



Wohlfühlen und geniessen auf dem Ottenberg...

Wirtschaft Stelzenhof

OB WEINFELDEN FAM. KAMM 071-622 40 10

Ob Weinfeldern / Familie Kamm / 071 622 40 10 / info@stelzenhof.ch / www.stelzenhof.ch

Menüvorschläge 2024



Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie unser Restaurant für Ihren Anlass berücksichtigen.
Wir haben bereits verschiedene Menüs komponiert. Selbstverständlich dürfen Sie auch ein Menü ihrer Wahl zusammenstellen.

Wir bitten Sie, sich auf ein Einheitsmenü zu beschränken.

Die Auswahl richtet sich an Gesellschaften ab 10 Personen.
Davon ausgenommen sind vegetarische Alternativen und Kindergerichte.

Wir versuchen so gut wie möglich, auf Ihre Wünsche einzugehen.
Auch Personen mit einer Allergie können bei uns etwas Feines erwarten.
Unser Fachpersonal gibt darüber gerne Auskunft.

Das Ausschmücken der feierlichen Tafel ist für uns selbstverständlich.
Für extra Wünsche berechnen wir den Mehraufwand.

Unser Platzangebot im Restaurant ist wie folgt:

Pavillon	bis 90 Plätze
Bauernstübli	bis 17 Plätze
Jägersaal mit Cheminée	bis 50 Plätze

(Für einen virtuellen Rundgang besuchen Sie unsere Homepage.)

Ihre Auswahl sollte spätestens 10 Tage vor dem Anlass bei uns eingetroffen sein.

Selbstverständlich dürfen Sie auch persönlich vorbeikommen, damit wir alles zu Ihrer Zufriedenheit veranlassen können (siehe Terminvereinbarung).
Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Hause bedienen zu dürfen.
Gerne erwarten wir Ihre Bestätigung.

Freundliche Grüsse

Familie Kamm

Menüs (inkl. Nachservice)

Einzelpreise

1.	Gemischter Salat	7.50
	Schweinsgeschnetzeltes ⁽¹⁾ an Currysauce	22.00
	im Reiring mit Früchten	
	Piccolo-Glacé nach Saison	5.50
2.	Grüner Salat	6.50
	Schweinsbraten ⁽¹⁾ mit Knobli gespickt frisch aus dem Ofen	24.00
	Hausgemachte Spätzli und Gemüse	
	Gebrannte Crème mit Rahm	7.50
3.	Mischsalat	7.00
	Pouletgeschnetzeltes ⁽¹⁾ „Stroganoff“	24.00
	Reis und Gemüse	
	Meringues-Glacé mit Rahm	9.50
4.	Menü-Salat	6.50
	Schweinssteak* ⁽¹⁾ vom Grill mit Kräuterbutter	27.00
	Pommes Frites und Gemüse	
	Vanille-Flan mit Caramel-Topping	6.50
5.	Crème-Suppe nach Ihrer Wahl	7.50
	(z.B. Tomatencrème-, oder Rüblicrèmesuppe)	
	Schweinsschnitzel ⁽¹⁾ mit Champignonrahmsauce	26.00
	Nudeln und Gemüse	
	Hausgemachte Süssmostcrème mit Rahm	7.50
6.	Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	8.50
	Poulet-Cordon-Bleu* ⁽¹⁾	28.00
	Pommes Frites und Gemüse	
	Zimt-Zwetschgen-Parfait mit Rahm	7.50
7.	Bouillon mit Flädli	7.50
	Rindsragout ⁽¹⁾ an Balsamicosauce	26.00
	Kartoffelstock und Gemüse	
	Kleiner Eiscafé mit Rahm	8.00
8.	Saisonsalat	7.50
	Rindsbraten ⁽¹⁾ mit Zwetschgen gespickt frisch aus dem Ofen	30.00
	Kartoffelgratin und Gemüse	
	Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Rahm	9.50

* Nachservice ohne Fleisch

Menüs (inkl. Nachservice)

Einzelpreise

9.	Nüsslisalat „Mimosa“	9.50
	Kalbsbraten ⁽¹⁾ glaciert frisch aus dem Ofen	31.00
	Nudeln und Gemüse	
	Hausgemachtes Tiramisu mit Rahm	8.50
10.	Thurgauer Rieslingsuppe	9.50
	Kalbs-Piccata ⁽¹⁾ „Milanese“ (Schinken ⁽¹⁾ und Champignons)	34.00
	Spaghetti mit Tomatensauce	
	Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Rahm	8.50
11.	Grüner Salat mit geröstetem Speck ⁽¹⁾ und Brotwürfeln	8.50
	Kalbsgeschnetzeltes ⁽¹⁾ an Pilzrahmsauce	34.00
	Rösti und Gemüse	
	Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	9.50
12.	Melone mit Rohschinken ⁽¹⁾	10.50
	Schweinsfilet ⁽¹⁾ an Sauerrahmsauce	34.00
	Reis und Gemüse	
	Piccolo Zwetschgen mit Rahm	5.50
13.	Vorspeise-Teller	14.50
	(Rauchlachs (4), Rauchforelle (4), Rohschinken (1), Melone, Pate, Terrine, Toast und Butter)	
	Kalbsschnitzel ⁽¹⁾ mit Morchelrahmsauce	43.00
	Butternudeln und Gemüse	
	Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	8.50
14.	Rauchlachsrollen ⁽⁴⁾ mit Senf-Dill-Sauce	12.50
	Lachsforellenfilet ⁽²⁾ mit Zitronensauce	32.50
	Reis, Spinat und einer Ofentomate	
	Heisse Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	9.50
15.	Salat vom Buffet (ab 30 Personen)	12.50
	Roastbeef ⁽³⁾ englisch gebraten mit Sauce Hollandaise	42.00
	Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	
	Dessertbuffet (ab 30 Personen)	16.50

