

Bankett- und Menüvorschläge

Liebe Gäste

Gerne verwöhnen wir Sie mit sorgfältig zubereiteten Speisen aus unserer Küche. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menuvorschläge. Das Angebot reicht von genüsslichen Vorspeisen über zahlreiche Hauptgerichte bis zu fantasievollen Desserts.

Die Vorschläge sind nach Speisegang sortiert, damit Sie, liebe Gäste, Ihr Menü selbst zusammenstellen können. Wir sind überzeugt, dass wir durch eine individuelle Beratung Ihren Wünschen gerecht werden. Wir garantieren eine einwandfreie Organisation und echte Gastfreundschaft.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste mit unserer Erfahrung verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Daniel Zimmermann,
Leiter Gastronomie

Kontakte:

Zentrale: 071 627 65 50
Direkt: 071 627 65 61
E-Mail: kueche.azb@stiftung-liebenau.ch
Internet: www.stiftung-liebenau.ch
Öffnungszeiten: Täglich 11 bis 17 Uhr
Für Gruppen ab 20 Personen sind wir gerne auch abends für Sie da.

Räumlichkeiten

Restaurant	100 Plätze
Seminarraum	25 Plätze
Mehrzweckraum	100 Plätze

Apéro

Nüssli und Chips pro Person	CHF	3.80
Schinkengipfeli, Pizzetten und Chäschüechli, je 2 Stück pro Person	CHF	9.50
Gemüestengeli Crudités mit 3 verschiedenen Dipsaucen pro Person	CHF	6.50
Früchtespiessli Spiessli mit verschiedenen Früchten je nach Saison 3 Stück pro Person	CHF	8.50
Gemischte Antipasti Aubergine, Zucchetti, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, gemischte Oliven pro Person	CHF	13.00
Panierte Riesencrevetten mit Paprika-Mayonnaise 4 Stück pro Person	CHF	11.00
Spiessli mit Cherrytomaten, Basilikum und Mozzarella 3 Stück pro Person	CHF	9.50
Rauchlachstatar auf Toastrondellen mit Meerrettich 4 Stück pro Person	CHF	14.00
Belegte Partybrötchen zur Auswahl Schinken, Rohschinken, Salami, Weichkäse, Thonmousse, Spargel mit Ei 2 halbe Brötchen pro Person	CHF	6.50
Baguette am Meter (Laugen-, Knusper-, Pariserbrot) Schinken, Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Weichkäse, Thonmousse, Rauchlachs Pro Baguette (ca. 10 Personen)	CHF	45.00

Stellen Sie Ihr individuelles Apéro-Buffet zusammen.
Wir beraten Sie gerne.

Suppen

Frühling

Spargelcremesüppchen mit Kerbel und Spargelspitzen CHF 7.50

Bärlauchcremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Pinienkernen CHF 7.50

Sommer

Klassische Gazpacho mit einer Scheibe Knoblauch Crostini CHF 8.50

Erfrischende Melonenkaltschale CHF 8.00

Herbst

Sämige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl CHF 7.50

Würzige Wildkraftbrühe mit Gin und Wachtelei CHF 8.50

Winter

Leichte Waldpilzcremesuppe mit Pfifferlingen CHF 8.50

Sämiges Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum und Sauerrahm CHF 7.50

Ganzes Jahr

Bouillon mit Kräuterflädli CHF 7.00

Bouillon mit Eierstich CHF 7.00

Bachtobel Rieslingsuppe mit Rahmhaube CHF 8.50

Thurgauer Mostsuppe mit Brotcroûtons CHF 8.50

Salate

Knackiger Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat mit Chrut und Rüebli	CHF	9.50
Saisonsalat Mimosa	CHF	9.50
Bunter Blattsalat mit Orangenfilets und Rauchlachsstreifen an Gemüsevinaigrette	CHF	10.50

Kalte Vorspeisen

Kalbfleischpastete auf Apfelsalat mit Preiselbeerschaum	CHF	17.50
Erfrischende Tomaten-Mozzarellaterrine mit einer leichten Basilikumvinaigrette	CHF	17.00
Frischkäseterrine im Lauchmantel an einer leichten Gemüsevinaigrette mit kleinem Salatstrauß	CHF	17.50
Melone mit Rohschinken nach Saison	CHF	16.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	CHF	17.00
Räucherlachs mit Toast und Butter	CHF	17.00
Geräucherte Fischvariation mit Forelle, Lachs, Felchen und nach Lust mit Aal	CHF	17.50

Warne Vorspeisen

Tagliatelle mit Rauchlachs- oder Rohschinkenstreifen an einer erfrischenden Zitronengrassauce	CHF	18.00
Gebratene Lachstranche auf einem Lauchbeet begleitet von Schlosskartoffeln	CHF	18.00
Kräftiger Weissweinrisotto mit in Olivenöl gebratenem Bärenkrebs	CHF	20.50
Im Rohschinken-Salbeimantel sautiertes Kaninchenfilet auf lauwarmem Linsen-Mangosalat begleitet von einem Alpenkräuterschaum	CHF	19.50
Lothringer Käsekuchen	CHF	16.00
Blätterteigpastetli mit Fleisch- und Brätschügeli	CHF	15.50

Etwas Erfrischendes für Zwischendurch

Saisonale Sorbetvariationen zur Auflockerung mit Prosecco	CHF	7.50
	CHF	9.50

Hauptgerichte

Schwein aus der Region

Schweinskarreebraten aus dem Ofen	CHF	25.00
Gebratene Schweinsschnitzel	CHF	24.50
Paniertes Schweinskotelette	CHF	25.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch Zürcher Art	CHF	24.50
Gebratene Schweinsfiletmedaillons	CHF	35.00

