



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.

Werden Sie hier nicht fündig, werfen Sie einen Blick in unsere à la carte Karte.

Für einen gelungenen Einstieg in Ihre Feier empfehlen wir Ihnen, einen Apéro direkt am Rhein auf unserem schönen Badeplatz 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

Appetizer

Salzstangen, Pommes Chips und Nüsse
2.00 CHF / Person

Blätterteiggebäck
6.00 CHF / 100 g

Gemügestäbchen mit Dip
5.00 CHF / 100 g

Klassische Canapée
1.20 CHF / ¼ Stück

Mini-Schinkengipfeli
2.00 CHF / Stück

Tomaten - Mozzarella Spiess
2.20 CHF / Stück

Crostini mit Tomaten und Basilikum
1.50 CHF / Stück

Kleine Laugenbrötli mit Cantadou und Salami
2.00 CHF / Stück

Gebratene Datteln im Speck
1.00 CHF / Stück

Bankett Menuvorschläge

Ab 10 Personen

Menu „Sepling“

Bunter Blattsalat

Hackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Hausgemachtes Caramelköppli

35.00 CHF

Menu „Mostindien“

Bunter Blattsalat

Nudelsuppe

Truthahngeschnetzeltes mit Currysauce und Früchten garniert dazu Basmatireis

Kleiner Coupe Dänemark

38.50 CHF

Menu „Tobelbach“

Gemischter Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln oder Pommes Frites dazu Saisongemüse

Schokoladencreme mit Birnen

39.00 CHF

Menu „Seerücken“

Bouillon mit Griessnocken

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Schupfnudeln dazu Blumenkohl und Romanesco

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

39.50 CHF

Menu „Camping“

Bunter Blattsalat

Hausmachersuppe

Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Saisongemüse

Kleines Meringue mit Rahm

42.00 CHF

Menu „Südwärts“

Blattsalat mit getrockneten Tomaten

Melone nach Saison mit Parmaschinken nach Saison

Kalbs-Piccata dazu Spaghetti mit Tomatensauce

Panna Cotta

46.00 CHF

Menu „Steinbach“

Gemischter Salat

Bouillon mit Mark

Kalbsschnitzel an einer Dörrfruchtsauce mit Mandelreis und Blattspinat

Vanilleglacé mit Baumüssen und Honig

46.00 CHF

Menu „Propstei“

Gemischter Salat

Karottencrèmesuppe

In Butter gebratene Forellenfilets mit Apfelstücken und Baumüssen dazu Wildreis

Schokoladenmousse

46.00 CHF

Menu „Nordlicht“

Thurgauer Kartoffelsuppe

Blattsalat mit Früchten garniert

Rindsschmorbraten gespickt mit Cognac-Zwetschgen dazu hausgemachte Spätzli und

Rotkraut

Schwarzwäldertorte

49.00 CHF

Menu „Thurgau“

Thurgauer Kartoffelsuppe

Gemischter Salat

Thurgauer Krustenbraten von Kalb und Schwein mit Polenta oder Bratkartoffeln und
Saisongemüse

Wagenhauser Süssmostcrème

49.00 CHF

Menu „Im Laa“

Blattsalat mit gerösteten Kernen

Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung und Safranschaum

Kalbs - Saltimbocca mit Risotto und Bohnenpäckli im Speck

Frische Ananas mit Schlagrahm

53.00 CHF

Menu „Popperschii“

geräuchertes Forellenfilet mit Apfel - Meerrettichschaum

Bunter Blattsalat

Schweinscarréebraten mit Orangensauce dazu Bandnudeln und
Broccoli mit Mandelsplittern

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glacé

59.00 CHF

Menu „Chrüzstross“

Melone nach Saison mit Rohschinken

Tomatencrèmesuppe

Kalbscarréebraten mit Whiskysauce dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Dessertvariationen

66.00 CHF

Menu „Wolkenstein“

Rieslingcrèmesuppe mit Steiner Riesling

Nüsslisalat mit Ei und Speck oder Tomaten - Mozzarella Salat je nach Saison

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
dazu Pommes Croquette und Saisongemüse

Wagenhauser Süssmostcrème

67.00 CHF

Wildmenu

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

Thurgauer Bauern-Bufferet

Ab 15 Personen

Salatbufferet mit Rauchwurstli und
Rohschinken vom Rhyhof

Thurgauer Kartoffelsuppe

Glasierter Schweinsbraten
Rindsvoessen
Hausgemachter Hackbraten
Schweinsbratwurstli

Mit

Rotweinsauce
Rosmarinjus
Zwiebelsauce

Dazu

Polenta
Bratkartoffeln
Spätzli
vier verschiedene Gemüse

Dessertbufferet

mit

Wagenhauser Süssmostcrème
Meringues vom Beda Beck
Frischer Fruchtsalat
Glacé

62.00 CHF pro Person