



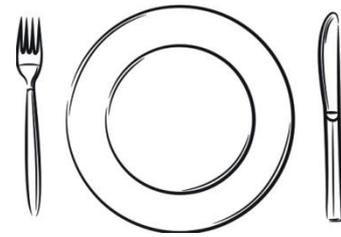
Menu

Inspirationen

2025



Inhaltsverzeichnis



Vorwort.....	3
Dorfalm-Brunch.....	4
Apéros.....	5
-kalte Apéros	
-fruchtige Apéros	
-warme Apéros	
Zum Zusammenstellen	
Amuse-Bouche & Vorspeisen.....	8
-kalte Vorspeisen	
-warme Vorspeisen	
-Suppen	
-Salat	
Hauptgänge.....	11
-servierte Hauptgänge	
-À discrétion – serviert	
-vegetarisch und Vegan	
Dorfalm-Buffets.....	14
Desserts.....	17

Schön, dass wir Sie inspirieren dürfen

Regionale Frischprodukte begeistern uns, deshalb berücksichtigen wir, wo immer nur möglich, unsere Produzenten, welche wir auch persönlich kennen.

Vom Apéro über die Vorspeise, dem Hauptgang bis zum Dessert, alles wird in der Dorfalm-Küche frisch zubereitet, damit Sie beste Qualität geniessen können.

Unser Küchenchef und Betriebsleiter Jan Geisler



Eine gute Küche ist das Fundament für einen gelungenen Anlass

Wir verwenden grundsätzlich nur Schweizer Fleisch.

Lammfleisch, welches nicht von der Metzgerei Blatter kommt, stammt aus Grossbritannien oder Irland. Unser Fisch ist aus Pfyner Zucht (hausgeräuchert in der Fischzucht), der Rauchlachs aus Schottland (Zucht) und Crevetten aus Vietnam (Zucht).

Allergene Inhaltsstoffe

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergiker und Gäste mit diätetischen Einschränkungen. Melden Sie sich frühzeitig bei uns und wir berücksichtigen dies bei Ihrer Menüwahl oder wenden Sie sich direkt an unseren Küchenchef, für weitere Auskünfte über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Die Preise gelten jeweils pro Person (Platten) oder pro Stück - in Schweizer Franken. Die MwSt. und die Personalkosten wird auf den ganzen Anlass berechnet und ist nicht im Preis inbegriffen. Allfällige Transporte werden nach Aufwand verrechnet.

Dorfalm-Brunch

Frühstücks-Buffer

30.00

Brot- und Brötchenauswahl

Zopf, Gipfeli, Paillasse Brot, Brötchen

Brotaufstriche

Konfitüren, Thurgauer Honig, Nutella, Butter, Margarine

Cerealien

Corn Flakes, Honey Puffs, Müesli

Auswahl an Joghurt

Birchermüesli

Fruchtsalat

Aufschnitt Platte

Käseplatte

Ei-Speisen & Speck gebraten

3 - 10 Minuten Eier aus dem Eierkocher, hartgekochte Eier, Rühreier

Getränke zum Frühstücks-Buffer à discrétion

Kaffee/Espresso/Tee, Milch mit Schoggi/Ovo, Süssmost & Orangensaft

Mittags-Buffer

(Preis nur in Verbindung mit Frühstücks-Buffer) **18.50**

Ofenfrischer Fleischkäse und heisser Schinken

dazu verschiedene Salate

Kartoffel-, Karotten-, Gurken- und Blattsalat, verschiedene Dressings und Garnituren, sowie assortierte Brötchen

Desserts

ab Seite 17 finden Sie verschiedene Dessert-Varianten

Apéros

Stellen Sie Ihren individuellen Wunsch-Apéro zusammen, wir berechnen Ihnen den Pauschalpreis pro Person.

