

# *Kulinarik im Schlaraffenland*

Bei uns stehen SIE im Rampenlicht

Für Ihre Feier stehen Sie bei uns im Rampenlicht und müssen sich um nichts kümmern. Für Ihren Anlass ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Jubiläum oder Familientreffen sorgen wir mit unserem Komplettservice von Kulinarik bis Deko dafür, dass es allen an nichts fehlt.

Die Bankett-Ateliers bieten mit den grossen Fenstern viel natürliches Licht und warme Atmosphäre. Der historische Teil im Gasthaus Linde ist Gemütlichkeit pur, ein Wohnzimmer fast wie zu Hause.

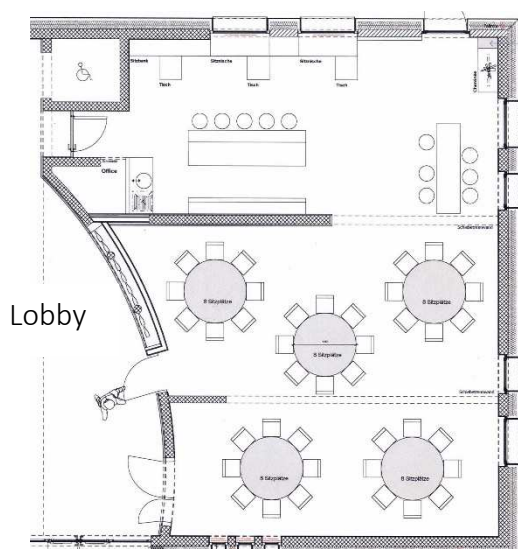
Sie kümmern sich um Ihre Gäste. Alles andere legen Sie in unsere Hände - wir freuen uns, Ihren Anlass zu begleiten.

Karin und Thomas Jucker

# Räume für Begegnung

Die Bankett-Räume befinden sich im Erdgeschoss. Für grössere Gruppen eignet sich die Lobby beim Eingang ideal für einen Stehapéro. Im 1. Stock befindet sich das Restaurant Linde und das Lindenstübli.

**Saal und Bar-Lounge** – diese Räume reservieren ab mind. 30 Personen



## Restaurant Linde und das Lindenstübli



Raum	Grösse	Kapazitäten			
		Block	Konzert	Bankett	Runde Tische
Festsaal	71 m <sup>2</sup>	-	50	45	45
Festsaal mit Lounge	100 m <sup>2</sup>	-	-	53	53
Restaurant Linde	40m <sup>2</sup>	-	-	40	-
Lindenstübli	16m <sup>2</sup>	10+6	-	16	-

# Vorbereitung

Bevor gefeiert werden kann, muss organisiert werden. Wir haben immer Zeit für Sie – wenn Sie uns frühzeitig über Ihren Besuch informieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Organisation Ihres Anlasses behilflich.

Für ein perfekt gelungenes Bankett bestellen Sie das Menu und die Getränke im Voraus. Ihr Wein wird genügend belüftet und bei idealer Temperatur serviert, unsere Küche ist auf Ihre Wünsche vorbereitet, und wir garantieren den ungestörten Ablauf Ihres Essens. Wir bitten Sie, **ein einheitliches Menu für alle Gäste** zu bestellen und uns Ihre Wahl bis spätestens eine Woche vor dem geplanten Anlass mitzuteilen. Denken Sie an spezielle Wünsche Ihrer Gäste und informieren Sie uns über Allergien, Vegetarier und Kinder.

Gerne erstellen wir für Sie ein massgeschneidertes Budget für Ihren Anlass - nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir die Grundlagen dazu erörtern können.

**Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie, um Ihren Anlass persönlich mit Ihnen zu besprechen – vereinbaren Sie einen Termin mit uns, ausserhalb der Servicezeiten.**

## Dekoration

Je nach Anlass wirkt eine entsprechende Dekoration sehr stimmungsvoll. Geschmäcker sind verschieden und jeder Anlass ist individuell. In den Ateliers und im Festsaal ist aus diesem Grund für die runden Festtafeln keine Dekoration vorhanden. Sprechen Sie uns an – wir helfen Ihnen gerne mit Informationen und Empfehlungen.

Für einen festlichen Rahmen lassen sich unsere Stühle mit Hussen bekleiden – für die Reinigung und Montage berechnen wir CHF 5.00 pro Stuhl.

## Menukarten

Wir gestalten gerne Ihre persönliche Menukarte kostenlos – sollten Sie einen speziellen Menutitel oder Text wünschen, teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit.

## Personenzahl

Gerne erwarten wir die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass. Diese Zahl ist verbindlich für die Verrechnung. Bitte beachten Sie dazu unsere AGB.

