



Apéro- und Menüempfehlungen 2023

Inhaltsverzeichnis

Apéro- und Menüempfehlungen 2023.....	1
Inhaltsverzeichnis	2
Apéro	3
Knabberspass	3
Sandwiches.....	3
Parisini	4
Pasteten und Terrinen	4
Apéro-Spiessli.....	4
Antipasti (Port. 30 g gemischt)	4
Apéroplatten.....	5
Gemüse-Dip.....	5
Finger-Food	5
Saucen.....	5
Vorspeisen	6
Salate.....	6
Suppen	6
Salat-Portionen	6
Hauptgänge.....	7
Vegetarisch	7
Kalbfleisch	7
Rindfleisch	8
Geflügel	8
Schweinefleisch	9
Lammfleisch.....	9
Spaghetti-Plausch.....	10
Desserts	11
Creme, Glace, Früchte.....	11
Torten	11
Patisserie	11
Gebäck	11
Getränke.....	12
Mineral- und Süssgetränke	12
Bier und Saft	12
Weine.....	12
Spirituosen, Tee und Kaffee	12
Sonstiges	13
Seminarpauschale	13
Technik	13
Unverträglichkeiten / Allergene / Produkte	13
Allgemeines	13
Kontakt.....	13

Knabberspass

Chips, Nüssli, Salzstengeli pro Person 3.00

Sandwiches

Brötchen

Parisetli	100 g	7.50
Ciabatta	100 g	7.50
Bürli	80 g	7.50
Vollkorn	100 g	7.50

Partybrötchen

Bürli	30 g	3.50
Hirtenbrötchen	30 g	3.50
Laugenbrötchen	30 g	3.50
Nussbrötchen	30 g	3.50
Scrubini dunkel	30 g	3.50
Sonnenblumenkernenbrötchen	30 g	3.50

Stangenbrote (ca. 45 cm)

Parisetta hell oder dunkel	450 – 500 g	24.00
Burebrot	450 – 500 g	24.00
Huusbrot	450 – 500 g	24.00
Laugenbrot	450 – 500 g	24.00
Olivenbaguette	450 – 500 g	24.00

Sandwich-Füllungen

Fleisch:

Schinken, Salami, Fleischkäse, geräucherte Trutenbrust
Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresaola

Fisch:

Geräucherter Lachs, Thon

Vegetarisch:

Tomaten, Gurken, Eiersalat
Frischkäse, Weichkäse, Hartkäse, Mozzarella

Parisini

(dunkel oder hell / längs geschnitten, ca. 3 x 8 cm)

Schinken und Spargelspitzen	3.00
Thon	3.00
Lachs geräuchert	3.00
Ei und Gurkenscheiben	3.00
Bresaola und Parmesan	3.00
Gemüseaufstrich	3.00

Pasteten und Terrinen

(Stücke 2 x 3 cm zu ca. 25 g)

Hauspastete	3.00
Kalbspastete	3.00
Geflügelpastete	3.00
Wildpastete	3.00
Morchelterriner	3.00
Pfefferterriner	3.00
Geflügelterriner	3.00

Apéro-Spiessli

Melone und Rohschinken	3.00
Saisonfrüchte, vier Sorten	3.00
Tomate und Mozzarella	3.00

Antipasti (Port. 30 g gemischt)

Getrocknete Tomaten, Cipolle, Peperoni, Artischocken	4.00
--	------

Apéroplatten

(inkl. Brötchen, für 10 Personen)

Fleischplatte (1000 g)	150.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken und Coppa, garniert mit Cherry-Tomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, kleine Maiskolben, Spargelspitzen und Eierscheiben	
Lachsplatte (800 g)	150.00
Lachs, garniert mit Meerrettichschaum, Zitronenscheiben, Zwiebelringen und Kapern	
Käseplatte (1000 g)	100.00
Vier Hartkäse, vier Weichkäse (geschnitten oder am Stück), garniert mit getrockneten oder frischen Früchten (nach Saison), Baumnüssen und Cherry-Tomaten	

Gemüse-Dip

(für 10 Personen)

Karotten, Gurken, Rettich, Radieschen-Rosen, Zucchetti, Blumenkohl, Broccoli, Peperoni rot und gelb, Cherry-Tomaten, Selleriestangen	45.00
--	-------

Serviert mit drei Saucen: Knoblauch, Calypso, Curry

Finger-Food

Poulet-Flügel in Honig	25 g	2.00
Crevetten mit Kokospanade	25 g	2.20
Mini-Frühlingsrollen	25 g	1.50
Chäschüechli	50 g	2.40
Fischknusperli im Bierteig	30 g	2.00
Meatballs	30 g	2.00
Chicken-Nuggets	25 g	2.00

Saucen

(Portionen zu 100 g)

Calypso, Curry, Knoblauch, Tartar, Sweet-Chili	2.00
--	------

Vorspeisen

Salate

Blattsalat «Saison»	8.00
Gemischter Salat (fünf Sorten)	12.00
Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei	13.00