Kalte Apéros

Salziges-Trio

Paprika und Nature Pommes-Chips und Salz-Stängeli

Blätterteigstangen

Blätterteigstangen mit Rohschinken umwickelt

Gemüse-Dipp

mit verschiedenen Saucen

Parmesan-Möckli & Oliven

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Melone-Rohschinken-Spiessli

Früchte-Spiessli

Tortilla-Chips

mit Tomaten-Salsa, Sauer-Rahmsauce, Guacamole

Canapés

 belegt mit

Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise, Räucherforellen, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Brie & Preiselbeeren, Schinken

Mini-Tartelettes

 gefüllt mit

Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Frischkäse-Gemüsefüllung, Poulet-Curry, Pfyner Räucher-Forellen-Mousse, Thon-Mayonnaise

Meterbrote oder Party-Sandwiches

 gefüllt mit

Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren, Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise

Warme Apéros

Blätterteig-Gipfeli gefüllt mit
Schinken-, Chorizo- oder Käse

Wraps gefüllt mit
Roastbeef-, Lachs, Poulet, Tomaten-Mozzarella & Guacamole

Chäschüechli

Mini-Burger
Rinds-, Pulled Pork- oder Vegi-Burger

Poulet-Spiessli
nach Wunsch mariniert

Suppe nach Wunsch in „Espresso-Tasse“

Apéro Riche

Unser Vorschlag

29.00

mit:

Suppen-Shots (Kokos-Curry- & Riesling-Suppe),
Tomaten-Mozzarella- & Melone-Rohschinken-Spiesse,
Gemüse-Dipping, Meterbrote mit verschiedenen Füllungen,
Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini-Hamburger, Chili-Würstchen, Wraps gefüllt mit
Roastbeef-, Lachs, Poulet, Tomaten-Mozzarella & Guacamole,
Brownies, Joghurt- & Toblerone-Mousse

Zum Zusammenstellen

Amuse-Bouche

Marinierte Oliven mit Brot und Butter	4.50
Bruschetta klassisch mit Tomaten <i>(auch möglich mit Hüttenkäse oder Guacamole)</i>	3.50
Bresaola mit Kräuter-Frischkäse	4.00
Roastbeef mit Gurken-Ananas-Salat	4.00
Spargelspitzen mit Rohschinken <i>(nur in der Saison: Ende April bis 16. Juni)</i>	4.50
Geräuchertes Forellen-Tartar auf Avocado-Crème	4.00

Kalte Vorspeisen

Caprese Tomaten- & Büffel-Mozzarella-Scheiben mit Oliven-Oel, alten Balsamico & frischen Basilikum	11.50
Rinds-Carpaccio mit Zitronen-Oliven-Oel, Rucola & gehobeltem Parmesan	15.50
Vitello tonnato mit Kapern-Äpfeln	15.00
Kalbfleischterrine mit Preiselbeer-Schaum & kleinen Salatbouquet	14.50
Beef Tatar mit Brot Chip & kleinem Salatbouquet	15.00
Rauchlachstatar mit Brot Chip & kleinem Salatbouquet	14.50

Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli	15.00
in Trüffelsauce mit Cherry-Tomaten & frischen Rucola	
Spaghetti mit Crevetten	19.50
In pikanter Tomatensauce mit Knoblauch & frischen Basilikum	
Safran-Risotto	13.50
mit Ratatouille	
Steinpilz-Risotto <i>(Herbst/Winter)</i>	13.50
Grüne Spargeln mit Landrauchschinken <i>(Ende April bis 16. Juni)</i>	14.50
Spargeln aus dem Thurgau, mit dünn aufgeschnittenem Thurtaler Landrauchschinken, dazu frische Kräuter-Mayonnaise	
Warmes Saibling-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl & Kräutersalat	15.50

Suppen

Riesling-Suppe	8.00
Crème-Suppen	7.00
nach Ihrem Wunsch saisonal Sellerie, Spinat, Broccoli, Fenchel, Rüeblli, Kürbis, Tomaten, Spargel, Randen, Erbsen, Kresse, Mais, Kürbis-Pastinaken-Suppe	
Special	
Tomatensuppe mit Basilikum Glacé	9.00
Kokos-Curry-Suppe mit Zitronen-Gras	9.00
Gazpacho	6.50
(Spanische Gemüse-Suppe) mit Knoblauch-Croûtons	
Kalte Gurken-Suppe	6.50
mit griechischen Joghurt	

Salate

Grüner Salat **6.50**

Bunt gemischter Blattsalat, mit Dressing nach Wahl

Gemischter Salat **8.50**

Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, mit Dressing nach Wahl

César-Salat **10.50**

Grüner Salat an César-Dressing mit sautierten Poulet Streifen, Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan

Nüsslisalat *(saisonal)* **10.50**

mit Speck, Croûtons und Ei, mit Haus-Dressing

Salat-Dressings zur Auswahl:

Haus-Dressing *(französisch)*

Italienisches Dressing

Mango-Vinaigrette

Himbeer-Dressing

Essig & Öl

Zu all diesen Vorspeisen servieren wir assortierte Brötchen, auf Wunsch mit Butter.

