



Menuvorschlage 2020

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse, das Sie unserem Hause entgegenbringen und unterbreiten Ihnen gerne unsere aktuellen Menuvorschlage. 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 Weinfeldten – 071 622 13 11
restaurant@thurberg.ch – www.thurberg.ch
Ruhetage: Montag und Dienstag

Menu

- °° Bankett–Menubesprechungen von Mittwoch–Samstag Nachmittag **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 Festmenüs 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. 1.50 pro Person.
- °° Preisänderungen vorbehalten

Verlängerung

- °° Da wir unseren Mitarbeitern Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 12.00 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 bei unserem Hausfloristen.

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

Haugemachte Fischterriner Bunter Blattsalat	Fr. 15.—
Glasnudelsalat grillierter Riesenkrevette	Fr. 16.—
Bunter Blattsalat Lauch-Käsekuchen	Fr. 12.50
Melone mit Wyländer Landrauchschenken	Fr. 12.—
Nüsslisalat mit Speck- und Brotcroûtons	Fr. 13.—
Bunter Blattsalat gebratenen Eglifilets	Fr. 14.50
Eisbergsalat Rauchlachs	Fr. 14.—
Griechischer Salat	Fr. 10.—
Salat Cäsar gebratene Märwiler Pouletstreifen	Fr. 11.—

Warme Vorspeisen

Fettucini „Alfredo“ mit Steinpilzrahmsauce	Fr. 11.50
Warme Lachsterriner Rahmlauchbeet Weissweinsauce	Fr. 16.—
Grillierte Lachstranche Rahmspinat	Fr. 15.—

°° Wird bei den nachfolgenden **Menu 1 – 24** die Suppe & der Salat durch eine Vorspeise ersetzt entsteht eine Preisreduktion von Fr. 9.—.

Suppen zur Auswahl

Klare

Bouillon | hausgemachten Flädli
Bouillon | Gemüsestreifen
Bouillon | Sherry
Bouillon Mille fanti (Ei & Parmesan)

Leicht gebundene

Gemüsecrèmesuppe
Tomatencrèmesuppe
Mexikanisch geräuchte Maiscrèmesuppe
Brokkolicrèmesuppe | Rahm & Speck
Blumenkohlcrèmesuppe

Suppe (oben) zum Auswählen und ein bunter Blattsalat mit Hausdressing sind in den nachfolgenden Menus 1 – 24 im Preis inbegriffen. Unsere Gemüse garnitur sind fünf verschiedene Frischgemüse.

vom Schwein

Menu 1 / Fr. 38.--

Piccata (vom Schweinsnierstück)
nach Mailänder Art
Marsalasauce
Safran Risotto

Menu 2 / Fr. 39.--

Schweinskotelett ganz gebraten mit
Kräutern mariniert, Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Petersilien Kartoffelstock

Menu 3 / Fr. 46.--

Schweinssteak grilliert
Waldpilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 4 / Fr. 40.--

Schweinhalsbraten glasiert
Kräutersauce
Gemüse garnitur
Pommes frites

Menu 5 / Fr. 39.--

Schweinsnierstückschnitzel
Pommery Senfsauce
Gemüse garnitur
Polenta mit Käse

Menu 6 / Fr. 36.--

Schweinsschulterbraten
nach Thurgauer Art
Gemüse garnitur
Eiernudeln

vom Schwein

Menu 7 / Fr. 51.--

Schweinsfilet-Mignons
Calvadosrahmsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 9 / Fr. 38.50

Schweinsvoressen
nach Grossmutter Art
Gemüse garnitur
Stampfkartoffeln

Menu 11 / Fr. 36.--

Märwiler Pouletbrüstchen
Gefüllt mit Pfeffer-Cantadou
im Blätterteigmantel
Mischgemüse

vom Kalb

Menu 13 / Fr. 53.--

Kalbsschulterspitz pochiert
Safransauce
Lauchgemüse
Salzkartoffeln | Schnittlauch

Menu 15 / Fr. 47.--

Kalbsschulterbraten glasiert
Thurberger Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten

Menu 8 / Fr. 51.--

Schweinsfilet-Mignons
Cognacsauce
Gemüse garnitur
Erbsen-Kartoffelstock

vom Geflügel (CH)

Menu 10 / Fr. 34.--

Ragoût vom Märwiler Pouletbrüstchen
Tomatozola Sauce
Gedämpfte Zucchetti | Basilikum
Risotto

Menu 12 / Fr. 38.--

Rosé gebratene Entenbrust
Orangen Camparisauce
Wurzelgemüse
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 14 / Fr. 42.--

Glasierte gefüllte Kalbsbrust
Burgundersauce
Gemüse garnitur
Basilikum – Kartoffelstock

Menu 16 / Fr. 43.--

Kalbs- und Schweinsbraten glasiert
Bratenjus
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Menu 17 / Fr. 52.50

Kalbsschnitzel grilliert mit
Champignonsrahmsauce
Gemüse garnitur
Eiernudeln

Menu 18 / Fr. 57.--

Gebratenes Kalbs Rib-Eye (Hohrücken)
Orangenpfefferrahmsauce
Gemüse garnitur
Griess Gnocchi

Menu 19 / Fr. 53.--

Kalbs Saltimbocca alla Romana
Marsalasaucce
Safranrisotto

vom Rind / vom Lamm

Menu 20 / Fr. 57.--

Rindsentrecôte grilliert
an grüner Pfeffersauce
Gemüse garnitur
Trockenreis

Menu 21 / Fr. 38.--

Ungarisches Rindgulasch
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 22 / Fr. 58.50

Roastbeef rosé gebraten
Bearnaise Sauce
Gemüse garnitur
Pommes frites

Menu 23 / Fr. 62.--

Rindsfilets-Tournedos grilliert
Basilikum-Tomatenpesto
Grillgemüse
Dauphine Kartoffeln

Menu 24 / Fr. 56.--

Lammentrecôte rosé gebraten
Thymiansauce
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Vegetarisch / Hauptgänge

Gemüsegratin Käse auf Rösti	Fr. 23.--
Breite Nudeln Pilz-Paprikarahmsauce	Fr. 24.--
Weisswein Risotto Erbsen Gebackener Tom-Käse	Fr. 21.--
Reichhaltiger Gemüseteller „Thurberg“	Fr. 25.--

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.	9.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.50
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	Fr.	8.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren	Fr.	9.—
Bayrische Crème mit Biskuit Erdbeersauce	Fr.	13.—
Zimtparfait mit karamellisierten Apfelstückchen	Fr.	12.—
Schokoladenmousse „Thurberg“	Fr.	12.—
Orangenmousse mit Brownies und Nüssen	Fr.	13.—
Haselnussmousse mit Honig Früchten	Fr.	13.—
Sorbetteller mit Früchten ausgarniert	Fr.	12.—
Panna Cotta mit Aprikosenkompott	Fr.	13.—
Yoghurtköppli mit gemischten Waldbeerenkompott	Fr.	12.50
Dessertteller „Thurberg“ (ab 15 Personen)	Fr.	15.—

°°° Gedeckkosten für mitgebrachte Geburtstags- und Hochzeitstorten
Fr. 6.--/Person

°°° Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Desserts

°°° Diese Dessertvorschläge sind nur auf Vorbestellung und einheitlich pro Bankett möglich.

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