

# Menüvorschläge

Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, Ihren Anlass mit Ihnen zusammen zu organisieren und für Sie durchführen zu dürfen.

Ihre Hochzeitsfeier, ein Geburtstagsfest, die Taufe, Kommunion, Konfirmation oder Firmung Ihres Kindes, ein Vereinsessen, Ihr Weihnachtsessen, die Jahresend-Geschäftsfeier... Im Kreuz Warth lässt es sich feiern!

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, ein Menü nach Ihren Wünschen auszuwählen. Selbstverständlich können unsere Vorschläge auch mit Ihren Ideen ergänzt werden. Es ist unser Wunsch und Ziel, dass Ihr Anlass zu einem unvergesslichem Erlebnis wird. Kommen Sie unverbindlich vorbei, damit wir Ihre Wünsche kennen lernen und Ihre persönlichen Vorschläge berücksichtigen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

#### Blumenschmuck

Beim Blumenschmuck sind wir Ihnen gerne behilflich. Preis nach Aufwand. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen dass unser Saal mit dunkelbraunen Tischtüchern und hellen Servietten gedeckt ist. Gerne stellen wir Ihnen auch andere Farben zur Verfügung.

#### Verlängerung

Ab Mitternacht verrechnen wir Ihnen pro angebrochene Stunde Fr. 100.00 Nachtzuschlag.

#### Unterhaltungsspiele

**Infolge Brandgefahr sind jegliche Spiele mit Brennenden Kerzen oder Wunderkerzen in unseren Räumen untersagt.**

#### Menubestellung

Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Bei Beginn des Banketts werde keine Absenzen mehr entgegengenommen.

#### Unser Weinangebot

In unserer Weinkarte finden Sie über hundert Weine aus der ganzen Welt. Gerne empfehlen wir Ihnen das passende Tröpfchen zu Ihrem Fest oder suchen Sie was selber aus.

#### Bestuhlung

Unser Saal bietet Ihnen Platz für bis zu 36 Personen. 3 Reihen Blocktisch bis 26 Personen

## **Aperitif**

### **Kleine Knabbereien**

Gemischtes Blätterteiggebäck	Portion	3.00
Geröstete Nüsse und Mandeln und Chips, gemischt	Portion	3.00
Marinierte Mammut Oliven, gemischt	Portion	3.00

### **Häppchen kalt „vegetarisch“**

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern	Stück	3.50
Parmesanstückli mit Balsamico	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto mariniert	Stück	3.50

### **Häppchen kalt „mit Fleisch“**

Grissini mit San Daniele Rohschinken	Stück	4.00
Melone mit Rohschinken	Stück	4.00
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Gemüsestäbchen	Stück	4.50
Selleriesalat mit Mostbröckli	Stück	4.50

### **Häppchen kalt „mit Fisch“**

Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Toast	Stück	4.50
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat mit Kirschtomaten, serviert im Glas	Stück	6.00
Lachs-Avocado-Cocktail auf Brunnenkresse, serviert im Glas	Stück	6.00

### **Canapés**

mit Roastbeef und Cornichons	Stück	4.00
mit Salami	Stück	3.00
mit Weichkäse, Traube und Baumnuss	Stück	3.50
mit Schinken und Spargeln	Stück	3.50
mit rassicem Rindsfleischtatar	Stück	4.00

### **Party-Brötchen**

mit Bündnerfleisch	Stück	5.00
mit Salami, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse, Tomaten und Mozzarella	Stück	4.00
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	5.00

### **Suppen, in der Espressotasse serviert**

Thurgauer Rieslingschaumsuppe	Stück	3.50
Zucchettischaumsuppe	Stück	3.50

### **Häppchen warm „vegetarisch“**

Chäschüechli	Stück	3.50
Jalapeños mit Frischkäse in Knusperpanade	Stück	3.50
Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip	Stück	3.50

### **Häppchen warm „mit Fleisch“**

Blätterteig Schinkengipfeli	Stück	3.50
Hausgemachter Rindshackfleisch-Spiess	Stück	3.00
Pouletbrust-Spiess mit Erdnussmarinade	Stück	3.50
Pouletstreifen in Cornflakes gebacken dazu Currysauce	Stück	4.00

### **Häppchen warm „mit Fisch“**

Egliknusperli mit Tartarsauce	Stück	3.50
Crevette in knuspriger Kokospanade	Stück	3.50
Shrimps im Kartoffelmantel	Stück	4.00
Riesencrevetten im Parmaschinkenmantel	Stück	5.00

### **Häppchen „süss“**

Bunte Früchtespiesschen	Stück	4.50
Schokoladenmousse, serviert im Glas	Stück	4.00
Panna Cotta mit Himbeercoulis, serviert im Porzellanschälchen	Stück	4.00
Tiramisu, serviert im Porzellanschälchen	Stück	4.00
Fruchtcrème der Saison, serviert im Glas	Stück	3.50

