





# Vorwort

Lieber Gastgeber

Wir möchten nicht nur Sie und Ihre Lieben verwöhnen, sondern geben Ihnen Zeit, sich ganz Ihren Gästen zu widmen. Nach dem Essen sorgen wir in kürzester Zeit für Ordnung, damit Sie ungestört weiter feiern können.

Vom aussergewöhnlichen Apéro über ein feines Menü bis hin zum köstlichen Dessert, unsere Küche erfüllt Ihnen fast jeden Wunsch.

Wir bieten Ihnen zudem das gesamte Fest-Inventar wie Geschirr, Gläser, Bestuhlung und Zelte, sowie Dekoration und Partyräume an.

Für ein unvergessliches Fest stellen wir Ihnen alles zusammen.

## **«Öb gross oder chli mir sind mit allem däbi»**

Unsere langjährige Erfahrung steht als Beweis vieler treuer Kunden.

Freundliche Grüsse

Regula und Marcel Hanselmann  
mit Team

## **FLEISCHHERKUNFT**

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Lamm: Australien, Neuseeland

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz / EU Binnengewässer

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.  
Preisschwankungen vorbehalten

Haben Sie Allergien? Fragen Sie uns nach Spezialmenues.

# Brunch

## **EINFACHER BRUNCH**

Gipfel, versch. Brötli, Zopf  
Butter, Honig, Konfi, Nutella  
Käse- und Fleischplatte  
Birchermüsli, Kelloggs  
warme und kalte Milch, Schoggi, Kaffee, Tee  
O-Saft, Multivitamin, Süssmost

## **REICHHALTIGER BRUNCH**

Gipfel, versch. Brötli, Zopf, div. Brote, Toastbrot  
Butter, Honig, Konfi, Nutella  
Käse-, Fleisch- und Fischplatten  
Joghurt, Birchermüsli, Kelloggs und Früchte  
Speck, Spiegelei und eine feine Butterrösti  
warme und kalte Milch, Schoggi, Kaffee, Tee  
O-Saft, Multivitamin, frischer Süssmost

# Apéro

## **BROTE**

Gefüllte Brote, Meter oder Buchstaben  
Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse, Lachs, Thon usw.  
Halbe Canapé  
Ganze Canapé  
Gefüllte Brötli  
Gefüllte Partybrötli  
Gefüllte Minipartybrötli

## **KALTE KÖSTLICHKEITEN**

Huusplatte  
Trutenbrust, Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami etc.  
Käseplatte  
Diverse Hart- und Weichkäse  
Huusplatte mit Käse  
Diverses Fleisch mit Käse  
Gourmet-Huusplatte  
Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Pastete etc.  
Gourmet-Huusplatte mit Käse  
Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken,  
Pastete etc. und diverse Käsesorten  
Fischplatte  
Geräuchertes Forellen- oder Felchenfilet,  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Gemüse-Dipplatte mit 3 versch. Saucen  
Gemüse-Dip im Gläsli  
Melonenwürfel mit Rohschinken  
Antipasti Schalen  
Antipasti Spiessli  
Tomaten-Mozzarella im Gläsli  
Tapas mit Lachs- und Schinkenmoussefüllung  
Diverse Salatgläsli  
Crevettencocktail im Gläsli  
Früchtekorb Saisonal  
Früchte-Becherli Saisonal

# Apéro

## **WARME KÖSTLICHKEITEN**

Lauchschnitte  
Hackfleischsnack  
Thonsnack  
Antipasti-Schnitte  
Brätschnitte  
Appenzeller Käseküchlein  
Hefeschnecke mit Bündner Pesto  
Pizzabrot  
Fleisch-Hefestollen  
diverse Grill Party-Würstli, inkl. Grill und Gas  
Satay-Spiessli mit Sauce  
Meat- und Riceballs mit Sauce

## **APEROCHE**

### **Variante klein**

Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Tapas mit Schinken- und Lachsmousse, Meat- und Riceballs mit Sauce

