

TAVOLATA SEERHEIN

Erleben Sie die Freude des gemeinsamen Genusses mit einer Tavolata am Seerhein! An einer liebevoll gedeckten Tafel servieren wir Ihnen abwechslungsreiche Köstlichkeiten zum Teilen. Ob mit Familie, Freunden oder Kollegen: Geniessen Sie ein entspanntes Essen in geselliger Atmosphäre und lassen Sie sich von unserer Auswahl an regionalen und saisonalen Spezialitäten verwöhnen.

Tavolata am Seerhein:

3 kalte Vorspeisen | 2 warme Vorspeisen

3 Hauptgänge (Fleisch / Fisch / vegetarisch) | 3 Beilagen | 1 Dessert

Personenanzahl: ab 15 Personen – CHF 85.- p.P.

(Kinder 6–12: CHF 29.- | Kinder 1–5: CHF 12.-)

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat

Marktfrischer Blattsalat der Saison

Bunter Salat

Marktfrischer gemischter Salat der Saison

Marinierte Burrata

Burrata | Rucola | Cocktailtomaten | Kräuterpesto

Forellenmousse

Forellenmousse | Gurke | Meerrettich | Radieschen

Roastbeef

Roastbeef | Rucola | Parmesan | getrocknete Tomate | Kräuterpesto

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

Arancinis

Risottoreis | Parmesan | Zwiebel | Weisswein | Käsesauce

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.

HAUPTGÄNGE

Provenzalisches Pouletbrüstli

Schweizer Pouletbrüstli vom Schrofenhof | provenzalischer Kräuterkruste | Weissweinsauce

Mediterranes Schweinehalssteak

Zartes Schweinehalssteak vom Schrofenhof | Portwein Jus

Rinderhufsteak

Rinderhüfte vom Schrofenhof | Rahm | Pilze

Fischknusperli

Egli knusprig gebacken | Sauce Tartare

Filet vom Zander

Gebratenes Zanderfilet | Weissweinsauce

Filet vom Lachs

Gebratenes Lachsfilet | Kräutersauce

Piemontesische Pasta

Hausgemachte Pasta | Trüffelrahmsauce

Quiche Lorraine

Saisonales Marktgemüse | Schweizer Bergkäse | Blätterteig | Kräutersauce

Gemüsetartelette

Saisonales Marktgemüse | Schweizer Bergkäse | Mürbteig | gebackener Camembert | Kräutersauce

BEILAGEN

Marktgemüse Mediterranes Gemüse

Butterspätzli Basmatireis

Peterlikartoffel Bratkartoffeln Pommes Frites

DESSERTS

Thurgauer Apfelstrudel

Thurgauer Äpfel | Strudelteig | Baumnüsse | Zimt | Vanillesauce

Altwiener Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Tiramisu

Löffelbiskuits | Mascarpone | Kaffee

Frischer Obstsalat

Früchte der Saison | Grand Marnier | Rahm

Gemütlichkeit
kennt keine Grenzen.