## Weine

Unser Weinangebot für Bankette umfasst die komplette Weinkarte. Es kann vorkommen, dass Weine des angegebenen Jahrgangs bzw. in gewünschter Menge kurzfristig nicht verfügbar sind – gerne werden wir eine entsprechende Alternative anbieten.

## Mitgebrachte Weine / Zapfengeld

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, übernehmen wir gerne den Service und erlauben uns, dafür ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche (75cl) zu verrechnen.

## Raummiete

Bei Anlässen mit mehrgängigen Menus und ab 20 Personen entfällt die Raummiete.  
Für Apéro-Veranstaltungen behalten wir uns vor, eine Raummiete zu berechnen. Für exklusive Buchungen der Bar-Lounge besteht eine Mindestkonsumation von CHF 1'000.00

## Verlängerung

Ab Mitternacht erhalten unsere Mitarbeiter einen obligatorischen Nachzuschlag. Wir berechnen Ihnen dafür Fr. 150.00/Stunde.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen – sie sind Bestandteil unserer Vereinbarungen und der Reservation.

## APÉROVORSCHLÄGE

---

Salznüssli und Chips	pro Person 3.00
Antipasti	pro Sorte und Person 4.50
- Mamma-Mia	
- marinierte Chili-Oliven	
- Antipasti-Spiessli (2 Stück)	
Mini-Silserli gefüllt mit Rohschinken, Brie und Salat	pro Stück 4.50
Rauchlachsmousse im Gläsli, mit Meerrettich und Preiselbeeren	pro Stück 4.50
Beefsteak-Tatar auf knusprigen Sesam-Baguette	pro Stück 2.50
Kokosnuss-Currysüppchen mit Poulet-Sesam-Spiessli	pro Stück 5.00
Blätterteigkissen gefüllt mit Schinken, Spinat und Pilzen	pro Stück 2.50
Fisch-Knusperli mit Tatarsauce	pro Person 11.00
Parmesanstückli	pro Person 4.50

## APERÓ RICHE\* 38.00

---

Cepositas assortiert: Antipasti-Spiessli, Mamma-Mia, marinierte Oliven  
 Sesam-Baguette mit Beefsteak-Tatar  
 Kokosnuss-Currysüppchen mit Poulet-Sesam-Spiessli  
 Blätterteigkissen gefüllt mit Schinken, Spinat und Pilzen  
 Mini-Silserli gefüllt mit Rohschinken, Brie und Salat  
 Rauchlachsmousse im Gläsli mit Meerrettich und Preisebeeren

\*Diese Zusammenstellung ist ein Beispiel für einen Apéro riche. Selbstverständlich kann auch individuell ausgesucht werden. Gerne berechnen wir Ihnen den Preis dazu.

# MENUVORSCHLÄGE

Alle Gänge lassen sich individuell austauschen. Gerne berechnen wir anhand Ihrer Wünsche Ihr individuelles Menu.

## MENU 1

---

Gebratenes Zanderfilet mit knackigem Salatbouquet

\*

Schweinsschulterbraten mit Thymianjus  
Frischer Kartoffelstock und Gemüse vom Markt

\*

Thurgauer Süssmostcrème

## MENU 2

---

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum-Pesto

\*

Salatschüssel mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten mit gerösteten Kernen

\*

Saftig gebratenes Schweizer Pouletbrüstli mit Rosmarinjus  
Valle Maggia-Risotto und Ratatouille

\*

Thurgauer Früchtekuchen nach Saison mit Vanilleeis

## MENU 3

---

Saftige Melonenschnitze | Thurgauer Landrauchschenken (saisonal)

\*

Kartoffelrahmsuppe | Beluga-Linsen | gebratener Flusszander

\*

Schweinsfilet-Médailles | Cognac-Morchelrahmsauce

Goldgelb überbackener Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

\*

Variation von hausgemachten Mini-Desserts (2 pro Person)

## MENU 4

---

Doppelte Kraftbrühe | hausgemachte Osso-buco Ravioli

\*

Gartensalat mit Blatt- und Gemüsesalaten

Geröstete Kerne | gehobelter Parmesan

\*

Rosa gebratenes Kalbssteak vom Schrofenhof

Morchel-Cognacrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Glasiertes Gemüse

\*

Warmer Schokoladenkuchen | Vanille-Eis | Schlagrahm

## MENU 5

---

Sashimi vom Royal Lachs

Wok-Gemüse | knusprige Frühlingsrolle | Wasabi | Koriander | Soja

\*

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Trüffelrahm | Steinpilze | Rucola | Parmesan

