TAVOLATA SEERHEIN

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:	3 kalte Vorspeisen | 2 warme Vorspeisen 3 Hauptgänge (Fleisch / Fisch / vegetarisch) | 3 Beilagen | 1 Dessert
Personen:	ab 15 Personen
Preis p. P.:	CHF 85.- 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

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 | provenzialische Kräuterkruste | Weissweinsauce

Rinderhuftsteak
Zart gegarte Rinderhuft | Aromenjus | Pilze

Schweinefilet im Speckmantel
Zartes Filet vom Schwein | Speck | Aromenjus

Fischknusperli
Egli knusprig gebacken | Sauce Tartare

Filet vom Zander
Gebratenes Zanderfilet | Kräuterbutter

Filet vom Lachs
Gebratenes Lachsfilet | Kräuteröl

Knuspriger Tofu
Tofu gebacken | Parmesanschaum

Piemontesische Pasta
Hausgemachte Pasta | Trüffelrahmsauce | Cherrytomaten | Ruccola

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

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.

Beilagen

Marktgemüse
mediterranes Gemüse
Butterspätzli
Basmatireis
Pommes Frites
Bratkartoffeln
Peterlikartoffeln

Desserts

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

Altwiener Kaiserschmarrn
Kaiserschmarrn | *Zwetschgenröster*

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

Tiramisu
Löffelbiskuits | *Mascarpone* | *Kaffee*

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

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.