

MENU

VORSCHLÄGE 2022

Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüßen dürfen. Nachfolgend finden Sie einige Menu-Vorschläge für Ihren Anlass. Gerne nehmen wir Ihre individuellen Wünsche entgegen. Je nach Saison können wir Ihr Menu mit saisonalen Köstlichkeiten (z.B. Spargeln, Eierschwämmen etc.) oder speziellen Festtags- und Wildgerichten ergänzen. Wichtig! **Die Besprechung für Ihren Anlass sollte 1-2 Wochen vor Ihrem Anlass telefonisch oder vor Ort erfolgen**. Wir bitten Sie, dafür einen Termin mit uns zu vereinbaren. Herzlichen Dank.

Aperitif	Wir bedienen Sie gerne in unserem Weinkeller (15-20 Personen) oder im Sommer auf unserem Balkon im ersten Stock (bis 40 Personen).
Menüauswahl	Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl (für alle Gäste das gleiche Menü). Für Gruppen von mindestens +/- 20 Personen können Sie, falls Sie dies wünschen, jeweils 2 Gerichte pro Gang aus unserer aktuellen, saisonalen Speisekarte auswählen (zu finden auf unserer Webseite www.alte-herberge.ch) damit Ihre Gäste vor Ort eine Auswahl haben. Mit den Gerichten aus den Menü-Vorschlägen ist dies leider nicht möglich.
Menükarten	Wir schreiben gerne Menükarten (inkl. im Menüpreis) für Ihren Anlass. Bitte geben Sie uns den gewünschten Menütitel bekannt.
Verlängerung	Nach 01.00 Uhr verrechnen wir CHF 150.- pro angebrochene Stunde.
Tischwäsche	Wir decken unsere Tische mit beiger Tischwäsche. Weisse Tischwäsche organisieren wir auf Wunsch gegen einen Aufpreis. Bitte informieren Sie uns mindestens eine Woche im Voraus.
Eigener Kuchen	Möchten Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Dann verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 3.50 pro Person.
Blumen/Deko	Unsere saisonale Dekoration ist kostenlos. Gerne kümmern wir uns jedoch um Ihren individuellen Blumenschmuck. Frische Sträusse, Gestecke oder etwas Schönes zum Streuen (ab CHF 30.-). Wir arbeiten mit der Blumen-ranch in Niederbüren zusammen.
Personenanzahl	Die angemeldete Personenanzahl ist 48h vor dem Anlass verbindlich. Sollte die effektive Anzahl die reservierte Personenanzahl unterschreiten behalten wir uns vor, unseren Aufwand (CHF 25.-/Person) in Rechnung zu stellen. Wird ein Anlass vom Organisator kurzfristig und vollständig storniert, d.h. weniger als 7 Tage vor dem Anlass, verrechnen wir CHF 25.- /Person Aufwandsentschädigung. Bei sehr vielen Absagen behalten wir uns vor, die entsprechende Gruppe in andere Räumlichkeiten umzuplatzieren.
Zapfengeld	In unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Weinauswahl zu attraktiven, fairen Preisen. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, berechnen wir pro 7dl Weinflasche ein Zapfengeld von CHF 28.-.
Zahlungsart	CHF, Maestro oder auf Rechnung, jährliche Preisanpassungen vorbehalten

SUPPEN AUF NATÜRLICHE ART

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Flädli	7.50
Weisse Tomatencrèmesuppe aus roten Tomaten (saisonal)	10.50
Ostschweizer Riesling x Sylvanerrahmsuppe	9.00
Sorntaler „Härdöpfelrahmsuppä“ mit ein paar Tröpfchen Trüffelöl (saisonal)	9.50
Steinpilzschaumsuppe (saisonal)	9.00
Sämige Currycrèmesuppe mit einem Hauch Zitronengras (ab 15 Personen)	10.50
Kürbisrahmsuppe mit Butternuss oder Muskatkürbis (saisonal)	9.00
Spargelcremesuppe „Zur alten Herberge“ (saisonal)	9.00
Kalte Tomaten-Basilikumsuppe mit Niederbürer Gin	10.50
„Suppen-Müsterli“ - Suppe nach Wahl in der Espressotasse	4.00