(1) Schweiz

(3) Süd Amerika**

(2) Fischzucht Weinfeld, Letzitobel

(4) Fischzucht Norwegen

** Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Für Salatsaucen und Desserts verwenden wir pasteurisiertes Vollei, Lieferant: Eiertom, Rikon
Eier sind ausschliesslich Schweizer Freiland Eier.

Alle Gerichte vom Grill werden mit einer Alkoholmischung übergossen.

Apérohäppchen (Drei Häppchen p. P.) 7.50 pro Person

Schinkengipfeli ⁽¹⁾, Käseküchli und vegetarische Frühlingsrollen serviert mit einer Süss-Chili-Sauce.



Salat vom Buffet (ab 30 Personen) 12.50 pro Person

Sechs verschiedene Salate, bunter Blattsalat, italienische- und französische Salatsauce, Tomaten, Eier, Croûtons und Brot



Spaghetti-Plausch à discrétion (ab 30 Personen) 25.00 pro Person (nicht erhältlich an Sonn- und Feiertagen)

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



Raclette-Bufferet à discrétion (ab 30 Personen) 30.00 pro Person (nicht erhältlich an Sonn- und Feiertagen)

Raclette-Käse, Gschwellti, Cornichons, Früchte, Silberzwiebeln und Essig-Maiskölbchen.



Dessertbuffet (ab 30 Personen) 16.50 pro Person

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



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

Menüauswahl

Wir bitten Sie, sich auf ein Einheitsmenü zu beschränken. Davon ausgenommen sind vegetarische Alternativen und Kindergerichte, welche vor Ort bestellt werden dürfen. Vegane Gerichte bieten wir nicht an. Ihre Auswahl sollte spätestens 10 Tage vor dem Anlass bei uns eingetroffen sein.

Allergenen

Da alles im gleichen Raum zubereitet wird, können die Gerichte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, wenn Sie oder Ihre Gäste auf irgendwelche Lebensmittel oder Gewürze/Zutaten allergisch reagieren. Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in unseren Produkten.

Terminvereinbarung

Möchten Sie persönlich vorbeikommen oder die Räumlichkeiten besichtigen? Dann bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung. Am liebsten am Montag oder Donnerstag.

Gästeanzahl

Die Personenzahl, welche 2 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich. Bei nicht abgemeldeten Menüs verrechnen wir CHF 40.00 pro Gedeck.

Dauer des Anlasses / Verlängerung

Zum Mittagessen reservierte Räumlichkeiten müssen uns ab 17.°° Uhr wieder zur Verfügung stehen.

Sie dürfen bei uns auch länger feiern (höchstens bis 02.°°). Bei Anlässen über die Öffnungszeiten (23.°° Uhr) hinaus werden pro angefangene Stunde CHF 100.00 verrechnet. Die Verlängerung muss vorab mit uns abgesprochen werden, um Unstimmigkeiten zu vermeiden.

Dekoration und Blumen

Tischdekoration dürfen Sie selbstverständlich mitbringen (am Vorabend oder am Tag des Anlasses). Falls Sie Blumen wünschen, wenden Sie sich doch direkt an einen Floristen und lassen Sie Ihre Blumen direkt bei uns in den Stelzenhof liefern.

Tischgedeck / Menükärtli

Unser Standard-Gedeck ist im Preis inbegriffen. Nach Wunsch decken wir Ihren Festtisch auch mit Stoffwäsche gegen einen Aufpreis von CHF 1.00 pro Gedeck. Menükärtli werden für Sie, durch uns, auf Wunsch kostenlos gedruckt.

Annullierung

Bei einer kurzfristigen Annullierung des Anlasses, ab einer Woche vor dem Anlass, wird ein Pauschalbetrag in Rechnung gestellt (Bauernstübli CHF 100.00 / Jägersaal CHF 200.00 / Pavillon CHF 500.00).

Zusätzliche Kosten bei speziellen Wünschen

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld. CHF 15.00 für 50cl pro Flasche und CHF 25.00 für 75cl pro Flasche. Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir eine Service-Pauschale von CHF 3.50 pro Person.

Sonstiges

Wir sind ein Nichtraucherlokal. Feuerwerke sind wegen der Nachtruhestörung nicht zugelassen. Hunde oder sonstige Haustiere sind in unserem Restaurant nicht erlaubt. Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.