



---

## 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 Etagern 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 Etagern 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, Weissweincrème, Kräutercreme, Randencrème, 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

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



## Knackige Salatkombinationen

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

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

## Warme Vorspeisen

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



## Schmackhafte Suppen

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

## Fleischlose Köstlichkeiten

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

## Geflügel Gerichte

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

## Zarte Lamm Gerichte

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

## Vom Söili

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



## Vom Kalbfleisch

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

## Vom Rindfleisch

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



## Aus See Und Meer

<b>Gebratenes Forellenfilet</b> an Riesling Apfelsauce, serviert mit buntem Marktgemüse	CHF	36.00
<b>Sautiertes Lachssteak</b> an Champagnerschaum und glasiertem Lauchgemüse	CHF	38.00
<b>Duett von gebratenem Saiblingfilet und Flusskrebs</b> an Limetten-Thymiansauce und Saisongemüse	CHF	39.00
<b>Knusprig gebackene Egli- oder Zanderfilets</b> mit Sauce Tartar und Blattspinat	CHF	37.00
<b>Zander „Saltimbocca“</b> an Marsalasaucce auf mariniertem Blattspinat		
<b>Zander Cordonbleu</b> gefüllt mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel Weisswein-Orangen-Nage und kleines Marktgemüse	CHF	41.00
<b>Mit Lachs gefüllte Seezungenröllchen</b> an Wermutsauce mit glasiertem Gurkengemüse	CHF	41.00
<b>Pochierte Rotzungenfilets</b> an Trauben-Senfsauce, serviert mit Patissons	CHF	41.00
<b>Duett von Seeteufel und Rouget</b> Seeteufel Medaillon und gebratenes Rougetfilet an Noilly Prat-Sauce auf Streifen vom bunten Wurzelgemüse	CHF	43.00
<b>Seeteufel und grillierter Oktopus</b> in der Kräuternage mit buntem Marktgemüse	CHF	43.00
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> an Weisswein-Vanillesauce, buntem Randengemüse	CHF	43.00
<b>Im Wasserbad schonend gegartes Steinbuttfilet</b> an Meaux Senfsauce und buntem Gemüsebündel	CHF	43.00
<b>Hummer vom Grill</b> 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 Rüeblü 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 Rüeblü	CHF	13.00
Stuart Little Teller paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüebligemüse	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 Buttertoast

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 Weissweinrisotto  
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

Steinpilzsuppchen 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 Caramelköpflli mit Saisonfrüchten, Rahm und gerösteten Mandelscheiben

CHF 9.50

Menu komplett CHF 87.50

## Herbstmenu 2

Marroni- Zimtsuppchen 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 Weissweinrisotto  
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

### **K**altes 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

### **W**armes 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

### **D**essertbuffet

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