\*

Englisch gebratenes Roastbeef mit Portweinjus

Valle-Maggia-Risotto

Ratatouille-Gemüse

\*

Aprikosen-Traum

Blätterteiggebäck gefüllt mit Aprikosen-Vanillecrème | Vanilla Dream-Eis

## MENU 6

---

Tatar vom Simmentaler Rind | Rucola | Steinpilzpesto

\*

Tom Kha Gai-Suppe

Kokosmilch | Kaffir-Limettenblätter | Zitronengras | Bodenseefisch-Wantan

\*

Lammrückenfilet-Medaillons mit Pommerysenf-Sauce

Basmatireis | sautiertes Gemüse

\*

Thurgauer Süssmostcrème

## MENU 7

---

Thunfisch-Tatar | Avocado und Mango

\*

Valle Maggia-Risotto mit im Ofen gegartem Steinbuttfilet  
Hummerschaum und Erbsen

\*

Limetten-Sorbet mit Wodka

\*

Château-briand mit Sauce Béarnaise  
Goldgelber Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\*

Käse-Teller

mit verschiedenen Sorten von Nah und Fern  
Früchtesenf | Nüsse | Feigen | Trauben

\*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
mit frischen Früchten

## MENU 8

---

Sashimi vom Balik-Lachs | frisches Butter-Brioche | Meerrettich-Schaum | Schnittlauchöl

\*

Klare Ochsenschwanzsuppe  
Hausgemachte Ravioli

\*

Tagliatelle mit Trüffelrahm und frischem Trüffel (saisonal)

\*

Passionsfrucht-Sorbet

\*

Terjaki vom US-Rindsfilet  
Wokgemüse | Wasabi

Basmatireis

\*

Brie de Meaux mit diversen Sorten Früchtesenf | Nussbrot

\*

Dessert-Variation

Crème brûlée | Schoko-Törtli | Ananas-Mangosalat mit Ingwer



## MENU NACH MASS

Ganz nach Ihrem Geschmack und dem Anlass entsprechend finden Sie hier eine Auswahl an verschiedenen Gängen für Ihre eigene Menu-Kreation. Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei gerne behilflich und beraten Sie. Auch die Gänge aus den zusammengestellten Menus können individuell ausgetauscht werden.

### SUPPEN

---

- Weissweinsuppe aus Müller Thurgau vom Arenenberg
- Kürbisrahmsuppe mit Kardamom
- Kohlrabisuppe mit frischem Trüffel
- Kokos-Currysuppe
- Oxtail clair mit hausgemachten Ossobucco-Ravioli
- Süsskartoffelsuppe mit gebratenem Flusszander
- Karotten-Ingwersuppe

### KALTE VORSPEISEN

---

- Rauchfischteller mit geräucherten Bodenseefelchen und –forelle, Rauchlachs  
Sauerrahm-Rettichsalat
- Beefsteak Tatar mit gebratenen Steinpilzpesto, Trüffelöl, Rucola und Parmesan
- Carpaccio vom Thunfisch mit asiatischem Wokgemüse und knuspriger Frühlingsrolle
- Gourmet-Teller  
Geräucherter Lachs, Brioche, Haus-Pastete, Beefsteak Tatar, Crevetten-Spiess
- Knackige Blatt- und Gemüsesalat in der Schüssel serviert

## WARME VORSPEISEN

---

- Hausgemachte Ravioli mit verschiedenen Füllungen (Trüffelbrie, Limone, Steinpilz, Wellington, Ossobuco, je nach Saison)
- Gebratenes Zanderfilet mit Thymiankruste mit Beurre Blanc, Basmatireis
- Risotto mit Limonenöl, Pinien, getrockneten Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

## HAUPTSPEISEN

---

- Kalbskarreebraten mit frisch sautierten Steinpilzen
- Château briand mit Sauce Béarnaise
- Lammrücken-Médallions mit Cognac-Pfeffer-Rosinensauce
- Thai-Curry von Schweizer Pouletfleisch mit Gemüse und Früchten
- Brasato di Manzo im Barolojus
- Schweinsfilet-Médallions mit Café de Paris
- Kalbsfilet vom Schrofenhof mit frischen Morcheln

## DESSERTS

---

- Assortierte Mini-Desserts (2 Stück pro Person):  
Crème brûlée, Panna cotta mit Fruchtsauce, Tira-mi-su,  
Weisses und dunkles Schokoladenmousse
- Karamelköpfler mit Rahm
- Charlotte Royal mit Fruchtsauce
- Cheesecake im Gläsli mit Himbeeren
- Aprikosen-Traum
- Blätterteiggebäck gefüllt mit Aprikosen-Vanillecrème | Vanille-Eis

Alle Desserts lassen sich auch in ein erweitertes Buffet integrieren – wir beraten Sie gerne über viele weitere Möglichkeiten.