### **Kalte Vorspeisen und Salate**

grüner Salat	7.50
gemischter Salat	9,50
Nüsslisalat mit Ei	12,50
Marktfrauensalat mit Kürbiskernen, Speck und Croutons	12.50
Salatkomposition mit geräuchtem Lachs	19.50
Tatarvariation mit Toast	19.50
Rindfleisch- und Lachstatar mit passenden Beilagen	
Gebratenes Zanderfilet auf buntem Blattsalat	16.50

### **Suppen**

Bouillon mit Sherry und frischen Schnittlauch	6.50
Bouillon mit Flädli oder Gemüseeinlage	6.50
Thurgauer Riesling Suppe mit Gemüseeinlage	8.50
Leicht gebundene Kartäuser Weinsuppe mit Zimtcroustons	8.50
Saisonale Suppen	8.00

### **Warme Vorspeisen**

Zanderfilet im Kartoffelmantel an Champagnersauce	16.50
Ravioli der Saison an leichter Parmesan Sauce	14.50
Weissweinsrisotto mit getrockneten Tomaten und gebratener Riesengrille	16.50
Rosenwasserrisotto mit gebratener Jakobsmuschel und frittiertem Rucola	16.50

## Hauptgerichte

Bei allen Hauptgerichten ist Mischgemüse und eine Beilage nach Wahl inbegriffen.

### Die Renner

Filetteller Kreuz 57.00  
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet, Sauce Bearnaise, Morchelsauce

Kalbsnierstück am Stück gebraten 50.00  
Morchelrahmsauce und Rotweinjus

Schweinsfilet Thurgauer Art 40.00  
mit Thurgados- Rahmsauce mit Apfelstücken  
mit Schweinsnierstück am Stück gebraten 32.00

Schweins- und Kalbsbraten an Rotweinsauce 36.50

### Vom Rind

Rindsfilet 200 gr. vom Grill 52.00  
serviert auf Steinpilzen an leichter Kräuter-Rahmsauce

Entrecote vom Grill an Rotweinpfeffersauce 42.00

### Vom Kalb

Kalbsteak an Morchelrahmsauce 50.00

Kalbsfilet am Stück gebraten an Kräuterrahmsauce 58.00

Kalbs Rahmschnitzel an einer Mischpilzrahmsauce 39.50

### Vom Schwein

Rahmschnitzel an einer Mischpilzrahmsauce 29.50

Schweins-Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter 32.00

**Geflügel**

Pouletbrüstchen vom Grill mit Kräuterbutter 28.50

**Vom Lamm**

Lammnierstück rosa gebraten an Rotweinkräutersauce 45.00

**Aus dem See**

Zanderfilet gebraten in Butter mit Sauce Tatare 32.50

Lachsforelle gebraten mit Kräutersauce 32.50

**Beilagen**

**Kroketten Rösti oder Normale, Pommes frites, Teigwaren, Kartoffelgratin,  
Reis, Spätzli**

**Vegetarische Gerichte**

Haben Sie Gäste die kein Fleisch essen? Diese können gerne am Tisch aus unserer a la Carte Karte wählen.

Gerne können Sie uns Ihre Wünsche mitteilen und wir tun unser Bestes Ihnen diese zu Erfüllen.

## Süssigkeiten

Minidesserts pro Stk. Schoggimousse, Fruchtsalat, Caramelköppli, Panna Cotta und viele süsse Versuchungen	3.50
Orangenfilet mit Grand Marnier mariniert Vanilleglace	16.50
Sorbettrio mit frischen Früchten und Rahm	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.50
Mit Vanilleeis und Rahm	14.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Caramelköppli mit Rahm	7.50
Gebrannte Creme mit Rahm	7.50
Thurgauer Süssmostcreme mit Rahm	7.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	9.50

Weitere Angebote finden Sie in unserer Dessertkarte.



**Menubestellung Datum & Zeit** \_\_\_\_\_

Vor- Nachname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Wohnort: \_\_\_\_\_

Telefon Privat: \_\_\_\_\_

Telefon Geschäft: \_\_\_\_\_

Art des Anlasses: \_\_\_\_\_

Anzahl Erwachsene: \_\_\_\_\_ Anzahl Kinder \_\_\_\_\_

Tischordnung: \_\_\_\_\_ Tischwäsche \_\_\_\_\_

Blumenschmuck: \_\_\_\_\_

**Aperitif:** Getränke: \_\_\_\_\_

Gebäck: \_\_\_\_\_

**Getränke:** Wein weiss: \_\_\_\_\_

Wein rot: \_\_\_\_\_

Kaffee: \_\_\_\_\_

Spirituosen: \_\_\_\_\_

**Menu:**

Salat: \_\_\_\_\_

kalte Vorspeise: \_\_\_\_\_

Suppe: \_\_\_\_\_

warme Vorspeise: \_\_\_\_\_

Hauptgang: \_\_\_\_\_

Beilagen: \_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

Kindermenu: \_\_\_\_\_

Sonstiges: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift des Kunden: \_\_\_\_\_

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und danken für die Berücksichtigung unseres Hauses.