

FLYING DINNER

Das Flying Dinner besteht aus einer Vielzahl unterschiedlicher Gänge, deren Portionen bewusst klein gehalten werden. Unsere Servicecrew serviert Ihnen die Gerichte direkt an den Tisch, sodass Ihre Gäste flexibel und ganz nach Lust und Laune auswählen können, was sie probieren möchten. So verbindet das Flying Dinner die Vorteile eines Menüs mit der Vielfalt eines Buffets – ohne Anstehen und ohne den Gang zum Buffet. Die exklusive Lage und das aussergewöhnliche Ambiente runden den kulinarischen Genuss ab und machen Ihren Anlass besonders.

Flying Dinner-Auswahl (10 Gänge): 2 kalte Vorspeisen | 1 Suppe | 2 warme Vorspeisen | 4 Hauptgänge (Fleisch | Fisch | vegetarisch) | 1 Dessert
Personenanzahl: ab 15 Personen – **CHF 99.- p.P.**

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat

Marktfrischer Blattsalat der Saison

Bunter Salat

Marktfrischer gemischter Salat der Saison

Caprese

Mozzarella | Cocktailtomaten | Rucola | Kräuterpesto

Forellenmousse

Forellenmousse | Gurke | Meerrettich | Radieschen

Roastbeef

Roastbeef | Rucola | Parmesan | getrocknete Tomate | Kräuterpesto

SUPPEN

Thurgauer Riesling-Crèmesuppe

Riesling | Rahm | Gemüsefond | Croûtons

Tomatencrèmesuppe

Tomate | Rahm | Gemüsefond | Croûtons

Saisonale Gemüsecrèmesuppe

Saisonales Gemüse wie Kürbis o. Spargel | Rahm | Gemüsefond

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.

WARME VORSPEISEN

Gegrillter Ziegenkäse

Französischer Ziegenkäse | mediterranes Gemüse | Nüsse | Kräuterpesto

Gebratene Riesencrevetten

Riesencrevetten | Mango-Apfel Chutney | Cherry Tomaten | Kräuterpesto | Chili | Knoblauch

Hackfleischbällchen

Hackfleischbällchen aus Kalb- und Rindfleisch | würzige Tomatensauce

Arrancinis

Risottoreis | Parmesan | Zwiebel | Weisswein | Käsesauce

HAUPTGÄNGE

Provenzialisches Pouletbrüstli

Pouletbrüstli vom Schrofenhof | provenzalischer Kräuterkruste | Risotto |

Parmesanschaum | frischem Marktgemüse

Mediterranes Schweinehalssteak

Zartes Schweinehalssteak vom Schrofenhof | Portwein Jus | Bratkartoffel

Ragout vom Rind

Zartes Rindsgeschnetzeltes vom Schrofenhof | Macairekartoffel | frisches Marktgemüse

Fischknusperli

Egli knusprig gebacken | Sauce Tartare | Bratkartoffeln

Filet vom Zander

Gebratenes Zanderfilet | Weissweinsauce | Röstzwiebelstampf | frisches Marktgemüse

Filet vom Lachs

Gebratenes Lachsfilet | Kräutersauce | Zitronenrisotto

Knuspriger Tofu

Tofu gebacken | Zitronenrisotto | frisches Marktgemüse | Parmesanschaum

Piemontesische Pasta

Hausgemachte Tagliatelle | Trüffelrahmsauce

Gemüsejalousie

Saisonales Marktgemüse | Schweizer Bergkäse | Blätterteig | Kräutersauce

DESSERTS

Altwiener Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Tiramisu

Löffelbiskuits | Mascarpone | Kaffee

Frischer Obstsalat

Früchte der Saison | Grand Marnier | Rahm

Panna Cotta

Rahm | Vanille | Fruchtspiegel

Mousse au Chocolat

Schokolade | Rahmtupfer | Beeren

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.