



Menuvorschläge 2018

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse, das Sie unserem Hause entgegenbringen und unterbreiten Ihnen gerne unsere aktuellen Menuvorschläge. Lassen Sie sich auch gerne über aktuelle Gerichte der jeweiligen Saison von uns informieren.

Für Fragen und weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie bald einmal bei uns begrüßen zu dürfen.

Familie J. & D. Franz
Thurbergstrasse 29 – 8570 Weinfeld – 071 622 13 11
restaurant@thurberg.ch – www.thurberg.ch
Ruhetage: Montag und Dienstag

Menu

- °° persönliche Menubesprechungen von Mittwoch–Samstag auf Voranmeldung.
- °° Diese Menuvorschläge sind einheitlich **ab 10 Personen**.
- °° Falls Sie ein Menu abändern möchten oder Ihr Lieblingsgericht nicht aufgeführt ist, sind wir gerne bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Festmenus behilflich.
- °° Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir unsere Kinderkarte.
- °° Wünschen Sie zwei verschiedene Beilagen (z.B. Nudeln und Pommes frites) zu Ihrem Menu, verrechnen wir einen Aufschlag von Fr. 1.--/Pers.
- °° Preisänderungen vorbehalten

Verlängerung

- °° Da wir unseren Mitarbeitern Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 01.00 Uhr pro angebrochene halbe Stunde Fr. 50.—zu verrechnen und längstens bis 03.00 Uhr. Wir danken für Ihr Verständnis.

Blumen

- °° Gerne empfehlen wir Ihnen einen Blumenladen, damit Sie den Blumenschmuck nach Ihren Wünschen selber bestellen können oder wir organisieren den Blumenschmuck für Sie (verrechnen den Selbstkostenpreis).

Wunderkerzen

- °° Wir ersuchen Sie – um Brandlöcher zu vermeiden – das Anzünden von Wunderkerzen, Bengalischen Zündhölzern und derartigem in unseren Räumen zu unterlassen. Schäden müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Bitte teilen Sie, dies auch denjenigen Personen mit, die sich um die Anlass–Organisation kümmern.

Rechnung

- °° Für die Begleichung von Bankett–Rechnungen (ab 10 Personen) akzeptieren wir EC–Direct/Maestro, Postcard, gegen Rechnung oder Barzahlung.

**Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer
Preisänderungen vorbehalten**

Kalte Vorspeisen

Fischterrinen mit Blattsalat aus garniert	Fr. 15.—
Krevettencocktail	Fr. 10.50
Früchtecocktail nach andalusischer Art	Fr. 9.50
Melone mit Wyländer Landrauchschenken	Fr. 10.—
Nüsslisalat mit Speck- und Brotcroûtons	Fr. 12.--
Bunter Blattsalat mit gebratenen Eglifilets	Fr. 12.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons	Fr. 12.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	Fr. 8.50
Eisbergsalat mit Rauchlachs und mariniertem Fetakäse	Fr. 13.50
Salatbouquet mit hausgemachter Pilzterrinen	Fr. 15.--
Salatbouquet mit Philadelphiakäse-Zwiebeltörtchen	Fr. 14.--
Griechischer Salat	Fr. 10.--

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen gefüllt mit Morcheln	Fr. 15.—
Lachstranche grilliert auf Rahmlauchbeet	Fr. 12.—
Brioche gefüllt mit Kalbsmilken und Champignons	Fr. 12.50
Fischgemüsepastete im Briochemantel	Fr. 12.50
Fettucini „Alfredo“ mit Steinpilzrahmsauce	Fr. 11.50

°° Wird bei den nachfolgenden **Menu 1 - 27** die Suppe & der Salat durch eine Vorspeise ersetzt entsteht eine Preisreduktion von Fr. 9.—.

