

Wirtschaft Stelzenhof

ob Weinfeldern Familie Kamm Tel: 071 622 40 10 / info@stelzenhof.ch / www.stelzenhof.ch

Menüvorschläge 2020



Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie unser Restaurant für Ihren Anlass berücksichtigen. Beiliegend finden Sie unsere Menüvorschläge. Die Auswahl richtet sich an Gesellschaften ab 10 Personen und wir bitten Sie, sich auf ein Einheitsmenü zu beschränken, davon ausgenommen sind vegetarische Alternativen und Kindergerichte.

Wir versuchen so gut wie möglich auf Ihre Wünsche einzugehen. Auch Vegetarier oder Personen mit einer Allergie, können bei uns etwas Feines erwarten.

Da alles im gleichen Raum zubereitet wird können die Gerichte Spuren von Allergenen enthalten. Vegane Gerichte bieten wir nicht an. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Das Ausschmücken der feierlichen Tafel gehört zur Selbstverständlichkeit unseres Familienbetriebes. Für spezielle Arrangements berechnen wir den Mehraufwand.

Unser Platzangebot im Restaurant ist wie folgt:

Pavillon	bis 100 Plätze
Bauernstübli	bis 17 Plätze
Jägersaal mit Cheminée	bis 50 Plätze

Bitte senden Sie, spätestens eine Woche vor dem Anlass, beiliegende Reservationsbestätigung ausgefüllt und unterschrieben an uns zurück. Selbstverständlich dürfen Sie auch persönlich vorbei kommen, damit wir alles zu Ihrer Zufriedenheit veranlassen können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Hause bedienen zu dürfen. Gerne erwarten wir Ihre Bestätigung.

Freundliche Grüsse

Familie Kamm

Wir sind ein Nichtraucherlokal. Feuerwerke sind wegen der Nachtruhestörung nicht zugelassen. **Hunde oder sonstige Haustiere sind in unserem Restaurant nicht erlaubt.** Bei nicht abgemeldeten Menüs (2 Tage vor dem Anlass) verrechnen wir 2/3 des Menüpreises pro Gedeck. Für grössere Anlässe haben wir bis 02.00 Uhr für Sie geöffnet. Es werden jedoch Mehrkosten von SFr. 100,- pro Stunde (ab 24.00 Uhr) verrechnet (bei Hochzeiten erst ab 02.00 Uhr).

Zum Apéro

Weisswein gespritzt	1 L	25.00
Bowle je nach Saison	1 L	31.00
Prosecco Spumante	7,5 dl	42.00
Champagner Laurent Perrier	7,5 dl	65.00

Apérohäppchen (Drei Häppchen pro Person)	7.50
Schinkengipfeli (1), Käseküchlein und Mini Frühlingsrollen, serviert mit einer Süss-Chili-Sauce.	



Suppen

Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	5.50
Gemüsesuppe mit Siedfleisch (1)	6.50
Crème-Suppe nach Ihrer Wahl (z.B. Tomatencreme-, oder Rüblicrèmesuppe)	7.50
Thurgauer Rieslingsuppe	8.50



Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	7.50
Melone mit Rohschinken (1)	10.50
Lachstatar (7) mit Toast	10.50
Salat vom Buffet (ab 20 Personen)	pro Person 12.50
Antipasti (Parmaschinken (6), Salami (1), Mortadella (6), Parmesan, Melone, Oliven, und Artischocke)	14.50
Vorspeiseteller (Rauchlachs (7), Rauchforelle (5), Rohschinken (1), Melone, Pate, Terrine, Toast und Butter)	14.50



Warme Vorspeisen

Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	9.50
Fischknusperli (3) (4-5 Stück) mit Blattsalat und Tartarsauce	10.50
Gebackener Camembert mit Preiselbeerschaum und Nüsslisalat	12.50
Gebratene Zanderfilets (4) auf Safransauce mit Zitronenrisotto	14.50

Alle Preise in SFr. und inkl. 7,7% MwSt.