Hauptgänge

Wir kochen für Sie Ihr Wunschgericht. Zögern Sie nicht, uns Ihre Ideen und Wünsche mitzuteilen. Unser Küchenchef freut sich, auch neue unbekannte Speisekreationen auszuprobieren. Nachfolgend finden Sie einige unserer Spezialitäten.

Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch	25.00
Curry, Zürcher Art oder Stroganoff mit Reis	
Mistkratzerli	28.00
pikant, mit Knoblauch oder frischen Gartenkräutern auf Frühlingkartoffeln & mediterranem Gemüse	
Maispouardenbrust	29.00
mit Orangenjus, Kartoffelgratin & Blattspinat	
Französische-Entenbrust	31.00
rosa gebraten mit Zwetschgen-Jus, Nudeln & Wok-Gemüse	

Vom Schwein

Schinkli	19.50
mit Senfauswahl & Kartoffelsalat	
Schweinsbraten	25.00
Schweden- oder Tessiner Art mit Marsalajus, Kartoffelstock & Saisongemüse	
Schweinsfilet im Speckmantel	35.00
mit Calvados-Sauce, Nudeln & Gemüsebouquet	

Vom Lamm

Lammgigot „Provençale“	29.00
mit frischen Kräutern & Knoblauch im Ofen gebacken mit Kartoffelstock & Zucchetti-Gemüse	
Lammkaree	44.00
mit Balsamico-Jus, Kartoffel-Gratin & mediterranen Gemüse	

Vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigen Rösti	42.00
Kalbsschulter Braten „Grossmutter Art,, mit Kartoffelgratin & Broccoli	36.00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzli & Ofen-Tomaten	32.00
Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln & Gemüsebouquet	36.00
Cordon bleu mit Pommes Frites & Gemüsebouquet	38.00
Wiener Schnitzel auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	36.00
Kalbssteak mit Morchel-Sauce, Nudeln & Gemüsebouquet	50.00
Kalbshohrücken rosa gebraten mit Portweinjus, Rösti-Kroketten	50.00

Vom Rind

Ungarisches Gulasch mit Nudeln	29.00
Brasato Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock & Bohnen	32.00
Roastbeef Englische Art rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln & Gemüsebouquet	46.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Kräuterbutter, Country Cuts & Peperoni-Gemüse	49.00
Rindsfilet "Surf & Turf" mit Black Tiger Crevetten, Zitronensauce & Gemüse-Nudeln	53.00

À discretion - serviert

Tischgrill mit Beilagen und verschiedenen Saucen **42.00**
Lamm, Rind, Schwein, Poulet, Pferd, Speck, Chipolata
Tomaten-Salsa, Knoblauch-, Cocktail- und Currysauce
dazu servieren wir Pommes Frites und Reis, (Vegi: Gemüseteller oder Raclette)

Tischgrill mit Raclette Gschwellti und Garnituren **45.00**

Mettendorfer Käsefondue **25.50**
Käsefondue-Mischung aus dem Dorf-Lädeli in Mettendorf,
mit Fonduebrot vom Sonne-Beck und einem Gläschen Kirsch (4cl)

Vegetarisch und Vegan

V+ = diese Speisen können vegan zubereitet werden

Lasagne mit viel Gemüse **17.00**
dazu empfehlen wir einen bunten Blattsalat

Gemüse-Piccata **19.50**
Verschiedene Saisongemüse in Käse-Ei-Masse sautiert, serviert mit cremiger
Tomaten-Sauce, dazu empfehlen wir hausgemachte Nudeln

Falafel-Bällchen auf Thai-Gemüse-Curry V+ **20.50**
Vegetarisches Gemüse-Curry, leicht scharf, dazu empfehlen wir Basmatireis

Hülsenfrüchte-Gemüse-Chili V+ **18.00**
leicht scharf, dazu empfehlen wir Trockenreis

Rauchiger Bohnen-Cheeseburger V+ **22.00**
im Brioche-Sesambrötchen
dazu empfehlen wir Pommes Frites und Cole-Slaw-Salat

Safran-Risotto mit Rucola, Birnen, Walnüssen und Balsamico **21.00**

Gemüsestrudel **21.00**
mit Kräuter-Rahmsauce und ein buntes Blattsalat-Bouquet

Salat- und Vorspeisen-Buffets

Salat-Buffer klein 12.50

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Buffer mittel 14.50

7 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Buffer gross 16.50

9 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Buffer klein 14.50

4 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, kleine Aufschnitt Platte und eine Suppe Ihrer Wahl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Buffer mittel 17.00