Suppen zur Auswahl

Klare

Bouillon mit hausgemachten Flädli
Bouillon mit Gemüsestreifen
Bouillon mit Sherry
Bouillon mit Quarkklösschen

Leicht gebundene

Gemüsecrèmesuppe
Griesssuppe „Leopold“
Currycrèmesuppe mit Kokosnuss
Zucchettirahmsuppe
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Suppe (oben) zum Auswählen und ein bunter Blattsalat mit Hausdressing sind in den nachfolgenden Menus 1 – 27 im Preis inbegriffen. Unsere Gemüse garnitur sind fünf verschiedene Frischgemüse.

vom Schwein

Menu 1 / Fr. 35.--

Piccata (vom Schweinsnierstück)
nach Mailänder Art
Marsalasaucce
Risotto

Menu 2 / Fr. 39.--

Schweinskotelett ganz gebraten mit
Kräutern mariniert, Senfsauce
Gemüse garnitur
Griess-Gnocchi

Menu 3 / Fr. 45.--

Schweinssteak grilliert
mit Waldpilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 4 / Fr. 39.--

Schweinhalsbraten gefüllt m.Zwetschgen
mit brauner Sauce
Gemüse garnitur
Pommes frites

Menu 5 / Fr. 34.--

Schweinspfeffer „Romoos“
vom Schweinshals
Eierspätzli

Menu 6 / Fr. 38.--

Schweinsschulterbraten
nach Thurgauer Art
Gemüse garnitur
Eiernudeln

vom Schwein

Menu 7 / Fr. 49.50

Schweinsfilet-Mignons
mit Calvadosrahmsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 9 / Fr. 38.--

Schweinsvoressen
nach Grossmutter Art
Gemüse garnitur
Kartoffelstock mit Basilikum

Menu 11 / Fr. 34.--

Märwiler Pouletbrüstchen
gefüllt mit Pfefferboursin
im Blätterteigmantel
Mischgemüse

vom Kalb

Menu 13 / Fr. 53.50

Kalbskotelett ganz gebraten
mit Kräuterjus
Peperonata – Gemüse
Risotto mit Grana Padano

Menu 15 / Fr. 44.50

Kalbsschulterbraten glasiert
mit Blauburgundersauce
Gemüse garnitur
Kräuterspätzli

Menu 8 / Fr. 49.50

Schweinsfilet-Mignons
mit Walnuss-Sauce
Gemüse garnitur
Wasabi-Kartoffelstock

vom Geflügel (CH)

Menu 10 / Fr. 32.--

Ragoût vom Pouletbrüstchen
mit Champingonsrahmsauce
Vichy Karotten
Eiernudeln

Menu 12 / Fr. 43.--

Rosé gebratene Entenbrust
mit Honigsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 14 / Fr. 41.--

Glasierte gefüllte Kalbsbrust
mit brauner Sauce
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Menu 16 / Fr. 43.--

Kalbs- und Schweinsbraten glasiert
mit Bratenjus
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Menu 17 / Fr. 52.50

Kalbsschnitzel grilliert mit
Champignonsrahmsauce
Gemüse garnitur
Eiernudeln

Menu 19 / Fr. 61.--

Kalbs- und Schweinsfilets Médailles
mit Champignons und Jus
Gemüse garnitur
Griess-Gnocchi

Menu 21 / Fr. 53.--

Kalbs Rib-Eye (Hohrücken)
Limettenrahmsauce
Gemüse garnitur
Stampfkartoffeln mit Schnittlauch

Menu 23 / Fr. 54.--

Roastbeef rosé gebraten
Bearnaise Sauce
Gemüse garnitur
Pommes frites

Menu 25 / Fr. 56.--

Lammentrecôte rosé gebraten
mit Kräutersauce
Gemüse garnitur
Bäckerinkartoffeln

Menu 18 / Fr. 60.50

Kalbsnierstück ganz gebraten
mit Thurberger Rotweinsauce
Ratatouille
Kartoffelgratin

Menu 20 / Fr. 57.--

Kalbs Saltimbocca alla Romana
Marsalasaucce
Ratatouille
Safranrisotto

vom Rind / vom Lamm

Menu 22 / Fr. 54.--

Rindsentrecôte grilliert
an grüner Pfeffersauce
Gemüse garnitur
Trockenreis

Menu 24 / Fr. 62.--

« **Mariage** » Rindsfilets-Tournedos
& Kaninchenfilet mit Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Dauphine Kartoffeln

