



Apéro- und Menüempfehlungen 2026

Apéro

Salziger Mix

Chips, Nüssli und Salzstengeli 4.50

Gemüse-Dip

Saisonales Gemüse, vier Sorten 3.50
Cocktail- und Kräutersauce

Apéro-Spiessli

Melone und Rohschinken 3.50
Saisonales Ofengemüse 3.00
Tomate und Mozzarella 3.50
Trauben und Käse (reif) 3.50
Bündnerfleisch mit Kressefrischkäse 4.00
Saisonale Früchte, vier Sorten 3.50

Finger-Food

Schinkengipfeli, 50g 3.00
Chäschüechli, 50g 3.00
Rauchlachs-Rucola-Crêpes Roulade 4.50
Bündnerfleisch-Käselasagne 2.50
Gartengemüse-Krapfen 3.00

Brötchenmix

Verschiedene Brötchen, gefüllt nach Wahl:
Landrauchschinken, Salami, Fleischkäse, Schinken, Bauernspeck, ... 3.50
Brie, St. Galler Klosterkäse, Scharfer Maxx, Emmentaler, ... 3.50

Meterbrot (Meterbrot für ca. 15 Personen)

Meterbrot, gefüllt nach Wahl:
Landrauchschinken, Salami, Fleischkäse, Schinken, Bauernspeck, ... 70.00
Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet 80.00
Brie, St. Galler Klosterkäse, Scharfer Maxx, Emmentaler, ... 70.00

Kalte Platten

Fleischplatte (100 g pro Person/Preis) 19.00

Coppa, Fleischkäse, Salami, Schinken, Trutenbrust und Bündnerfleisch
Verschiedenes Brot, Butter

Fischplatte (100 g pro Person/Preis) 19.00

Rauchlachs und geräucherte Forelle
Meerrettichschaum
Verschiedenes Brot, Butter

Käseplatte (150 g pro Person/Preis) 16.00

5 Sorten regionaler Hart- und Weichkäse (geschnitten oder am Stück)
Verschiedenes Brot, Butter

Vorspeisen

Salate

Saisonaler Blattsalat	8.50
Gemischter Salat «klassisch»	12.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola und Basilikumpesto	16.00
Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Croûtons	14.00

«Hausdressing» Französisch oder Italienisch

Vorspeisen

Melone oder Feigen mit Rohschinken, Kräuter-Grissini
saisonaler Blattsalat an italienischem «Hausdressing» 18.00

Geräucherter Lachs mit kleiner Rösti 19.00
Salat-Bouquet an italienischem «Hausdressing»

Saisonales Gemüse-Tatar 15.50
Kräutersalat an französischem «Hausdressing»
und hausgemachte Focaccia

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterflädli	10.00
Saisonale Gemüsesuppe (Spargel, Kürbis, Tomate)	10.00
Thurgauer Rieslingsuppe	12.00

Hauptgänge

Fleischgerichte

Thurgauer Mostbraten vom Schweinshals
Buntes Gartengemüse
30.00

Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Saisonales Gemüse
25.00

Kalbs Saltimbocca an Rotweinjus
Ratatouille
35.00

Cordon bleu vom Schwein
Zweierlei Karotten
32.00

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff Art»
Blumenkohl
32.00

Rindsschmorbraten an Kräuterjus
Grüne Bohnen
35.00

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse
Kräutersauce
Ofengemüse
28.50

Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce
Mischgemüse
27.00

Ghackets (Rind)
Apfelmus und Reibkäse
22.00

Thai-Curry mit Poulet
Asiagemüse
27.00

Vegetarische Gerichte

Thai-Curry mit Asia Gemüse
21.00

Auberginen-Cordon bleu
Saisonales Gemüse
27.00

Saisonales Risotto
(keine zusätzliche Beilage enthalten)
18.50

Spinat-Feta-Teigrollen und Peperonisauce
Buntes Gartengemüse
26.50

Beilage frei wählbar

Rosmarin-Kartoffeln
Spätzli
Teigwaren
Kartoffelstock
Reis
Risotto
Kartoffelgratin
Kräuter-Bramata Polenta

Gastroanlässe / Take-away

Salate ab 15 Personen (Preise pro Kilo)

Saisonaler Blattsalat	40.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	35.00
Selleriesalat «Waldorf»	35.00
Maissalat	35.00
Kartoffelsalat	35.00
Gurkensalat	35.00
Rettichsalat	35.00
Karottensalat	35.00
Randensalat	35.00
Coleslawsalat	35.00