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Aufschnitt Platte Deluxe, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Vorspeise-Buffer gross 19.50

6 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, mit Aufschnitt Platte Deluxe, Rauch-Fisch-Platte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Bruschetta-Trio 3.00

ergänzend zu Ihrem Salat- oder Vorspeise-Bufferet
(Tomaten, Avocado, Hüttenkäse) frisch am Buffet belegt

Auswahl an Salaten

Rüebli	Nüssli (Sept-März)	Mescolon
Randen	Pack-Choi	Eisberg
Mais	Chabis mit Speck	Wassermelonen-
Gurken	Griechischer Salat	Rucola
Rettich	Tomaten-Mozzarella	Kartoffeln
Coleslaw	Kopfsalat	Hörnli
Rotkohl	Rucola	Glasnudeln
Zucchetti	Lollo (rot/grün)	Beluga Linsen
Kohlrabi	Chicorée	Kichererbsen
Bohnen	Eichblatt (rot/grün)	Bulgur

Hauptgang-Bufferets

Slow Food Buffet für den Fleischliebhaber **39.00**

Rinds-Schulterspitz & Kalbsbraten langsam gegart,
Pulled Pork vom Hals an BBQ-Sauce mit Mini-Burgerbrötchen,
Poulet-Oberschenkel-Steak,
Lamm-Hackfleisch-Bällchen mit Knoblauch-Jogurt-Dipp,
Gemüse-Piccata
dazu Kartoffel-Gratin, Spätzli & eine Auswahl an Saisongemüse

Mettendorfer Heu-Bufferet **49.50**

Rinds-Entrecôte & Lammnierstück im Heubett gegart mit Heukräuter-Jus,
Sautiertes Saiblingfilet aus Pfyner Zucht mit Weisswein-Sauce,
Gemüse-Piccata auf Tomatensauce
dazu Kartoffel-Gratin, Nudeln und eine Auswahl an Saisongemüse

Landherren-Bufferet **52.50**

Entrecôte & Kalbs-Hohrücken am Stück gegart mit Portwein-Jus
Kalbs-Leberli, Poulet-Oberschenkel-Steaks
Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht
dazu Knöpfli, Kartoffel-Gratin, Rösti-Kroketten und eine Auswahl an Saisongemüse

Oktoberfest-Bufferet **38.00**

Back-Hendl mit Pommes Frites, Schweinshaxen mit Sauerkraut, Weisswürste mit
süßem Senf und Brezel, Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Käsespätzle

Grillspass vom Buffet

Das Grillgut schneiden wir am Buffet für Sie auf, damit Sie und Ihre Gäste
von allem etwas probieren können.

Klassisch **37.00**

Holzacker-Steak, Grillspeck, Rindshamburger, Poulet-Oberschenkel-Steaks, Bratwurst,
Cervelat Grill-Käse & Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffel-Gratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

Klassisch plus **44.00**

Holzacker-Steak, Rinds-Entrecôte, Crevetten-Spiess, Rindshamburger,
Poulet-Oberschenkel-Steaks, Bratwurst, Cervelat, Grill-Käse & Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffel-Gratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

Pasta Plausch mit hausgemachten Nudeln

ab 20.00

Sie können alternativ auch Penne, Spaghetti oder Hörnli bestellen.

Unsere Empfehlung: wählen Sie 3 - 8 Saucen, diese werden zum Basispreis kalkuliert

- Gemüse-Bolognese 2.00
- Napoli 1.50
- Arrabiata 1.50
- Bolognese 2.00
- Speck, Chorizo und Kräuter 2.50
- Hackfleischbällchen an Tomatensauce 2.50
- Carbonara 2.50
- Käse-Rahmsauce mit Speck und Lauch 2.50
- Gorgonzola-Sauce mit Birnen und Walnüssen 3.00
- Knoblauch-Käsesauce 2.00
- Zucchetti-Rahmsauce 2.00
- Champignon-Rahmsauce (*optional auch mit Pouletstücken Fr. 0.50*) 2.00
- Thon-Sauce 2.00
- Rahmsauce mit Spinat und Lachs 3.00
- Miesmuscheln und Crevetten im Weissweinsud mit Kräutern 3.50
- Feta, Cherry-Tomaten und Pinienkernen 3.00
- Olio e aglio 1.50
- Pesto Basilikum / Pesto Tomaten / Pesto Bärlauch (*saisonal*) 1.50
- Pesto Nuss-Oliven 2.00

Fajita-Plausch vom Buffet

38.00

Am Buffet können Sie Ihren Fajita-Wrap selbst nach Lust und Laune zusammenstellen.