### **Variante mittel**

Brät-, Lauch-, Hackfleisch-, Thon- und Antipasti-Schnitten  
Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Antipasti-Schalen  
Meat- und Riceballs mit Sauce und Tapas

### **Variante gross ab 20 Personen**

Brät-, Lauch-, Hackfleisch-, Thon- und Antipasti-Schnitten  
Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Antipasti-Schalen  
Meat- und Riceballs mit Sauce, Tapas, Huus- und Käseplatte

### **Variante exklusiv ab 20 Personen**

Brät-, Lauch-, Hackfleisch-, Thon- und Antipasti-Schnitten  
Gefüllte Meterbrote, Gemüse-Dip im Gläsli, Antipasti-Schalen  
Meat- und Riceballs mit Sauce, Tapas, div. Salatgläsli  
Huus-, Fisch- und Käseplatte

Es kann auch eine Variante nach Belieben zusammengestellt werden.

# Vorspeisen

## **VORSPEISEN-TELLER**

Pastete, Waldorf- und Rüeblisalat, geräuchertes Forelle- oder Felchenfilet

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Sauce Cumberland

Melonenschiffli mit Rohschinken

Vitello Tonnato (Schwein)

Vitello Tonnato (Kalb)

### **Saisonal**

Spargeln weiss/grün mit Rohschinken und Sauce Hollandaise

## **SUPPEN**

Bouillon Natur

Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüse, Eierstich oder Sherry)

Rieslingsuppe

Thurgauer Mostsuppe mit Apfelstücken und Saft

Minestrone

Gulaschsuppe, auch möglich in der Brottasse

Bündner Gerstensuppe, auch möglich in der Brottasse

### **Saisonal**

Kürbiscrèmesuppe

Spargelcrèmesuppe

weitere Suppen auf Anfrage





# Salate

## **SALATAUSWAHL**

grüner Blattsalat	Randen
bunter Mischsalat	Rettich
Nüssli	Sellerie-Waldorf
Gurken	Kabis mit/ohne Speck
Bohnen	Linsen
Tomaten	Kartoffel
Tomaten-Mozzarella	Reissalat
Curry-Mais mit Ananas	Couscous
Mais mit Peperoni	Hörnli mit Peperoni oder Schinken
Rüebli	

Salatbuffet mit 5 Sorten

Salatbuffet mit 6 Sorten, inkl. Kerne, Ei und Croûtons

Grüner Blattsalat

Landfrauensalat mit Rüebli-Julienne und Croûtons

Nüsslisalat mit Ei

Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons

## **SALATTELLER**

Gemischter Salatteller (5 Sorten)

Wurst-Käsesalat einfach

Wurst-Käsesalat garniert mit 5 Salaten

Thonsalat garniert mit 5 Salaten

# Unsere Fleischauswahl

## **VOM SCHWEIN**

Schweinscarrébraten mit Sauce  
Schweins Halsbraten mit Sauce  
Schweinsgeschnetzeltes mit Sauce  
Schweins schnitzel (Nierstück)  
Schweinscordonbleu nach Wunsch gefüllt  
Schweinsfilet im Teig  
Schweinsfilet im Speckmantel

## **VOM RIND**

Roastbeef mit Sauce  
Rindsschulterbraten mit Sauce  
Gespickter Rindsbraten nach Art des Hauses  
Rindsgulasch

## **VOM KALB**

Kalbscarrébraten mit Sauce  
Wiener Rahmgulasch an Zitronensauce  
Kalbsgeschnetzeltes mit Sauce  
Kalbscordonbleu nach Wunsch gefüllt  
Kalbspiccata  
Zürigeschnetzeltes

Dreierlei Braten ab 30 Personen

## **VOM POULET**

Pouletbrust mit Sauce  
Gefüllte Pouletbrust mit Sauce  
Pouletgeschnetzeltes mit Sauce

