



Menuvorschläge ****2011****

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 Weinfelden – 071 622 13 11
rest.thurberg@bluewin.ch – www.thurberg.ch
Ruhetage: Montag und Dienstag

Menu

- °° 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. 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.

**Alle Preise verstehen sich inkl. 8 % 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 Landrauchschorin	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
Bunter Blattsalat nach Grossmutter Art	Fr. 10.50
Salatbouquet mit hausgemachter Pilzterrinen	Fr. 15.--
Ricottaterrinen mit Dörrtomaten, Basilikumsauce und Salatbouquet	Fr. 14.--
Griechischer Salat	Fr. 9.50

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 Briochmantel	Fr. 12.50
Fettucini „Alfredo“ mit Steinpilzrahmsauce	Fr. 11.50

°° Wird bei den nachfolgenden **Menu 1 – 25** 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 aufgeschlagenem Ei
& Parmesan

Leicht gebundene

Gemüsecrèmesuppe
Bündner Gerstensuppe
Currycrèmesuppe mit Kokosnuss
Zucchettirahmsuppe
Pilzcrèmesuppe

Suppe zum Auswählen, ein bunter Blattsalat und eine Gemüse garnitur mit fünf verschiedenen Frischgemüsen sind in den nachfolgenden Menus 1 – 25 im Preis inbegriffen.

vom Schwein

Menu 1 / Fr. 34.50

Piccata (vom Schweinsnierstück)
nach Mailänder Art
Marsalasaucce
Risotto

Menu 2 / Fr. 38.50

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

Menu 3 / Fr. 44.50

Schweinssteak grilliert
mit Waldpilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

Menu 4 / Fr. 38.50

Schweinhalsbraten gefüllt mit Zwetschgen
mit brauner Sauce
Gemüse garnitur
Pommes frites

Menu 5 / Fr. 36.50

Schweinsschulterbraten
nach Thurgauer Art
Gemüse garnitur
Eiernudeln

Menu 6 / Fr. 48.--

Schweinsfilets – Mignons
mit Calvadosrahmsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

vom Schwein

Menu 7 / Fr. 49.--

Schweinfilets-Mignons „Brie suisse“
Blauburgundersauce
Gemüse garnitur
Wasabi-Kartoffelstock

Menu 9 / Fr. 33.--

Sautiertes Poulet an indischer
Currysauce
Lauch-Kokos-Reis
(sehr scharfes Gericht)

vom Geflügel (CH)

Menu 11 / Fr. 42.50

Rosé gebratene Entenbrust
mit Honigsauce
Gemüse garnitur
Eierspätzli

Menu 13 / Fr. 39.50

Gefüllte Kalbsbrust mit brauner Sauce
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Menu 15 / Fr. 41.--

Kalbs- und Schweinsbraten glasiert
mit Bratenjus
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

vom Geflügel (CH)

Menu 8 / Fr. 39.50

Gebratenes Poulet mit
Schweinsbraten & Rosmarinjus
Gemüse garnitur
Pommes frites

Menu 10 / Fr. 33.--

Pouletbrüstchen gefüllt mit
Pfefferboursin
im Blätterteigmantel
Mischgemüse

vom Kalb

Menu 12 / Fr. 53.50

Kalbsskotelett ganz gebraten
"Papagallo"
Peperonata - Gemüse
Risotto mit Grana Padano

Menu 14 / Fr. 44.--

Kalbsschulterbraten glasiert
mit Bratenjus
Gemüse garnitur
Basilikum-Kartoffelstock

Menu 16 / Fr. 52.--

Kalbsschnitzel grilliert mit
Champignonsrahmsauce
Gemüse garnitur
Eiernudeln

Menu 17 / Fr. 60.50

Kalbsnierstück ganz gebraten
Blauburgundersauce
Ratatouille
Williamskartoffeln

Menu 19 / Fr. 57.--

Kalbs Saltimbocca alla Romana
Marsalasaucce
Dörrtomaten Risotto

vom Rind / vom Lamm

Menu 21 / Fr. 53.--

Rindsentrecôte grilliert mit
Oliven-Zitronenpfeffersauce
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Menu 23 / Fr. 63.--

Rindsfilets Tournedos grilliert
Eschalotten-Balsamicosauce
Gemüse garnitur
Tricolor Reis

Menu 25 / Fr. 39.50

Lammgigot mit Knoblauch gespickt
Gemüse garnitur
Bratkartoffeln

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. 21.--

Menu 18 / Fr. 62.--

Kalbsfilets Médailles
mit Steinpilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Eierspätzli

Menu 20 / Fr. 53.50

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

Menu 22 / Fr. 51.--

Roastbeef rosé gebraten
Bearnaise Sauce
Gemüse garnitur
Röstikroketten

Menu 24 / Fr. 56.--

Lammentrecôte rosé gebraten
mit Kräutersauce
Gemüse garnitur
Bäckerinkartoffeln

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. 28.50

Grüner Salat
Gebratenes Poulet mit Rosmarin
Saisongemüse (zweierlei)
Pommes frites

Menu 34 / Fr. 27.50

Grüner Salat
Schweinsvoressen
nach Grossmutter Art
Saisongemüse (zweierlei)
Eiernudeln

Menu 36 / Fr. 25.50

Grüner Salat
Schweinsschnitzel paniert
(vom Nierstück)
Pommes frites

Menu 38 / Fr. 36.--

Grüner Salat
Kalbsbraten glasiert mit Jus
Saisongemüse (zweierlei)
Kartoffelgratin

Menu 31 / Fr. 29.50

Gemischter Salat
Schweinsnierstückschnitzel
mit Champignonssauce
Eiernudeln

Menu 33 / Fr. 29.--

Grüner Salat
Schweinshalsbraten glasiert
Saisongemüse (zweierlei)
Kartoffelstock

Menu 35 / Fr. 26.50

Gemischter Salat
Wiener Rindsgulasch
Eierspätzli

Menu 37 / Fr. 32.50

Grüner Salat
Kalbsbrustschnitten nach Burgunder Art
Ratatouille
Polenta mit Rosmarin

Menu 39 / Fr. 31.50

Gemischter Salat
Riz Casimir
Geschnetzeltes 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 Karamelköppli mit Rahm	Fr.	7.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren	Fr.	8.50
Zimtparfait mit karamellisierten Apfelstückchen	Fr.	10.—
Schokoladenmousse „Thurberg“	Fr.	10.50
Orangenmousse mit Brownies und Nüssen	Fr.	12.50
Sorbetteller mit Früchten ausgarniert	Fr.	10.50
Apfelsabayon mit Nussglacé	Fr.	9.50
Griessköpfchen „Viktoria“ mit Saisonfrüchtekompott	Fr.	10.50
Walnuss-Schokoladenparfait mit Früchten	Fr.	10.50
Dessertbuffet « Thurberg » (ab 30 Personen)	Fr.	18.50
Dessertteller „Thurberg“ (ab 15 Personen)	Fr.	14.50
Dessertkäse mit Engadiner Früchtebrot	Fr.	10.50

°° Gedeckkosten für mitgebrachte Geburtstags- und Hochzeitstorten
Fr. 3.50

°° 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.