

Aperitif

Saisonaler Hausaperitif	70 p. Lt.
Früchte Bowle mit Alkohol	70 p. Lt.
Früchte Bowle ohne Alkohol	40 p. Lt.
Früchte-Jus	17.80 p. Lt.

Parmesan und Bündnerfleisch mit Kernenbrot	9.50 p.P.
Bauernwurst, Emmentaler und Sbrinz	9.50 p.P.
Blätterteig-Gebäck	8.50 p.P.

Fünf assortierte saisonale Häppchen aus der Bärenküche	12.50 p. P.
--	-------------

Vorspeisen kalt

Grüner Salat	10
Gemischter Salat	12.50
Gartensalat mit saisonalen Beilagen	16
Pilze, Spargeln, Melonen, Parmaschinken	
Nüssler-Salat mit Speck und Ei	14
Melonen mit Parmaschinken	16
Lachs-Variation auf Gartensalat	19
Crevetten-Cocktail	18
Morchelterrine mit Mango-Chutney	19

Italienisches Vorspeise-Buffer

Verschiedene Terrinen und Pasteten, Rauchfische, Crevetten, Rauchlachs, Muscheln, Calamares, Thunfisch
Grilliertes Gemüse, Melonen, Parmaschinken, Saisonale Salate

30 p.P.

Suppen

Kraftbrühe mit Einlagen	8
Saisonale Suppen	10

Vorspeisen warm

Quinoa mit Falafel und rotem Curry	15
Hausgemachte Nudeln mit frischen Tomaten und Basilikum	14
Weißwein-Risotto und frischen Pilzen	16
Forellenfilet rotem Wildreis und Weissweinsauce	17
Saiblingsfilet auf Quinoa	17
Zander auf Tomatenragout	19
Wolfsbarsch auf Gemüse mousse	18

Hauptgerichte ab 10 Personen

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse mit Morchelsauce	42 45
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti	37
Saltimbocca alla Romana, Kalbsschnitzel mit Salbei, Risotto und Spinat	40
Emmentaler-Kalbsteak vom Grill mit Gravensteinersauce Kartoffelgratin und Gemüse	50
Kalbskarree im Ofen mit Schnittlauchsauce, Neue Kartoffeln und Gemüse	53
Kalbsfilet mariniert mit Thymian, Kartoffelgratin und Gemüse	56
Kalbsbraten im Ofen glasiert mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse	39
Trois Filets Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet in zwei Gängen serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	59
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	47
Rindsfilet im Ofen mit Bordeauxjus, Bratkartoffeln und Gemüse	58
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Quarkspätzli	46
Maispoularde mit Honigsauce, Nudeln und Gemüse	38
Lammkarree im Ofen, Kartoffelgratin und Gemüse	45
Schweinsfilet "Gravensteiner" mit Spätzli und Gemüse	37
Schweinskarreebraten mit Rosmarin, Pommes Frites und Gemüse	35
Kalbsstreifen mit rotem Curry, Nudeln und asiatischem Gemüse	36
Rindsschmorbraten im Rotwein mit Kartoffelstock und Gemüse	36
Fischvariation, Wolfsbarsch, Steinbutt, Saibling und Seezungenfilet auf Gemüse mit Limettenrisotto	53
Scampi, Crevetten und Jakobsmuscheln mit Gemüse und rotem Wildreis	52
Egli Filets mit Kräutern gebraten und Salzkartoffeln	37

Beilagen je nach Wunsch

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln,
Kartoffelstock, Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Risotto oder Reis

Desserts

Saisonaler Früchtekuchen mit Sauerrahmglace	12
Panna Cotta mit Saisonfrüchten	12
Saisonales Parfait mit Früchten	12
Weisses und dunkles Schokoladen Mousse	13
Coupe Danemark	12
Brönnti Crème	10
Karamellköppli	10
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	13
Meringues	10
Meringues mit Glace	12
Orangensalat mit Vanilleglace	12
Tirami-su	12
Dessertvariation	15
Tagesdessert im Weckgläsli	8

Dessert Buffet

ab 20 Personen	22 p.P.
inkl. Käseplatte	28 p.P.
Käseplatte	15 p.P.

