# TAVOLATA BUDGET

Erleben Sie die Freude des gemeinsamen Genusses mit einer Tavolata am Seerhein! An einer liebevoll gedeckten Tafel servieren wir Ihnen abwechslungsreiche Köstlichkeiten zum Teilen. Ob mit Familie, Freunden oder Kollegen: Geniessen Sie ein entspanntes Essen in geselliger Atmosphäre und lassen Sie sich von unserer Auswahl an regionalen und saisonalen Spezialitäten verwöhnen.

| | |
|---|---|
| **Auswahl:** | 2 kalte Vorspeisen \| 2 warme Vorspeisen<br>3 Hauptgänge (Fleisch / Fisch / vegetarisch) \|<br>3 Beilagen \| 1 Dessert |
| **Personen:** | ab 15 Personen |
| **Preis p. P.:** | CHF 65.- Erwachsene<br>CHF 39,- Kinder 6 - 12 Jahre<br>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*

## WARME VORSPEISEN

Gegrillter Ziegenkäse
*Französischer Ziegenkäse | mediterranes Gemüse | Nüsse | Kräuterpesto*

Hackfleischbällchen
*Hackfleischbällchen aus Kalb- und Rindfleisch | würzige Tomatensauce*

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

## Hauptgänge

Provenzialisches Pouletbrüstli
*Gebratenes Pouletbrüstli | provenzialische Kräuterkruste | Weissweinsauce*

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

Fischknusperli
*Egli knusprig gebacken | Sauce Tartare*

Filet vom Lachs
*Gebratenes Lachsfilet | Kräuteröl*

Piemontesische Pasta
*Hausgemachte Pasta | Trüffelrahmsauce | Cherrytomaten | Ruccola*

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

## Beilagen

Marktgemüse — mediterranes Gemüse
Butterspätzli — Basmatireis
Pommes Frites — Bratkartoffeln
Peterlikartoffeln

## Desserts

Thurgauer Apfelstrudel
*Thurgauer Äpfel | Strudelteig | Baumnüsse | Zimt | Vanillesauce*

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

Frischer Obstsalat
*Früchte der Saison | Grand Marnier | Rahm*

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.