



## Apéro- und Menüempfehlungen 2025

# Inhaltsverzeichnis

<b>Apéro- und Menüempfehlungen 2025.....</b>	<b>1</b>
<b>Inhaltsverzeichnis .....</b>	<b>2</b>
<b>Apéro .....</b>	<b>3</b>
Knabberspass .....	3
Apéro-Spiessli.....	3
Antipasti (Port. 30 g gemischt).....	3
Apéroplatten.....	3
Gemüse-Dip.....	3
Finger-Food .....	4
<b>Vorspeisen .....</b>	<b>5</b>
Salate.....	5
Suppen .....	5
Salat-Portionen .....	5
<b>Hauptgänge.....</b>	<b>6</b>
Vegetarisch .....	6
Kalbfleisch .....	6
Rindfleisch .....	6
Geflügel .....	7
Schweinefleisch .....	7
Spaghetti-Plausch.....	7
<b>Desserts .....</b>	<b>8</b>
Creme, Glace, Früchte.....	8
Torten .....	8
<b>Getränke .....</b>	<b>9</b>
Mineral- und Süssgetränke .....	9
Bier und Saft .....	9
Weine.....	9
<b>Sonstiges .....</b>	<b>10</b>
Seminarpauschale .....	10
Technik .....	10
Unverträglichkeiten / Allergene / Produkte .....	10
Allgemeines .....	10
Kontakt.....	10

# Apéro

---

## Knabberspass

---

Chips, Nüssli, Salzstengeli und Blätterteigstangen pro Person 5.00

## Apéro-Spiessli

---

Melone und Rohschinken 4.00

Saisonfrüchte, vier Sorten 4.00

Tomate und Mozzarella 4.00

## Antipasti (Port. 30 g gemischt)

---

Getrocknete Tomaten, Cipolle, Peperoni, Artischocken 5.00

## Apéroplatten

---

(inkl. Brötchen, für 10 Personen)

**Fleischplatte** (1000 g) 190.00

Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken und Coppa, garniert mit Cherry-Tomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, kleine Maiskolben, Spargelspitzen und Eierscheiben

**Fischplatte** (1000 g) 190.00

Lachs und geräucherte Forelle, garniert mit Meerrettichschaum, Zitronenscheiben, Zwiebelringen und Kapern

**Käseplatte** (1000 g) 160.00

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 60.00

*Serviert mit zwei Dip-Saucen nach Wahl*

## Finger-Food

---

Mini-Frühlingsrollen	25 g	2.00
Chäschüechli	50 g	3.00
Fischknusperli im Bierteig	30 g	2.50
Meatballs	30 g	2.50
Chicken-Nuggets	25 g	2.50

## Vorspeisen

---

### Salate

---

Blattsalat «Saison»	8.00
Gemischter Salat (fünf Sorten)	12.00
Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Croûtons	13.50

### Salatsaucen

Französisch oder Hausdressing

### Suppen

---

(Portionen zu 2 dl)

Bouillon mit Einlage	10.00
Gemüsesuppe (nach Wahl, saisonbedingt)	10.00
Thurgauer Rieslingsuppe	12.00

### Salat-Portionen

---

(pro Kilo)

Blattsalat	35.00
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	35.00
Sellerie «Waldorf»	35.00
Mais-Peperoni	35.00
Kartoffelsalat	35.00
Gurkensalat	35.00
Rettichsalat	35.00
Rüebli-salat	35.00
Randensalat	35.00
Tomatensalat	35.00
Bohnensalat (grün)	35.00
Linsensalat	35.00
Coleslaw Salat	35.00

### Salatsaucen (pro Liter)

Französisch oder Hausdressing	12.00
-------------------------------	-------

# Hauptgänge

---

## Vegetarisch

---

### Menü 1

Risotto nach Wahl 20.00

### Menü 2

Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch  
Basmati-Reis 18.00

### Menü 3

Auberginen Roulade mit Tomatensauce  
Risotto 24.00

## Kalbfleisch

---

### Menü 1

Kalbsvoressen „Wiener Art“  
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 32.00

### Menü 2

Thurgauer Mostbraten (Kalbshals)  
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 30.00

## Rindfleisch

---

### Menü 1

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelkompott 20.00

### Menü 2

Rindsgeschnetztes Stroganoff  
Teigwaren oder Reis und Saison-Mischgemüse 32.00

### Menü 3

Rindsschmorbraten an Barolo-Sauce  
Spätzli und Saison-Mischgemüse 35.00

## Geflügel

---

### Menü 1

Chicken Saltimbocca Dinkelnudeln und Ratatouille	28.00
---	-------

## Schweinefleisch

---

### Menü 1

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Teigwaren und Saison-Mischgemüse	24.00
--	-------