Menu's ab 10 Personen

Menu 1

Saisonale Terrine
mit hausgemachtem Chutney auf Salat

* * *

Kraftbrühe mit Armagnac

* * *

Zanderfilet auf Quinoa

* * *

Kalbskarree im Ofen
mit Schnittlauchsauce,
Bratkartoffeln und Marktgemüse

* * *

Dessertvariation

* * *

99

Menu 2

Saisonale
Vorspeisenvariation

* * *

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * *

Wolfsbarsch an Safranjus

* * *

Rindsfilet im Ofen gebraten
mit Bordeauxjus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

* * *

Dessertvariation

* * *

110

Menu 3

Saisonale Terrine
mit hausgemachtem Chutney auf Salat

* * *

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * *

Lachs, Wolfsbarsch
und Crevetten mit Limettensauce

* * *

Kalbsfilet im Ofen gebraten
mit Gravensteinersauce
Safranrisotto und Marktgemüse

* * *

Dessertvariation

* * *

110

Menu 4

Saisonale
Vorspeisenvariation

* * *

Kraftbrühe mit Sherry

* * *

Saibling mit Jakobsmuschel
und Pernodschaum

* * *

Roastbeef im Ofen
mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

* * *

Dessertvariation

* * *

95

Menu 5

Garten-Salat mit Kräutern
* * *
Tomatencrèmesuppe
* * *
Kalbsmedaillons mit Pilzrahmsauce
Nudeln und Gemüse
* * *
Dessertvariation
* * *
72

Menu 6

Nüssler-Salat mit Parmesan (Saisonal)
* * *
Kraftbrühe mit Sherry
* * *
Schweinsfiletmignons „Gravensteiner“
mit Spätzli und Gemüse
* * *
Dessertvariation
* * *
67

Menu 7

Graved Lachs auf Salat
* * *
Kressecrèmesuppe
* * *
Kalbsbraten im Ofen
mit Kräuterjus
Bratkartoffeln und Gemüse
* * *
Dessertvariation
* * *
67

Menu 8

Gemischter Salat
* * *
Kräutercrèmesuppe
* * *
Lammfilet
mit Kräuterkruste,
Polentawürfeln und Gemüse
* * *
Dessertvariation
* * *
72

Menu 9

Gartensalat mit frischen Pilzen
* * *
Kraftbrühe mit Einlage
* * *
Kalbspiccata „Bären“
mit Safranrisotto und Spinat
* * *
Dessertvariation
* * *
67

Menu 10

Salatbouquet mit Rauchlachsroulade
* * *
Safrancrèmesuppe
* * *
Rindsschmorbraten mit Rotwein
Kartoffelstock und Gemüse
* * *
Dessertvariation
* * *
64



Weiteres:

Weine

Aus unserer reichhaltigen Weinkarte finden Sie den passenden Wein zu Ihrem Gericht. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Weinauswahl.

Hochzeitstorten

Wünschen Sie eine Hochzeits- oder Spezialtorte, besorgen wir diese gerne für Sie in der Konditorei.

Dekoration

Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserer Gärtnerei und verrechnen diese laut Rechnung.

Freinacht

Wünschen Sie eine Verlängerung über die normale Schliessungszeit (23:30 Uhr), verrechnen wir pro Stunde CHF 100.
Die Bewilligung wird durch uns besorgt.

Musikalische Unterhaltung

Bei der Wahl einer Tanzmusik sind wir Ihnen gerne behilflich.

Hauslieferung / Party Service / Schloss Thunstetten

Gerne sind wir bereit, Ihre Feier im Schloss Thunstetten, bei Ihnen zu Hause oder in der Firma mitzugestalten.
Tische, Stühle, Geschirr nach Absprache.

AGB`s

Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Unsere Preise sind inklusive Service, 7.7% MwSt. und verstehen sich netto.
Die Personenzahl ihres Anlasses wird mind. 48 Std. vor dem Bankettdatum durch Sie bekanntgegeben.
Die gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis 50% des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.