FLYING DINNER

Das Flying Dinner besteht aus einer Vielzahl unterschiedlicher Gänge, deren Portionen bewusst klein gehalten werden. Unser Serviceteam serviert Ihnen die Gerichte Gang für Gang direkt an den Tisch, sodass Ihre Gäste flexibel und ganz nach Lust und Laune auswählen können, was sie probieren möchten. So verbindet das Flying Dinner die Vorteile eines Menüs mit der Vielfalt eines Buffets – ohne Anstehen und ohne den Gang zum Buffet. Die exklusive Lage und das aussergewöhnliche Ambiente runden den kulinarischen Genuss ab und machen Ihren Anlass zu einem ganz besonderen Erlebnis!

Auswahl:	2 kalte Vorspeisen |
	1 Suppe | 2 warme Vorspeisen |
	4 Hauptgänge (Fleisch / Fisch / vegetarisch) |
	1 Dessert
Personen:	ab 30 Personen
Preis p. P.:	CHF 99.- Erwachsene
	CHF 49,- Kinder 6 - 12 Jahre
	CHF 19,- Kinder 1 - 5 Jahre

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat
Marktfrischer Blattsalat der Saison | Hausdressing

Bunter Salat
Marktfrischer gemischter Salat der Saison | Hausdressing

Marinierte Burrata
Burrata | Rucola | Cocktailtomaten | Kräuterpesto

Forellenmouse
Forellenmousse | Gurke | Meerrettich | Radieschen

Roastbeef
Roastbeef | Rucola | Parmesan | getrocknete Tomate | Kräuterpesto

SUPPEN

Thurgauer Riesling-Crèmesuppe
Riesling | Rahm | Gemüsefond | Croûtons

Tomatencrèmesuppe
Tomate | Rahm | Gemüsefond | Croûtons

Rinderbouillon
Kräftige Rinderbouillon | hausgemachte Flädli

WARME VORSPEISEN

Gegrillter Ziegenkäse
Französischer Ziegenkäse | mediterranes Gemüse | Nüsse | Kräuterpesto

Gebratene Riesencrevetten
Riesencrevetten | Mango Chutney | Cherry Tomaten | Kräuterpesto | Chili | Knoblauch

Hackfleischbällchen
Hackfleischbällchen aus Kalb- und Rindfleisch | würzige Tomatensauce

Arancinis auf Risotto
Risottoreis | Parmesan | Zwiebel | Weisswein | Kräuterpesto

HAUPTGÄNGE

Provenzialisches Pouletbrüstli
Gebratenes Pouletbrüstli | Risotto | Parmesanschaum | frisches Marktgemüse

Niedergegarte Rinderhuft
Zarte Rinderhuft | Aromenjus | Bratkartoffeln

Ragout vom Rind
Herzhaftes Ragout vom Rind | Spätzle | frisches Marktgemüse

Schweinefilet im Speckmantel
Zartes Filet vom Schwein | Speck | Spätzle | Aromenjus

Fischknusperli
Egli knusprig gebacken | Sauce Tartare | Bratkartoffeln

Filet vom Zander
Gebratenes Zanderfilet | Kräuterbutter | Hasselbackkartoffeln | frisches Marktgemüse

Filet vom Lachs
Gebratenes Lachsfilet | Zitronenrisotto | Kräuteröl

Knuspriger Tofu
Tofu gebacken | Zitronenrisotto | frisches Marktgemüse | Parmesanschaum

Piemontesische Pasta
Hausgemachte Pasta | Trüffelrahmsauce | Cherrytomaten | Ruccola

Quiche Lorraine
Blätterteig | Ei | Zucchetti | Rüebli | Peperoni | Champignons | Schweizer Bergkäse

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.

DESSERTS

Altwiener Kaiserschmarrn
Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Tiramisu
Löffelbiskuits | Mascarpone | Kaffee

Frischer Obstsalat
Früchte der Saison | Grand Marnier | Rahm

Apfelstrudel im Glas
Thurgauer Äpfel | Mascarponecreme | Blätterteig | Minze | Granatapfel

Panna Cotta
Rahm | Vanille | Fruchtspiegel

Mousse au Chocolat
Schokolade | Rahmtupfer | Beeren

Waldbeerentraum
Waldbeeren | Vanille-Mascarpone Creme | Amarettinicrunch | Minze | Heidelbeeren

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.