Salatsaucen

Französisch oder Balsamico

Suppen

(Portionen zu 2 dl)

Bouillon mit Einlage	9.00
Kraftbrühe mit Einlage	9.00
Gemüsesuppe (nach Wahl, saisonbedingt)	9.00
Cremesuppe (nach Wahl, saisonbedingt)	9.00
Thurgauer Riesling Suppe	10.00

Salat-Portionen

(pro Kilo)

Blattsalat	25.00
Bohnen «Mexican»	25.00
Hörnli-Gemüse-Schinken	25.00
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	25.00
Sellerie «Waldorf»	25.00
Curry-Mais-Peperoni	25.00
Kartoffelsalat	25.00
Gurkensalat	25.00
Rettichsalat	25.00
Rüebli­salat	25.00
Randensalat	25.00
Tomatensalat	25.00
Bohnensalat (grün)	25.00
Russischer Salat	25.00
Linsensalat	25.00
Coleslaw Salat	25.00

Salatsaucen (pro Liter)

Französisch oder Balsamico	9.00
----------------------------	------

Hauptgänge

Vegetarisch

Menü 1 Spaghetti Napoli	14.00
Menü 2 Steinpilz-Risotto	18.00
Menü 3 Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch Basmati-Reis	18.00
Menü 4 Auberginen Roulade mit Tomatensauce Steinpilz-Risotto	24.00
Menü 5 Vegi-Chili (Sojaprodukt) Kräuterreis	16.00

Kalbfleisch

Menü 1 Glasierter Kalbsschulter Kartoffelgratin und Saison-Mischgemüse	26.00
Menü 2 Kalbsvoressen Wiener Art Teigwaren und Saison-Mischgemüse	26.00
Menü 3 Thurgauer Mostbraten (Kalbshals) Teigwaren und Saison-Mischgemüse	26.00
Menü 4 Kalbsgeschnetzeltes an Champagnersauce Spätzli und Saison-Mischgemüse	36.00
Menü 5 Kalbssteak an Morchelsauce Teigwaren und Gemüse garnitur	45.00

Rindfleisch

Menü 1

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelkompott 15.00

Menü 2

Chili con Carne
Reis oder Tortillachips 15.00

Menü 3

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Teigwaren oder Reis und Saison-Mischgemüse 28.00

Menü 4

Rindfleischstreifen Burgunder Art
Teigwaren oder Reis und Saison-Mischgemüse 28.00

Menü 5

Rindshohrücken Chimichurri
Country Cuts und Grillgemüse 34.00

Menü 6

Rindsschmorbraten an Barolo-Sauce
Kartoffelstock oder Spätzli und Saison-Mischgemüse 28.00

Menü 7

Rindsfilet mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 48.00

Geflügel

Menü 1

Mah-Meh (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet) 22.00

Menü 2

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff
Pilaw-Reis und Saison-Mischgemüse 22.00

Menü 3

Chicken Saltimbocca
Dinkelnudeln und Ratatouille 26.00

Menü 4

Pouletbrustschnitzel an Pilzrahmsauce
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 26.00

Schweinefleisch

Menü 1

Gebackener Fleischkäse
Kartoffelsalat 18.00

Menü 2

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 24.00

Menü 3

Schweinsbraten (Hals) an Senfsauce
Teigwaren oder Kartoffelgratin und Saison-Mischgemüse 24.00

Menü 4

Rollschinken mit Senf
Kartoffelgratin und grünen Bohnen 22.00

Menü 5

Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Teigwaren oder Kartoffelgratin und Saison-Mischgemüse 26.00

Menü 6

Cordon bleu
Pommes frites und Saison-Mischgemüse 27.00

Menü 7

Schweinsfilet im Speckmantel an Balsamico-Rotweinsauce
Teigwaren oder Kartoffelgratin und drei Gemüsen 34.00

Lammfleisch

Menü 1

Lammrack mit Baumnusskruste
Kartoffelgratin mit Gemüsemosaik 36.00

Fleischherkunft:

Schwein: Schweiz / **Poulet, Truten:** Schweiz, Ungarn¹, Brasilien¹ / **Wild:** Neuseeland, Österreich /
Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte: Schweiz, Deutschland, Frankreich, Estland, Vietnam¹ /
Kalb: Schweiz (Swiss Farmer Kalb) / **Rind:** Schweiz (Swiss Natura Beef), USA¹, Südamerika /
Lamm: Neuseeland / **Wurstwaren:** Schweiz

