



Bankettkarte
ab 10 Personen

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich nach unseren Menuvorschlägen erkundigen. Gerne können Sie die Menus auch anders zusammenstellen, untereinander austauschen und nach Ihren Wünschen neu kombinieren.

Das folgende Angebot ist ein kleiner Auszug aus unserem Repertoire. Werden Sie hier nicht fündig, werfen Sie einen Blick in unsere à la carte Karte oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef persönlich beraten.

Für einen gelungenen Einstieg in Ihre Feier empfehlen wir Ihnen, einen Apéro direkt am Rhein auf unserem schönen Badeplatz oder in unserem Landgasthof zu genießen.

Gerne machen wir Sie darauf aufmerksam, dass wir nur ein einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft servieren können. Für Vegetarier, Kinder oder Gäste mit Spezialkost bieten wir selbstverständlich passende Alternativen an.

In Rechnung stellen wir Ihnen die Anzahl Menus, welche Sie uns bis 24 Stunden vor Ihrer Feier mitteilen.

Gerne beraten wir Sie bei der Planung Ihrer Feier und freuen uns auf Ihre Reservation.

Ihr Landgasthof Camping Team

Zum Apéro empfehlen wir...

Getränke

Thurgauer Apfelschaumwein mit Apérol 11 Vol. %
8.50 CHF | 1 dl

Thurgauer Apfelschaumwein
7.50 CHF | 1 dl 45.00 CHF | 7.5 dl

Prosecco Gemin Valdobbiadene DOCG
7.50 CHF | 1 dl 45.00 CHF | 7.5 dl

Gerne bereiten wir Ihnen eine hausgemachte Bowle zu mit saisonalen Früchten
und Aromen

Mit Alkohol / 36.00 CHF pro Liter
Ohne Alkohol / 29.00 CHF pro Liter

Appetizers

Salzstangen, Pommes Chips und Nüssli
2.50 CHF / Person

Blätterteiggebäck
6.00 CHF / 6 Stück

Gemüestabchen mit Dip
5.00 CHF / Person

Gelbflossen Tuna im Sesammantel mit Mangosauce
4.00 CHF / Stück

Mini-Schinkengipfeli
3.50 CHF / Stück

Bruschetta mit Tomaten und Büffel-Mozzarella
4.00 CHF / Stück

Alpsteinpoulet Spiessli mit Currysauce
4.50 CHF / 2 Stück

Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-saurer Chilisauc
4.50 CHF / 2 Stück

Wagenhauser Käsekugeln am Spiess
3.50 CHF / Stück

Wagenhauser Aperoschalen

Gereifter Parmesan

Sonnengetrocknete Tomaten

Marinierte Oliven

Peppadews gefüllt mit Frischkäse

6.00 CHF / pro Schale

Hausgemachte mini Canapes

Für unsere Canapes verwenden wir ausschliesslich luftigen Butter-Brioche belegt mit:

Schinken

3.50 CHF / Stück

Salami

3.50 CHF/ Stück

Fleischkäse

3.50 CHF/ Stück

Thurgauer Rahmkäse

3.50 CHF/ Stück

Steiner Mostbröckli

4.00 CHF/ Stück

Bündnerfleisch

4.00 CHF/ Stück

Lachs

4.00 CHF/ Stück

Tatar vom Weiderind

4.00 CHF/ Stück

Frühlingsangebot

März-Mai

Fenchel- Bulgursalat mit Orange an Zitrus-Vinaigrette

Rindsfilet-Medailon an Sauce Bernaise mit Spargeln und jungen Kartoffeln

Hausgezogener Apfelstrudel mit Vanille Glace

72.00 CHF

Blattsalat mit Randen-Stroh an Trauben-Vinaigrette

Rieslingsuppe mit Weissweinschaum

Schweinsfilet Wellington auf Wurzelgemüse

Gratinierte Zitronencreme mit Trauben und Zimt Glace

69.00 CHF

Spargelsalat mit Rauchlachs und mariniertem Rucola

Gebratenes Kalbsfilet an Thymianjus mit hausgemachten Safran-Gnocchi und Fenchelpüree

Gebrannte Crème mit geschmorter Weissweibirne

74.00 CHF

Sommerangebot

Juni-August

Ramati Tomaten mit Ostschweizer Büffelmozzarella, Zwiebeln und Basilikum
an Balsamicodressing

Rindsfilet-Medaillon Stroganoff an Paprikarahmsauce
mit Pilzen, Peperoni und Kartoffelpüree

Marinierte Beeren mit griechischem Joghurt und Cerealien

72.00 CHF

Vitello Tonnato mit Belper Knolle,
Thunfischcrème, Kapern und Zwiebeln

Sommerliche Gazpacho mit seinen Garnituren

Sautierte Schweinsfiletspitzen „Thurgauer Art“
mit Apfelbrandrahmsauce, Apfelwürfeln und Quark-Spätzli

Zweierlei Schokoladenschaum

69.00 CHF

Rohschinken vom Schweizer Edelschwein mit Melone
und Fruchtegarnitur

Kalbsfilet vom Grill an Portweinjus mit gebratenen Zucchetti und blauen St.Galler

Thurgauer Apfelstreuselkuchen

74.00 CHF

Herbst und Winterangebot: September-Februar

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und sautierten Pilzen an Baumnußdressing