## **VOM FISCH**

Lachs grilliert oder pochiert  
Fischknusperli ab 20 Personen

## **SAUCEN**

Rahmsauce	Sauce Béarnaise
Pfeffersauce	Rotweinsauce
Cognacsauce	Paprikasauce
Currysauce	Mostsauce
Safransauce	Bratensauce
Champignonsauce	weitere Saucen auf Anfrage

## **BEILAGEN**

Kartoffelgratin hausgemacht  
Kartoffelstock  
Rösti  
Butterkartoffeln  
Gschwelli  
Diverse Teigwaren  
Spätzle hausgemacht  
Reis / Wildreis  
Polenta-/Schnitten

weitere Beilagen auf Anfrage

## **GEMÜSE**

Erbsli	Bohnen
Broccoli	Rüebli
Rosenkohl	Zucchetti
Blumenkohl	Tomate überbacken
Spinat	Fenchel überbacken
Lauch	Ratatouille
Rotkraut	Mischgemüse
Kohlrabi	

Gemüsevariante mit 2 Sorten  
Gemüsevariante mit 3 Sorten

weiteres Gemüse auf Anfrage

## **AUFPREIS**

Bohnenpäckli mit Speck umwickelt  
Spinatgratin hausgemacht

# Us dä grossä Pfannä

## **Ab 20 Personen, vor Ort zubereitet**

Rösti, verschiedene Variationen

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Risotto nach Wunsch / Saison

Chilli con Carne (Rindfleisch)

Mah Mee mit Poulet

Mah Mee vegetarisch

Paella mit Poulet und Meeresfrüchten

Paella mit Poulet

# Eifach und guet

Ghackets und Hörnli mit Apfelmus (Rindfleisch)

Riz Casimir

Thurgauer Hackbraten an Mostsauce mit Kartoffelstock und 1 Gemüse

Fleischvogel mit Polenta und 1 Gemüse

Lasagne (Rindfleisch)

Gemüse-Lasagne

Heisser Fleischkäse mit Kartoffel- und Blattsalat

Heisser Fleischkäse mit Salatbuffet (5 Sorten)

Bauernschinken mit Kartoffel- und Blattsalat

Bauernschinken mit Salatbuffet (5 Sorten)

Bauernschinken im Brotteig mit Salatbuffet (5 Sorten)

## **SPAGHETTI- ODER PENNEPLAUSCH MIT 4 SAUCEN**

Napoli-, Bolognese-, Arrabiata-, Carbonara-, Gemüse-Sauce, Cinque Pi

Lachs-, Gorgonzola-Sauce, Frutti di Mare oder Pesto

jede zusätzliche Sauce

## **GSCHWELLI-PLAUSCH AB 10 PERSONEN**

mit Käseplatte, Kartoffeln, Butter, Konfi, Frischkäse, Zigerbutter, Essiggemüse

## **GSCHWELLI-PLAUSCH DELUXE AB 10 PERSONEN**

mit Käseplatte, Kartoffeln, Butter, Konfi, Frischkäse, Zigerbutter

Essiggemüse, Fleischplatte, 5 Sorten Salat





# Buffet

## **GRILLBUFFET KLEIN AB 20 PERSONEN**

Poulet, Schweinefleisch, Speck  
Spareribs, div. Würste, Hamburger  
und grilliertes Gemüse  
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce

## **GRILLBUFFET MITTEL AB 20 PERSONEN**

Poulet-, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch, Speck  
Spareribs, div. Würste, Hamburger  
grilliertes Gemüse und gefüllte Champignon  
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce

## **GRILLBUFFET GROSS AB 30 PERSONEN**

Poulet-, Kalb-, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch  
Speck, Spare Rips, div. Würste, Hamburger  
Fisch, Scampi  
grilliertes Gemüse, gefüllte Champignons  
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce

## **METZGETE-PLAUSCH AB 40 PERSONEN**

Blut-, Leberwurst klein  
Schweinsbratwürstli an Zwiebelsauce  
Kesselfleisch, Rippli-Wädli  
Geschnetztes  
Sauerkraut  
Salzkartoffeln, Rösti