¹ kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Spaghetti-Plausch

Spaghetti

Portion zu 120 g

Drei Saucen nach Wahl

16.00

Vier Saucen nach Wahl

18.00

Saucen

Napoli, Bolognese, Boscaiola, Kräuterrahm,
Poulet Stroganoff

Reibkäse inbegriffen

Desserts

Crème, Glace, Früchte

Thurgauer Mostcrème	8.50
Brownie mit Sauerrahmglace	9.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	10.00
Panna-Cotta mit Beeren-Schlagrahm (nach Saison)	10.00
Schokomousse weiss oder dunkel, garniert	10.00
Gebrannte Crème	8.50
Frischer Fruchtsalat (nach Saison)	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet (nach Saison)	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	11.00
Sorbet (Blutorange / Zitrone / Mango)	10.00
Tiramisu mit frischen Früchten	10.00
Dessertbuffet „Surprise“ auf Anfrage, 3 – 4 Sorten (nach Saison)	18.00

Torten

Schwarzwäldertorte	
Kirschtorte	
Quarktorte (Himbeere / Heidelbeere / Zitrone / Mandarine (nach Saison))	
Vermicelletorte (nach Saison)	
Stückpreis 12er-Schnitt	5.50
Stückpreis 14er-Schnitt	5.00
Stückpreis 16er-Schnitt	4.80
Stückpreis 18er-Schnitt	4.80

Pâtisserie

Mini-Pâtisserie	30 g	2.50
Crèmeschnitte		4.80
Erdbeerschnitte (nach Saison)		4.80
Himbeer-, Heidelbeer-, Zitronenschnitte		4.80

Gebäck

(Stück 70 g)	
Vogelnestli, Pfaffenhütli, Mini-Nussgipfel, Mini-Mandelgipfel, Kokosmakrönli, Spitzbuben	4.00

Getränke

Mineral- und Süssgetränke

Mineralwasser (still)	1 l	10.00
Mineralwasser (laut)	1 l	10.00
Orangensaft	1 l	12.00
Apfelsaft	1 l	12.00
Mineralwasser und diverse Süssgetränke (PET)	5 dl	4.50

Bier und Saft

Edelspezli, Schützengarten	3.3 dl	4.50
Schützengold, Schützengarten (alkoholfrei)	3.3 dl	4.50
Bügelsaft, Möhl (alkoholfrei)	5 dl	6.00

Weine

Schaumwein

Thurgauer Apfelschaumwein, Mosterei Möhl (CH)	7.5 dl	38.00
---	--------	-------

Weisswein

Féchy, La Côte, Alain Parisod (CH)	5 dl	20.00
Epresses, Chasselas, Alain Parisod (CH)	5 dl	20.00
Pinot Grigio, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	36.00
Sirmian, Weissburgunder, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	36.00
Mantele Sauvignon, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	38.00
Kalk Chardonnay, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	40.00

Rotwein

Dôle Solaire, Pinot-Gamey, J. Gattlen (CH)	5 dl	20.00
Iselisberger, Pinot Noir, Rutishauser (CH)	5 dl	20.00
Quinta da Lagoalva Reserva, Cabernet-Syrah, Ribatejo (PT)	7.5 dl	36.00
Ripasso Valpolicella, Corvina-Rondinella-Corvinone, Zonin (IT)	7.5 dl	36.00
DEI Rosso di Monetpulciano, Merlot, Caterina Dei (IT)	7.5 dl	38.00

Spirituosen, Tee und Kaffee

Grappa di Brunello, Cognac Napoleon	4 cl	9.00
Williams, La Vieille Prune	4 cl	8.00
Kaffee, Espresso, Tee		4.50

Sonstiges

Seminarpauschale

1 Tag	<ul style="list-style-type: none">▪ Seminarraum, Technik, Parkplätze, Empfangskaffee▪ 5 dl Mineralwasser im Seminar▪ Pausenverpflegung (Kaffee, Mineralwasser, Gebäck, Früchte)▪ 3-Gänge-Mittagslunch (Tagesmenü)	pro Person 80.00
½ Tag	<ul style="list-style-type: none">▪ Benutzung Seminarraum, Technik, Parkplätze, Empfangskaffee▪ 5 dl Mineralwasser im Seminar▪ Pausenverpflegung (Kaffee, Mineralwasser, Gebäck, Früchte)	pro Person 35.00

Technik

- Laptop, Beamer, Musikanlage, Mikrofon Pauschal 50.00

Unverträglichkeiten / Allergene / Produkte

Zu den Inhaltsstoffen unserer Gerichte gibt Ihnen unser Küchenchef gerne Auskunft. Wir verwenden regionale Produkte. Wichtig ist uns Qualität und Frische. Im Frischebereich verarbeiten wir, wo es möglich ist, auch Bio-Produkte.

Allgemeines

- Veranstaltungen bis 24 Uhr möglich.
- Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Anpassungen vorbehalten.
- Änderung der Teilnehmerzahl bis 24 Stunden vor Anlass ohne Verrechnung möglich.
- Bei Konsumation unter CHF 150.– beträgt die Raummiete pauschal CHF 100.–.
- 10% Rabatt für Selbstabholer.

Kontakt

Marco Schlosser, Leiter Dienste	marco.schlosser@aba-amriswil.ch	071 556 19 40
Urs Hugger, Abteilungsleiter Küche	urs.hugger@aba-amriswil.ch	071 414 13 07