(1) Fleisch aus der Schweiz
(5) Aquakultur Dänmark

(3) Aquakultur Vietnam
(6) Italien

(4) aus Binnenfischerei Kasachstan
(7) Fischzucht Norwegen

Menüs (inkl. Nachservice)

Einzelpreise

1.	Menü-Salat	6.50
	Schweinssteak* ⁽¹⁾ mit Kräuterbutter	24.50
	Pommes Frites und Gemüse	
	Vanille-Flan mit Carameltopping und Rahm	6.50
2.	Gemischter Salat	7.50
	Schweinsgeschnetztes ⁽¹⁾ an Currysauce	19.50
	im Reisring mit Früchten	
	Piccolo-Glacé nach Saison	5.50
3.	Mischsalat	7.00
	Pouletgeschnetztes ⁽¹⁾ Stroganoff	22.50
	Reis und Gemüse	
	Meringues-Glacé mit Rahm	9.50
4.	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	8.50
	Poulet-Cordon-Bleu* ⁽¹⁾	24.50
	Pommes Frites und Gemüse	
	Zimt-Zwetschgenparfait mit Rahm	7.50
5.	Grüner Salat	6.50
	Schweinsbraten ⁽¹⁾ mit Knobli gespickt frisch aus dem Ofen	22.50
	Spätzli und Gemüse	
	Gebrannte Crème mit Rahm	7.50
6.	Gemischter Salat	7.50
	Schweinsrahmschnitzel ⁽¹⁾	24.50
	Teigwaren und Gemüse	
	Hausgemachte Süssmostcrème	7.50
7.	Melone mit Rohschinken ⁽¹⁾	10.50
	Schweinsfilet ⁽¹⁾ an Sauerrahmsauce	32.50
	Reis und Gemüse	
	Soufflé Glacé Grand Marnier	8.50
8.	Grüner Salat mit geröstetem Speck ⁽¹⁾ und Brotwürfeln	8.00
	Kalbsgeschnetztes ⁽¹⁾ an Pilzrahmsauce	31.50
	Rösti und Gemüse	
	Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	9.50

Menüs (inkl. Nachservice)

	Einzelpreise
9. Nüsslisalat „Mimosa“	9.50
Kalbsbraten ⁽¹⁾ glaciert frisch aus dem Ofen	26.50
Butternudeln und Gemüse	
Hausgemachtes Tiramisu mit Rahm	8.50
10. Antipasti-Teller	14.50
(Parmaschinken (6), Salami (1), Mortadella (6), Parmesan, Melone, Oliven, und Artischocke)	
Kalbs-Piccata ⁽¹⁾ „Milanese“ (Schinken (1) und Champignons)	31.50
Spaghetti mit Tomatensauce	
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Rahm	7.50
11. Vorspeise-Teller	14.50
(Rauchlachs (7), Rauchforelle (5), Rohschinken (1), Melone, Pate, Terrine, Toast und Butter)	
Kalbsschnitzel ⁽¹⁾ mit Morchelrahmsauce	37.50
Butternudeln und Gemüse	
Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	8.50
12. Saisonsalat	7.50
Rindsbraten ⁽¹⁾ mit Zwetschgen	26.50
Kartoffelgratin und Gemüse	
Apfeljalousie mit Vanilleglacé und Rahm	8.50

Fleischlose Hauptgänge (inkl. Nachservice)

Zudem bieten wir auf der Tageskarte immer ein fleischloses und glutenfreies Gericht an.

Quorn Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	18.50
Sämiger Steinpilzrisotto	19.50
Gemüse-Strudel mit Kräuterrahmsauce	19.50

Fischgericht (inkl. Nachservice)

Lachsforelle ⁽⁹⁾ meunière	29.50
Salzkartoffeln, Spinat und einer Sterntomate	

Spezielle Hauptgänge (inkl. Nachservice)

Roastbeef ⁽²⁾ englisch gebraten mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	39.50
Kalbsfilet ⁽¹⁾ mit Morchelrahmsauce Croquetten und Gemüsebouquet	55.00

Grillkarte

Schweinssteak*⁽¹⁾ 250 gr.	32.00
Kalbssteak*⁽¹⁾ 200 gr.	45.00
Rindsfilet*⁽²⁾ 200 gr.	47.00

Dazu servieren wir Ihnen:

Ein Gemüsebouquet, eine Beilage nach Ihrer Wahl (Pommes Frites, Nudeln oder Röstikroketten) dazu Kräuterbutter, Knoblauchbutter oder Pfeffersauce.