Rindsfilet-Medaillon an Rosmarinjus
mit Kürbispüree und Kürbistaler

Vermicelles mit Zimtglace und marinierten Rotwein-Zwetschgen

72.00 CHF

Randen-Apfelsalat
an dunklem Balsamico-Dressing, Mandeln und Kümmel

Kürbisschaumsuppe mit Kaiserschmarrn und
Orangen-Rosmarin cremolata

Schweinsfilet im Speckmantel an Sauce Hollondaise mit Pommes Williams und
Romanesco

Wagenhauser Süssmostcrème mit Apfelsorbet und Mandeln

69.00 CHF

Wagenhauser Rindstatar mit Randen, Gurken, Zwiebeln und Kapern
serviert mit Brioche-Toast und Butter

Kalbsfilet am Stück gebraten an Rotweinjus mit gebackener Polenta und
Wirsingroulade

Gezupfter Mohnkuchen mit eingelegten Amarenakirschen und Grandmarnier-Parfait

74.00 CHF

Wildmenu

Gerne stellen wir Ihnen im Herbst ein Wildmenu aus einheimischer Jagd zusammen.

Unsere Klassiker: **Zu jeder Jahreszeit erhältlich**

Kleiner Gemischter Salat

Poulet-Geschnetzeltes Casimir mit Trockenreis und Früchten

Caramelköpfler mit Rahm

37.00 CHF

Blattsalat mit Kresse

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Süsskartoffel-Pommes frites und Gemüse garnitur

karamellisierte Ananas mit Vanille Glace

37.00 CHF

Tomatencrèmesuppe
mit Rahmhaube und Basilikumstreifen

Cordonbleu vom Schwein
gefüllt mit Bauernschinken und Thurgauer Rahmkäse
Pommes frites und glasierte Karotten

Frischer Fruchtsalat mit Zitronen-Sorbet

52.00 CHF

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Orangen-Rucolasalat
und Meerrettichschaum

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons und knuspriger Röstli

Hausgemachte Apfelbeignets mit Zimt und Vanillesauce

59.00 CHF

Salat vom Babylattich mit Cesar-Dressing und Kräutercroutons

Schweinsrahmschnitzel mit Tagliatelle und Broccoli

Panna cotta mit Himbeersauce

34.00 CHF

Eisbergsalat mit Gemüsestroh

Glasierter Rindsschulterspitz
an kräftiger Rotweinsauce mit Rosmarin-Kartoffelpüree und Schmorkarotten

Eiergognac-Parfait mit Orangen und Mandelsplitter

48.00 CHF

Kraftbrühe mit Kräutercrepe-Streifen

Tafelspitz an Merrettichsauce mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse

Joghurt-Birnen Terrine mit Schokoladensauce

48.00 CHF

Hausgemachte Kalbfleischpastete „Cumberland“

Waldorfsalat

Saftiger Schweinsbraten vom Nierstück

Kartoffel-Gratin

Gemüseauswahl vom Markt

Blanc Manger

Gestürzte Mandelcreme mit Beerenkompott

52.00 CHF

Lauchcrèmesuppe mit Rahmhaube und Kräutercroutons

Kalbs Saltimbocca auf Safranrisotto mit Bohnen im Speckmantel

Schlorzifladen mit Vanilleglace

56.00 CHF

Aus heimischen Gewässern

Zu jeder Jahreszeit erhaltbar

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce mit Venere Reis und Rahmblattspinat
32.00 CHF

Eglifilet Müllerin Art
an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Broccoli
29.00CHF

Gebackene Eglifilet im Bierteig
mit hausgemachter Sauce Remoulade und Salatplatte
29.00 CHF

Pochiertes Saiblingsfilet an Pagnan Curryschaumsauce
mit Jasminreis und Erbsenpüree
28.00 CHF

Hechtfilet vom Grill an Champagnerschaumsauce mit blauem Kartoffelpüree und
Blumenkohl
28.00CHF

Für unsere Vegetarier:
Zu jeder Jahreszeit erhältlich

Tessiner Polenta mit Mais-Veloutè, Maiscrème und pochiertem Freilandeier
18.50 CHF

Pilz Carbonara
Spaghetti mit Waldpilzen, Ei, Zwiebeln und Parmesan
18.50 CHF

Blätterteigpastetli gefüllt mit Gemüseragout an Kräuterschaumsauce
18.50

Wagenhauser Chäs-Spätzli
mit Rahmkäse, Röstwiebeln und hausgemachtem Öpfelmues
aus Thurgauer Äpfeln
18.00 CHF

Hausgemachte Spinat-Gnocchi mit Babyspinat, Haselnüssen und Belperknolle
19.50 CHF

Wagenhauser Raclette-Rösti
mit Spigelei
18.50 CHF

Rotweinrisotto mit Gemüsetempura, marinierter Mizuna und gehobeltem Pamesan
19.50 CHF

Tagliatelle an Tomatenrahmsauce
mit confierten Ramati Tomaten und Basilikum
16.50CHF

Thurgauer Bauern-Buffer

Ab 15 Personen

Zu jeder Jahreszeit erhältlich

Thurgauer Vorspeisenbuffet
mit Trockenfleisch, Rauchfisch und leckeren Salatkreationen

Thurgauer Mostschaumsuppe mit karamellisierten Apfelscheiben

Schweinsschulterbraten gefüllt mit Dörrfrüchten an Rosmarinjus

Rindsvoressen an Rotweinsauce

Schinken im Brotteig

Kalbscipollata mit Zwiebelsauce

Dazu

Polenta

Bratkartoffeln

Käsespätzli

saisonales Gemüse

Dessertbuffet

mit

Diversen hausgemachten Crèmen und Moussen

Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Hausgemachte Früchtewähen

Frischer Fruchtsalat

Glacé

68.00 CHF pro Person