Salatsaucen (pro Liter)

«Hausdressing» Französisch oder Italienisch	12.00
---	-------

Gerichte ab 15 Personen

Bündner Gerstensuppe mit Fleisch (pro Liter)	20.00
Gemüsesuppe (pro Liter)	18.00
Chili con Carne (pro Portion)	13.00
Schweinsrahmgchnetzeltes mit oder ohne Pilze (pro Portion)	10.00
Kalbsrahmgchnetzeltes mit oder ohne Pilze (pro Portion)	15.00

Pasta-Plausch ab 15 Personen

Pasta nach Wahl (Portion à 120g)

Drei Saucen nach Wahl, Reibkäse	19.50
Vier Saucen nach Wahl, Reibkäse	22.50

Saucenauswahl

Bolognese (Rind)
Carbonara
Basilikumpesto
Cinque Pi
Boscaiola

Deklaration

Schwein: Schweiz / **Kalb:** Schweiz / **Rind:** Schweiz, USA¹, Südamerika¹ / **Poulet:** Schweiz / **Fisch:** Schweiz, Deutschland, Norwegen, Frankreich / **Wurstwaren:** Schweiz

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

Desserts

Desserts

Thurgauer Süssmostcreme	8.50
Brownie	6.50
Zweierlei Schokoladenmousse	9.50
Früchtestreuselkuchen	6.50
Tiramisu	10.00
Saisonaler Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl	11.50
Dessert «Surprise» (3 Mini-Desserts nach Wahl)	15.00

Torten

Schwarzwäldertorte	
Kirschtorte	
Stückpreis 12er-Schnitt	6.00
Stückpreis 16er-Schnitt	5.00

Die Torten bestellen wir für Sie bei der Bäckerei-Konditorei Schiess AG, Donzhausen.

Getränke

Mineral- und Süssgetränke

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

Heissgetränke

Kaffee		4.50
Espresso		4.50
Tee, diverse Sorten		4.50

Bier und Saft

Edelspezli, Schützengarten	3.3 dl	5.00
Schützengold, Schützengarten (alkoholfrei)	3.3 dl	4.50
Bügelsaft, Möhl	5 dl	6.00
Bügelsaft, Möhl (alkoholfrei)	5 dl	5.50

Weine

Weissweine

Riesling-Sylvaner, Malans Graubünden AOC, Weingut Fromm (CH)	7.5 dl	60.00
Chasselas, Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château (CH)	7.5 dl	39.00
Grüner Veltliner, Traisental DAC, Weingut Huber (AT)	7.5 dl	39.00
Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Tement (AT)	7.5 dl	48.00
Chardonnay, Südtirol DOC, Weingut Lageder (IT)	7.5 dl	35.00

Rotweine

Pinot Noir, Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg (CH)	7.5 dl	65.00
La Briva Vieilles (Gamay), Coteaux de Dardagny AOC, Domaine Hutins (CH)	7.5 dl	48.00
Cistus rouge (Syrah), Faugères AOC, Château de la Liquière (FR)	7.5 dl	55.00
Vigna Vecchia (Sangiovese), Toscana IGT, I Giusti e Zanza (IT)	7.5 dl	45.00
Montecastrillo Tinto (Tempranillo), Ribera del Duero, Finca Torremilanos (ES)	7.5 dl	35.00

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 90.00
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 40.00

Technik

<ul style="list-style-type: none">▪ Laptop, Beamer, Musikanlage, Mikrofon	Pauschal 50.00
---	----------------

Unverträglichkeiten / Allergene / Bio-Produkte

Zu den Inhaltsstoffen unserer Gerichte gibt Ihnen die Abteilungsleitung der Küche gerne Auskunft. Wichtig ist uns Qualität und Frische. Wir verwenden regionale und wo möglich 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 250.00 beträgt die Raummiete pauschal CHF 100.00.
- 10% Rabatt für Selbstabholer.
- Das Angebot ist nicht abschliessend.
- Die Abteilungsleitung der Küche steht für eine Beratung sehr gerne zur Verfügung.

Kontakt

Marco Schlosser, Leiter Dienste	marco.schlosser@aba-amriswil.ch	071 556 19 40
Dinah Studer, Küche	dinah.studer@aba-amriswil.ch	071 414 13 07
Adrienne Weigel, Service	adrienne.weigel@aba-amriswil.ch	071 556 10 74



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