Kalb aus der Region

Kalbs-Saltimbocca „Romana“	CHF	29.50
Kalbspiccata Mailänder Art	CHF	29.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	CHF	28.50
Kalbsvoressen Grossmutter Art	CHF	26.50
Glasierte Kalbsschulter mit einer Honig-Thymiankruste	CHF	29.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten	CHF	39.00
Gebratene Kalbsfiletmedaillons	CHF	42.00

Rind

Schrofen-Roastbeef rosa gebraten	CHF	35.00
Gespickter Rindsschmorbraten	CHF	29.50
Gebratene Rindsfilettournedos	CHF	43.00

Geflügel

Riz-Casimir garniert mit Früchten und Kokosbanane	CHF	24.50
Pouletschenkel gebraten mit Rosmarin	CHF	24.50

Lamm

Mit Knoblauch gespicktes Lammgigot aus dem Ofen	CHF	28.00
Zartrosa gebratenes Lammrückenfilet nach Provenzalischer Art	CHF	35.00

Unsere Saucenauswahl

- Sauce béarnaise, Sauce hollandaise
- Weisswein-Rahmsauce, Rotweinsauce, Burgundersauce
- Portweinsauce
- Steinpilz-, Morchel- oder Champignon-Rahmsauce
- Zitronensauce, Cognac-Rahmsauce

Deklarationen

Schwein	Schweiz	Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz	Lamm	Australien/Schottland
Geflügel	Schweiz	Fisch	Je nach Fang
Brot/Brötli	Schweiz		

Fisch

Pochierte Saiblingsfilets auf Safranschaum	CHF	34.50
Sautiertes Zanderfilet unter Baumnusskruste	CHF	36.00
Gebratene Eglifilets Müllerin Art	CHF	35.00
Gebratene Felchenfilets Thurgauer Art	CHF	29.50
Pochierte Forellenfilets Zuger Art	CHF	29.50
Hausgemachte Pangasiusknusperli mit Quarkmayonnaise	CHF	24.00
Im Sesam grillierte Seeteufelmedaillons auf würzigem Ratatouille	CHF	43.00
In Olivenöl gebratene Zanderfilets und Bärenkrebs serviert auf mediterranem Zucchinigemüse mit Oliven	CHF	42.00

Unsere Stärkebeilagen

- Trockenreis, Wildreis, Weissweinrisotto
- Hausgemachter Kartoffelgratin, junge Bratkartoffeln
- Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock
- Butternudeln, Bandnudeln, Spätzli, Polenta
- Butterrösti (nur bis 15 Personen)
- Saisonale Gemüsegarnitur

Süßspeisen

Thurgauer Süßmostcreme	CHF	7.50
Grossi's gebrannte Creme	CHF	7.50
Panna cotta auf einem Früchtejoghurtspiegel	CHF	9.50
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm	CHF	7.50
Erfrischender Sorbetteller		
Dreierlei Sorbet mit frischen, exotischen Früchten	CHF	12.50
Saisonales Früchteparfait mit frischen Früchten	CHF	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Kirsch	CHF	9.50
Hausgemachtes helles und braunes Schoggimousse	CHF	10.50
Meringue mit Glace und Rahm	CHF	11.00
Gemischte Glace mit Rahm	CHF	8.50
Coupe Dänemark mit warmer Schoggi	CHF	9.50
Gefüllte Pfannkuchen mit Früchten und Glace	CHF	10.50
Früchtequark-, Kirsch-, Schwarzwäldertorte	CHF	5.50

Bodenständiges

Viaduktteller	CHF	24.00
Bündnerfleisch, Schinken, Käse, Poulet, Aufschnitt, Rohschinken, Russischer Salat, Melone, Gefülltes Ei		
Wurstsalat garniert	CHF	16.50
mit Käse	CHF	17.50
Bündnerteller	CHF	22.50
Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bergkäse		
Bunter Salatteller mit Melone und Ei	CHF	16.00
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel und Kräuterbutter	CHF	24.50
mit Kalbsschnitzel	CHF	29.50
Heisser Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF	19.00
Belegte Brote mit	Thon, Weichkäse, Ei, Aufschnitt, Salami, Schinken	CHF 5.50
	Rauchlachs	CHF 6.50

Salatbuffet

Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Rettichsalat, Karottensalat, Randensalat, Maissalat, Teigwarensalat, Reiscurrysalat

Salatsaucen

Französische Sauce, Balsamico Dressing, Joghurt Dressing

Ab 10 Personen	Wählen sie 6 Sorten, pro Person 350 g	CHF	10.50
	Wählen sie 8 Sorten, pro Person 350 g	CHF	13.00

Spaghetti Plausch ab 10 Personen

Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen Ihrer Wahl

Dazu servieren wir Ihnen Reibkäse und gemischten Blattsalat

Pro Person	CHF	26.50
------------	-----	-------

Saucenangebot

Napoli	Tomatensauce mit frischen Kräutern
Bolognese	gehacktes Rindfleisch
Guido	Tomatensauce mit Schweinefleisch und Champignons
Al tonno	Thunfisch-Tomatensauce
Gorgonzola	Rahmsauce mit Gorgonzola
Pesto	Basilikum, Knoblauch, Petersilie, Pinienkerne, Olivenöl
Carbonara	Speck, Schinken, Sbrinz und Rahmsauce