



# **Menuvorschläge 2022**

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](mailto:restaurant@thurberg.ch) – [www.thurberg.ch](http://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 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. 1.50 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 Landrauchschinken	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. 59.50**

Rindsentrecôte grilliert  
an grüner Pfeffersauce  
Gemüse garnitur  
Trockenreis

**Menu 21 / Fr. 39.--**

Ungarisches Rindgulasch  
Hausgemachte Eierspätzli

**Menu 22 / Fr. 61.--**

Roastbeef rosé gebraten  
Bearnaise Sauce  
Gemüse garnitur  
Pommes frites

**Menu 23 / Fr. 68.50**

Rindsfilets-Tournedos grilliert  
Basilikum-Tomatenpesto  
Grillgemüse  
Dauphine Kartoffeln

**Menu 24 / Fr. 58.--**

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
Thurberg „Triologie“ Dessert (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.