Die Fajitas:

Weizentortillas, Vollkornortillas, (Auf Vorbestellung Maistortillas), Tacos und Taco-Chips

Die Füllungen:

Rindfleisch-Würfel mexikanische Art, Pouletstreifen mit Mango, Falafel, Crevetten mediterrane Art, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*)

Die Garnituren:

Blattsalat, Peperonistreifen, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Mais, Bohnen, Chabis, Linsen und Kichererbsen (*alles individuell mariniert*)

Die Saucen:

Guacamole, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Knoblauch- und Currysauce, Tomaten-Salsa, Chili-, Knoblauch- und Kräuter-Öl

Burger-Plausch vom Buffet

36.00

Die Brötchen:

Focaccia mit Kräutern, Buns mit & ohne Sesam

Die Burger:

Rindshamburger, Pulled Pork, Linsen-Gemüse-Burger, Pouletburger

Die Garnituren:

Gebratene Speckstreifen, Zwiebelringe, geröstete Zwiebeln, Tomatenscheiben, Essiggurken-Scheiben, Salatblätter, Jalapeño-Scheiben, Cheddar-Käse

Die Saucen:

Cocktailsauce, Tomaten-Salsa, BBQ-Sauce, Knoblauchkräuter-Mayonnaise, Ketchup, Mayonnaise, Senf

Die Beilagen:

Country-Fries & Coleslaw-Salat

Desserts

Dessert-Buffer klein	10.00
3 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer mittel	12.00
4 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer gross	14.00
5 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer Spezial	18.00
5 verschiedene Desserts- & Käseauswahl	
Dessert-Duo , serviert	8.00
Dessert-Trio , serviert	10.00

Cremen

- ❖ Mango-Joghurt-Mousse
- ❖ Grosis gebrannte Creme
- ❖ Thurgauer Süssmostcreme
- ❖ Verschiedene Fruchtcremen
- ❖ Caramel-Köpfli
- ❖ Vanillecreme
- ❖ Moccacreme
- ❖ Schokoladencreme

Mousses

- ❖ Schokoladen-Mousse
- ❖ Weisses Schokoladen-Mousse
- ❖ Stracciatella-Mousse
- ❖ Toblerone-Mousse
- ❖ Zitronen-Mousse
- ❖ Joghurt-Mousse

Internationale Spezialitäten

- ❖ Tiramisu
- ❖ Schoggikuchen mit flüssigen Kern
- ❖ Cheesecake mit Limetten und weisser Schokolade
- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- ❖ Crema Katalana
- ❖ Crème Brûlée

Fruchtiges

- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Früchte-Spiessli

Torten und Kuchen

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Brownies
- ❖ Schokoladenkuchen
- ❖ Schwarzwälder Torte
- ❖ Apple-Crumble
- ❖ Blaubeer-Muffins
- ❖ Zitronen-Meringue-Tarte
- ❖ Streuselkuchen mit Früchten
- ❖ Cremerollen mit Vanille- oder Fruchtcreme oder Schoggi-Mousse
- ❖ Cremeschnitten

Glaces

- ❖ Schaub's Bauernhofglace (*diverse Sorten*)
- ❖ Hausgemachte Sorbets: Passionsfrucht, Limetten, Erdbeer, Himbeer Blutorangen (*Winter*)

Käseplatte

Käseauswahl aus der Region

Desserts nach Saison - Frühling bis Sommer

- ❖ Erdbeer-Rhabarber Panna-Cotta
- ❖ Rhabarber-Tiramisu
- ❖ Erdbeer-Mousse mit Creme-Fraîche
- ❖ Himbeer-Mousse
- ❖ Beeren-Körbli
- ❖ Erdbeer-Törtli

Desserts nach Saison - Herbst bis Winter

- ❖ Vermicelles mit Meringues und Rahm
- ❖ Marroni-Creme mit einem Hauch Kirsch
- ❖ Glühwein-Zwetschge mit Zimtglace
- ❖ Waldbeeren-Panna-Cotta