Menu 26 / Fr. 64.--

„**Trois Filets**“ Thurberg
Bearnaise-, Pilzrahm- & Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten

Vegetarisch / Hauptgänge

Gemüsegratin mit Käse auf Rösti	Fr. 22.--
Breite Nudeln mit Pilz-Paprikarahmsauce	Fr. 24.--
Petersilien Gnocchi mit Lauchgemüse und Gorgonzola	Fr. 23.50
Reichhaltiger Gemüseteller „Thurberg“	Fr. 22.--

Einfache Menuvorschläge

(Diese Menues sind mit wenig Nachservice, d.h. ein erweiterter Tellerservice)

Menu 30 / Fr. 26.50

Gemischter Salat
Hackbraten mit Champignonssauce
Vichy Karotten
Kartoffelstock

Menu 32 / Fr. 28.--

Gemischter Salat
Gebratenes Pouletbrüstchen
mit Mandel-Currysauce
Basmatireis

Menu 34 / Fr. 28.--

Mischsalat
Schweinsragoût an
Blauburgundersauce
Gemüserisotto

Menu 36 / Fr. 25.50

Grüner Salat
Schweinschnitzel paniert
(vom Nierstück)
Pommes frites

Menu 38 / Fr. 37.50

Grüner Salat
Kalbsbraten glasiert mit Jus
Saisongemüse (zweierlei)
Kartoffelgratin

Menu 40 / Fr. 28.50

Grüner Salat
Feuersteak vom Märwiler Poulet
Blattspinat
Pommes frites

Menu 31 / Fr. 30.--

Gemischter Salat
Schweinsnierstückschnitzel
mit Champignonssauce
Eiernudeln

Menu 33 / Fr. 29.50

Grüner Salat
Schweinshalsbraten glasiert
Saisongemüse (zweierlei)
Kartoffelstock

Menu 35 / Fr. 30.50

Mischsalat
Kalbsvoressen mit Champignons
Lauchgemüse
Reis

Menu 37 / Fr. 32.50

Grüner Salat
Kalbsbrustschnitten nach Burgunder Art
Ratatouille
Polenta mit Rosmarin

Menu 39 / Fr. 31.50

Gemischter Salat
Riz Casimir
Geschnetztes Pouletbrüstchen mit
Currysauce und Früchten
Trockenreis

Dessertvorschläge

Thurgauer Süssmostcrème	Fr.	6.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	Fr.	7.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	7.—
Coupe Maison (Fruchtsalat mit Vanilleglacé)	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.—
Hausgemachtes Karamelköpfli mit Rahm	Fr.	7.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren	Fr.	8.50
Zimtparfait mit karamellisierten Apfelstückchen	Fr.	10.50
Schokoladenmousse „Thurberg“	Fr.	11.—
Schokoladenmousse mit Himbeer-Chiliespuma	Fr.	12.50
Orangenmousse mit Brownies und Nüssen	Fr.	12.50
Sorbetteller mit Früchten ausgarniert	Fr.	10.50
Schokoladensoufflé mit Vanilleglacé	Fr.	13.—
Panna Cotta mit Aprikosenkompott	Fr.	12.50
Yoghurtköpfli mit gemischten Waldbeerenkompott	Fr.	12.50
Dessertbuffet « Thurberg » (ab 30 Personen)	Fr.	18.50
Dessertteller „Thurberg“ (ab 15 Personen)	Fr.	15.—

°°° Gedeckkosten für mitgebrachte Geburtstags- und Hochzeitstorten
Fr. 4.--/Person

°°° Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Desserts

°°° **Bis zu 15 Personen** ist es auch möglich Dessert nach Wahl zu bestellen, dies wäre dann nur von unserer regulären Dessertskarte.

°°° Falls Sie von diesen Vorschlägen zwei verschiedene Desserts (pro Desserts mind. 10 Personen) wünschen, müssen wir die genaue Anzahl von jedem 5 Tage im voraus wissen.