(Als Nachservice gibt es Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl.)

Spaghetti-Plausch à discrétion (ab 20 Personen)

Spaghetti mit 3 Saucen Ihrer Wahl und Reibkäse.
(Wählen sie aus Tomaten-, Carbonara-,⁽¹⁾ Steinpilz-Spinat-,
Pedro-Sauce⁽¹⁾ und Sauce Bolognaise⁽¹⁾)

Pro Person 20.00

Raclette-Bufferet à discrétion (ab 25 Personen)

Raclette-Käse, Gschwelti, Bündnerfleisch⁽¹⁾, Cornichons, Früchte,
Essig-Maiskölbchen und Silberzwiebeln.

Pro Person 27.00



Desserts

Vanille-Flan mit Carameltopping und Rahm	6.50
Zimt-Zwetschgenparfait mit Rahm	7.50
Gebrannte Crème° mit Rahm	7.50
Süssmostcrème° mit Rahm	7.50
Panna Cotta° mit Zwetschgenkompott und Rahm	7.50
Schoggimousse° mit Rahm	8.50
Tiramisu° mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat° mit Glacé und Rahm	9.50
Apfeljalousie mit Vanilleglacé und Rahm	8.50
Soufflé Glacé Grand Marnier°	8.50



Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Frischer Fruchtsalat°, Schoggimousse°, Tiramisu°, Süssmostcrème°
und Rahm, verschiedene Sorbets und Weichkäse

pro Person 16.50



**Selbstverständlich besteht für Ihre Gäste auch die Möglichkeit
die Nachspeise aus unserer reichhaltigen
Dessertkarte zu wählen.**

Für Desserts verwenden wir pasteurisiertes Vollei von Eiertom, Rikon (CH)

Schlemmer-Menü

Thurgauer Rieslingsuppe



**Rauchlachsrollen ⁽⁷⁾ an Senfdill-Sauce
mit saisonalem Salat**



**Schweinsfilet ⁽¹⁾ an Sauerrahmsauce
Reis und Gemüse**



**Kalbsfilet ⁽¹⁾ an Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse**



**Rindsfilet ⁽²⁾ an Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Gemüse**



Sorbet-Creation mit frischen Früchten

pro Person 73.00

Menü für besondere Anlässe

**Lachstatar ⁽⁷⁾ mit Toast und Butter
(auch als Häppchen zum Apéro geeignet)**



Steinpilzcrèmesuppe



**Entenbrust ⁽⁸⁾ gebraten auf Blattsalat
an Balsamico-Vinaigrette**



**Roastbeef ⁽²⁾ englisch gebraten an Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet**



**Orangenfilet an Grand-Marnier mit
Blutorangensorbet und Rahm**

pro Person 66.50

Bauernbuffet (Ab 25 Personen)



Gemüsesuppe mit Siedfleisch ⁽¹⁾



Kalte Speisen

Reichhaltiges Salatbuffet, verschiedene knusprige Brote,
Schinken ⁽¹⁾, Speck ⁽¹⁾, Salami ⁽¹⁾, Bündnerfleisch ⁽¹⁾
Rohschinken ⁽¹⁾ mit Melone



Warme Speisen

Rindsbraten ⁽¹⁾ mit Zwetschgen, Kalbsbraten ⁽¹⁾ glaciert,
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli und Gemüseplatte
Rippli ⁽¹⁾, Speck ⁽¹⁾, Zungenwurst ⁽¹⁾, Bohnen und Salzkartoffeln



Desserts

Frischer Fruchtsalat, Schoggi-Mousse, Süssmostcrème,
Vanille-Flan mit Carameltopping, Rahm, verschiedene Sorbets
Weichkäse und Früchtekorb



pro Person 68.00