Kalte und warme Buffets nach Ihren Wünschen

Wild-Spezialitäten nach Saison







# Fondue und Raclette

## **FLEISCHFONDUE CHINOISE**

Schweine-, Rinds- und Pouletfleisch  
Essiggemüse  
5 verschiedene Saucen  
Reis oder Pommes-Chips  
Pommes-Frites auf Anfrage

## **FLEISCHFONDUE CHINOISE DELUXE**

Schweine-, Rinds-, Poulet-, Kalb- und Pferdefleisch  
Essiggemüse  
5 verschiedene Saucen  
Reis oder Pommes-Chips  
Pommes-Frites auf Anfrage

## **RACLETTE**

4 verschiedene Raclette-Käse  
Auswahl: Nature-, Rauch-, Knoblauch-, Pfeffer-, Chili- und Paprikakäse  
Gschwellti und Essiggemüse

## **RACLETTE-TISCHGRILL**

Schweine-, Rinds-, Pouletfleisch, Cipollata und Specktranchen  
Gschwellti, Essiggemüse, 3 verschiedene Saucen

## **Käsefondue**

Huus-Fondue  
Moscht-Fondue  
Chrüter-Fondue  
Chili-Fondue

# Dessert

## **EINFACHES DESSERTBUFFET**

5 saisonale Desserts in Schüsseln angerichtet oder als Schnitten  
Schoggimousse, diverse Frucht mousse, Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsauce, Süßmostcrème  
Fruchtsalat, gebrannte Crème, usw.

## **GEMISCHTES DESSERTBUFFET**

Diverse Minipatisserie und Schüsseln saisonal gemischt  
Schoggimousse, diverse Frucht mousse, Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsauce, Süßmostcrème  
Fruchtsalat, gebrannte Crème, usw.

## **AUF SPIEGEL ANGERICHTET**

Diverse Minipatisserie saisonal  
Schoggimousse, diverse Frucht mousse, Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsauce, Süßmostcrème  
Fruchtsalat, gebrannte Crème, usw.

## **DESSERTTELLER**

Verschiedene Dessertvariationen nach Wunsch auf Teller angerichtet

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crèmeschnitte

Mini-Crèmeschnitte

Crèmeschnitte Stange 60 cm

Meter Crèmeschnitte

Erdbeerschnitte

Erdbeerschnitte Stange 60 cm

Meter Erdbeerschnitte

Fruchtschnitte

Tortenstück

Geburtstags- und Hochzeitstorten werden nach Aufwand verrechnet

Foto – Sujet (werden nach Aufwand verrechnet)

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Schoggimousse

Gebrannte Crème

Süßmostcrème

Fruchtsalat

Fruchtsalat mit Glace Sorte nach Wunsch



# Getränke

ELMER Mineral mit Kohlensäure	0.75 l
ELMER Mineral ohne Kohlensäure	0.75 l
Möhl Shorley	1.00 l
Sinalco Cola	1.00 l
Rivella rot	1.00 l
Sinalco Original	1.00 l
Trauben Secco	0.5 l
Möhl Bügelsaft ohne Alkohol	0.5 l
Quöllfrisch	0.3 l
Prosecco Raffaello	0.75 l
On the Rocks – ICE PREMIUM Sieur d'Arques	0.75 l

Weine und weitere Getränke auf Anfrage

# Tischgedeck

Einfaches Grundgedeck  
Doppeltes Grundgedeck

Serviette Duni  
Stoffserviette

Papier Tischtuch ab Rolle/m  
Stofftischtuch

# Mobiliar

VIP Klappstuhl

VIP Stuhl  
Hussen zu Stuhl

Tisch rund 6 Pers.

Tisch rund 8 Pers.





## Dekoration

Dekoration Schmitte

Um Ihrem Fest das vollendete Ambiente zu verleihen, liefern wir Ihnen gerne sämtliche Blumen sowie Gestecke, Bouquets, Tischdekorationen usw.

## Personal

Pro Stunde



