

# Wirtschaft Stelzenhof

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

## Menüvorschläge 2022



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

**Ihrer Auswahl muss spätestens eine Woche vor dem Anlass bei uns eingetroffen sein.**

Selbstverständlich dürfen Sie auch persönlich vorbeikommen, 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).

## 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	6.50
Crème-Suppe nach Ihrer Wahl (z.B. Tomatencreme-, oder Rüblicrèmesuppe)	7.50
Parmesanschaumsuppe	8.50
Thurgauer Rieslingsuppe	8.50



## Kalte Vorspeisen

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



## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Agnolotti ``Saisonal`` in Butter geschwenkt	9.50
Zanderknusperli (4) (vier bis fünf Stück) mit Blattsalat und Tartarsauce	10.50
oder serviert mit Salzkartoffeln	10.50
Gebratene Zanderfilets (4) auf Zitronensauce mit Reis	14.50

# Menüs (inkl. Nachservice)

Einzelpreise

1.	Gemischter Salat	7.50
	Schweinsgeschnetzeltes <sup>(1)</sup> an Currysauce	19.50
	im Reiring mit Früchten	
	Piccolo-Glacé nach Saison	5.50
2.	Grüner Salat	6.50
	Schweinsbraten <sup>(1)</sup> mit Knobli gespickt frisch aus dem Ofen	22.50
	Hausgemachte Spätzli und Gemüse	
	Gebrannte Crème mit Rahm	7.50
3.	Mischsalat	7.00
	Pouletgeschnetzeltes <sup>(1)</sup> Stroganoff	22.50
	Reis und Gemüse	
	Meringues-Glacé mit Rahm	9.50
4.	Menü-Salat	6.50
	Schweinssteak* <sup>(1)</sup> vom Grill mit Kräuterbutter	24.50
	Pommes Frites und Gemüse	
	Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	7.50
5.	Gemischter Salat	7.50
	Schweinsrahmschnitzel <sup>(1)</sup>	24.50
	Teigwaren und Gemüse	
	Hausgemachte Süssmostcrème mit Rahm	7.50
6.	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	8.50
	Poulet-Cordon-Bleu* <sup>(1)</sup>	24.50
	Pommes Frites und Gemüse	
	Hausgemachtes Parfait (Saisonal) mit Rahm	8.50
7.	Bouillon mit Flädli	6.50
	Rindsragout <sup>(1)</sup> an Balsamicosauce	26.50
	Kartoffelstock und Gemüse	
	Kleiner Eiscafe mit Rahm	8.00

\* Nachservice ohne Fleisch

# Menüs (inkl. Nachservice)

Einzelpreise

<b>8.</b>	Saisonsalat	7.50
	Rindsbraten <sup>(1)</sup> mit Zwetschgen frisch aus dem Ofen	26.50
	Kartoffelgratin und Gemüse	
	Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Rahm	8.50
<b>9.</b>	Nüsslisalat „Mimosa“	9.50
	Kalbsbraten <sup>(1)</sup> glaciert frisch aus dem Ofen	26.50
	Butternudeln und Gemüse	
	Hausgemachtes Tiramisu mit Rahm	8.50
<b>10.</b>	Grüner Salat mit geröstetem Speck <sup>(1)</sup> und Brotwürfeln	8.00
	Kalbsgeschnetzeltes <sup>(1)</sup> an Pilzrahmsauce	31.50
	Rösti und Gemüse	
	Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	9.50
<b>11.</b>	Antipasti-Teller	14.50
	(Parmaschinken <sup>(6)</sup> , Salami <sup>(1)</sup> , Mortadella <sup>(6)</sup> , Parmesan, Melone, Oliven, und Artischocke)	
	Kalbs-Piccata <sup>(1)</sup> „Milanese“ (Schinken <sup>(1)</sup> und Champignons)	31.50
	Spaghetti mit Tomatensauce	
	Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Rahm	7.50
<b>12.</b>	Melone mit Rohschinken <sup>(1)</sup>	10.50
	Schweinsfilet <sup>(1)</sup> an Sauerrahmsauce	32.50
	Reis und Gemüse	
	Eclair dreierlei (gefüllt mit Vanilleglacé, Schoggicrème und Rahm)	8.50
<b>13.</b>	Vorspeise-Teller	14.50
	(Rauchlachs <sup>(7)</sup> , Rauchforelle <sup>(5)</sup> , Rohschinken <sup>(1)</sup> , Melone, Pate, Terrine, Toast und Butter)	
	Kalbsschnitzel <sup>(1)</sup> mit Morchelrahmsauce	37.50
	Butternudeln und Gemüse	
	Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	8.50

(1) Fleisch aus der Schweiz

(2) Fleisch aus Süd Amerika\*

(3) Fischzucht Weinfelden, Letzitobel

(4) Binnenfischerei Kasachstan

(5) Aquakultur Dänmark

(6) Italien

(7) Fischzucht Norwegen

(8) Frankreich

Eier sind ausschliesslich Schweizer Freiland Eier

Für Salatsaucen und Desserts verwenden wir pasteurisiertes Vollei, Lieferant: Eiertom, Rikon

Alle Gerichte vom Grill werden mit einer Alkoholmischung übergossen.

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

## Vegetarische Hauptgänge (inkl. Nachservice)

Soja-Filetstreifen an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	20.50
Sämiger Steinpilzrisotto	19.50
Gemüse-Strudel mit Kräuterrahmsauce	19.50

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



## Fischgericht (inkl. Nachservice)

Zander-Saltimbocca (4) Prosecco-Risotto mit Broccoli und Mandeln	28.50
Lachsforelle (3) meunière Salzkartoffeln, Spinat und einer Ofentomate	29.50



## Spezielle Hauptgänge (inkl. Nachservice)

Roastbeef (2) englisch gebraten mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	39.50
Kalbsfilet (1) mit Morchelrahmsauce Rösti-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.)

\* Nachservice ohne Fleisch

## **Salat vom Buffet** (ab 20 Personen)

Rüebli-, Gurken-, Rotkabis- und Maissalat,  
bunter Blattsalat mit italienischer- und französischer Salatsauce  
Cherry-Tomaten, Eier, Spargelspitzen, Crôutons, knusprige Brote

pro Person 12.50



## **Spaghetti-Plausch** (ab 20 Personen) à discrétion

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

pro Person 20.00



## **Raclette-Bufferet** (ab 25 Personen) à discrétion

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

pro Person 30.00



## Desserts

Caramelköppli 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
Parfait (Saisonal) mit Rahm	8.50
Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	9.50
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person 16.50

(Desserts sind hausgemacht ausser Apfelstrudel.)



### 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.

# Menü für besondere Anlässe

Lachstatar <sup>(7)</sup> mit Toast und Butter  
(auch als Häppchen zum Apéro geeignet)



Steinpilzcrèmesuppe



Entenbrust <sup>(8)</sup> gebraten auf Blattsalat  
an Balsamico-Vinaigrette



Roastbeef <sup>(2)</sup> englisch gebraten mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet



Orangenfilet an Grand-Marnier mit  
Blutorangensorbet und Rahm

pro Person 66.50



# Schlemmer-Menü

Thurgauer Rieslingsuppe



Rauchlachsrollen <sup>(7)</sup> mit Senfdill-Sauce  
mit saisonalem Salat



Schweinsfilet <sup>(1)</sup> mit Sauerrahmsauce  
Reis und Gemüse



Kalbsfilet <sup>(1)</sup> mit Morchelrahmsauce  
Nudeln und Gemüse (inkl. Nachservice)



Sorbet-Kreation mit frischen Früchten

pro Person 73.00