### Menü 2

Rollschinken mit Senf Kartoffelgratin und grünen Bohnen	22.00
--	-------

### Menü 3

Cordon bleu Pommes frites und Saison-Mischgemüse	32.00
---	-------

### Fleischherkunft:

**Schwein:** Schweiz / **Poulet:** Schweiz, Ungarn<sup>1</sup>, Brasilien<sup>1</sup> / **Wild:** Neuseeland, Österreich /  
**Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte:** Schweiz, Deutschland, Frankreich, Estland, Vietnam<sup>1</sup> /  
**Kalb:** Schweiz (Swiss Farmer Kalb) / **Rind:** Schweiz (Swiss Natura Beef), USA<sup>1</sup>, Südamerika /  
**Wurstwaren:** Schweiz

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

## Spaghetti-Plausch

---

<b>Spaghetti</b>	Portion zu 120 g	
Drei Saucen nach Wahl, Reibkäse		16.00
Vier Saucen nach Wahl, Reibkäse		18.00

## Desserts

---

### **Creme, Glace, Früchte**

---

Thurgauer Mostcreme	8.50
ABA-Brownie	6.50
Schokomousse weiss oder dunkel, garniert	10.00
Frischer Fruchtsalat (nach Saison)	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet oder Glace (nach Saison)	14.50
Tiramisu mit frischen Früchten	12.00
Dessertbuffet „Surprise“ auf Anfrage, 3 – 4 Sorten (nach Saison)	18.00

### **Torten**

---

Schwarzwäldertorte	
Kirschtorte	
Quarktorte (Himbeere / Heidelbeere / Zitrone / Mandarine (nach Saison))	
Stückpreis 12er-Schnitt	6.00
Stückpreis 14er-Schnitt	6.00
Stückpreis 16er-Schnitt	5.00
Stückpreis 18er-Schnitt	5.00



# 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	5.00
Schützengold, Schützengarten (alkoholfrei)	3.3 dl	4.50
Bügelsaft, Möhl (alkoholfrei)	5 dl	6.00

## Weine

---

### Weisswein

Riesling-Silvaner Steinböckler, Graubünden AOC (CH)	7.5 dl	48.00
Grüner Veltliner, Heideboden Nittnaus (A)	7.5 dl	39.00
Féchy, La Côte, Alain Parisod (CH)	5 dl	20.00
Epesses, Chasselas, Alain Parisod (CH)	5 dl	20.00

### Rotwein

Pinot Noir, Cicero Malans AOC (CH)	7.5 dl	52.00
Merlot Ticino, Selezione d'Ottobre DOC (CH)	7.5 dl	48.00
Ripasso Valpolicella, Classico Zeni DOC (I)	7.5 dl	45.00
Ripasso Valpolicella, Corvina-Rondinella-Corvinone, Zonin (IT)	7.5 dl	45.00
Dôle Solaire, Pinot-Gamey, J. Gattlen (CH)	5 dl	20.00
Iselisberger, Pinot Noir, Rutishauser (CH)	5 dl	20.00

## Sonstiges

---

### Seminarpauschale

---

1 Tag	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Seminarraum, Technik, Parkplätze, Empfangskaffee</li><li>▪ 5 dl Mineralwasser im Seminar</li><li>▪ Pausenverpflegung (Kaffee, Mineralwasser, Gebäck, Früchte)</li><li>▪ 3-Gänge-Mittagslunch (Tagesmenü)</li></ul>	pro Person 90.00
½ Tag	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Benutzung Seminarraum, Technik, Parkplätze, Empfangskaffee</li><li>▪ 5 dl Mineralwasser im Seminar</li><li>▪ Pausenverpflegung (Kaffee, Mineralwasser, Gebäck, Früchte)</li></ul>	pro Person 40.00

### 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 250.– beträgt die Raummiete pauschal CHF 100.–.
- 10% Rabatt für Selbstabholer.
- Das Angebot ist nicht abschliessend.
- Der Küchenchef steht für eine Beratung sehr gerne zur Verfügung.

### Kontakt

---

Marco Schlosser, Leiter Dienste	marco.schlosser@aba-amriswil.ch	071 556 19 40
Ralf von Niederhäusern, Küchenchef	ralf.vonniederhaeusern@aba-amriswil.ch	071 414 13 07
Ann-Christin Frey, Hausdienst	ann-christin.frey@aba-amriswil.ch	071 414 02 92



ABA Amriswil  
Arbonerstrasse 17  
8580 Amriswil  
Schweiz

T 071 414 13 13  
F 071 414 13 99  
info@aba-amriswil.ch  
www.aba-amriswil.ch