazu Saison Gemüse und Kartoffel-Kroketten*

CHF 32.00

## VEGITARISCH



### **Samiger Pilzrisotto**

*mit reichhaltiger Gemüseauswahl*

CHF 28.00





## DESSERTAUSWAHL



<b><i>Gebrannte Creme nach Grossmutterart</i></b>	CHF 8.50
<b><i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm</i></b>	CHF 9.50
<b><i>Thurgauer Süssmostcreme parfümiert mit Thurgados</i></b>	CHF 10.00
<b><i>Eisbombe «Weinberg» dazu frischer Fruchtsalat mit Maraschino</i></b>	CHF 12.00
<b><i>Schokoladenmousse mit Schlagrahm</i></b>	CHF 13.00
<b><i>Bachtobler Marc-Parfait mit saisonalen Früchten garniert</i></b>	CHF 14.00
<b><i>Sorbetteller «Weinberg» mit vier hausgemachte Sorbets parfümiert mit Grappa</i></b>	CHF 14.00
<b><i>Dessert-Auswahl serviert in kleinen Schälchen</i></b>	CHF 16.00
<b><i>Dessert-Käseauswahl mit Birnenbrot, Trauben und Nüssen</i></b>	CHF 14.00

*Gedeck-Kosten für mitgebrachte Geburtstags- oder Hochzeitstorten CHF 3.00 pro Person*

***Alle Preise sind pro Person inklusive 7.7% MwSt.***



## SEMINARE / SPECIAL EVENTS

Im Weinberg bieten wir Raum für aussergewöhnliche Anlässe. Das Lokal steht allen Interessierten offen, die die Räumlichkeiten für ihren unvergesslichen Event nutzen möchten.

Geniessen Sie zum Beispiel in unserer Smoker Lounge in geselliger Runde Ihre Lieblings-Zigarren mit einem Glas Wein oder Cognac. Oder was Sie gerade am liebsten mögen – wir sind für Ihr Wohlbefinden da!

Konzentrieren Sie sich auf Ihr Seminar oder längere Meetings. Wir helfen Ihnen und versorgen Sie unauffällig mit Getränken und Lunch – ganz nach Ihren Wünschen

### ***Seminare und Events bis 30 Personen***

***350 CHF / Tag***

*Im Preis inklusive ist das Benützen der Smoker-Lounge. Präsentationstechnik muss selbst mitgebracht und installiert werden.*



## BESONDERE HINWEISE

*Bitte Informieren Sie uns über spezielle Kostformen Ihrer Gäste wie zum Beispiel: Vegetarisches oder veganes Essen, spezielle Diätformen, Allergien oder Intoleranzen. Wir bereiten Ihnen gerne ein entsprechendes Menu zu.*

*Sollten Sie in unserer Auswahl nichts Passendes finden, dann teilen sie uns Ihre Wünsche mit. Wir setzen alles daran diese zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu erfüllen, zum Beispiel für Saisonspezialitäten wie Wild, Spargeln, sowie für Buffets, Apéros, Partys oder geschlossene Gesellschaften usw.*

***Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.  
Wir stehen Ihnen gerne und jederzeit beratend zur Seite.  
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!***