KALTE VORSPEISEN

Marktfrischer grüner Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.00
Gartenfrischer Blattsalat an Hausdressing aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico mit Spargelsalat, hausgeräuchertem Karpfen und knusprigen Croutons (saisonal wird der Spargelsalat ausgewechselt und das Gericht ausgewechselt)	14.00
Nüsslisalat an Schweizer Rapsöldressing, mit Eiern von der Waldruh	13.00
Beefsteak-Tartar bunt garniert mit Toast und Butter	19.50
Apfel-Randen-Tartar mit Meerrettich-Frischkäse und Blattsalat an Olivenöl, Aceto Balsamico und Meersalz	12.50

WARME VORSPEISEN FÜR DEN CHARMANTEN ANFANG

Offenes Ravioli mit gebratenem Dorsch, Krevetten und Butterblattspinat an sämiger Safranrahmsauce	16.00
Red-Snapperfilet mit Zucchettischuppen pochiert auf sämiger Safrancrèmesauce mit jungen Kefen	15.50
Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und Blattsalat garniert	17.00

SORBET ZWISCHENGANG

Himbeersorbet mit einem Hauch von Pfefferminze im Weinglas serviert Im Weinglas serviert.	6.50
--	------

FLEISCHGERICHTE MIT BESONDERER FREUDE

„Niederbürer Teller“ Zartes Schweinsfilet an Waldpilzrahmsauce, mit hausgemachten Knöpfli im Gemüsegrätchen	32.00
Schweinshalsbraten mit etwas Knoblauch und Rosmarin an seiner Bratensauce, Kartoffelstock mit Butterhauch, Speckbohnen oder Saisongemüse	27.50
Zarte Schweinrückenschnitzel an feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, Butternüdeli und Saisongemüse	27.00
Fein gebackenes Schweinscordonbleu mit Pommes frites und Saisongemüse	28.00
Kalbsschnitzel "Saltimbocca" auf cremigem Tomatenreis, mit frischen Butterkefen	34.00

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit feiner Kellerrösti und Gemüse	34.50
Kalbssteak an leichter Pommery-Senfkornsauce, mit Butternüdeli und Marktgemüse	44.50
Hackbraten „Zur alten Herberge“ an Champignonrahmsauce, mit Sorntaler Kartoffelstock und verschiedenem Gemüse	27.00
Roastbeef mit feiner Buttersauce, jungen Salzkartoffeln mit frischen Kräutern, Gemüse vom Markt	36.00
Rindsbraten im Ofen geschmort an seinem Jus mit feinen Butternüdeli und Gemüsegar nitur	33.00
"Flachs isä" zartes, rosa Rindssteak von der Schulter Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Pommes frites und Bratgemüse	34.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit hausgemachten Knöpfli und Marktgemüse	39.00
Rindsfilet auf Portweinjus mit Lardon, Ofenrösti und farbiger Gemüsezusammenkunft	44.00

FRISCHES AUS SEE UND MEER

Gebratene Zanderfilets	28.50
mit Kräuterhollandaise auf feinem Blattspinat, gedämpfter Gemüsereis	
Fangfrischer Fisch des Tages	nach Angebot
Unsere Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne.	

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Saisonale Knöpfli-Gemüse-Pfanne	23.00
Geräucherte Amriswiler Tofuwürfeli	
mit Eierschwämmli, Rösti und Gemüse* (vegan)	28.00

Unsere Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne über das saisonale Angebot..

FITNESS TELLER

Sie können die untenstehenden Fleischstücke und Fischgerichte auch zur Auswahl bestellen. Dazu servieren wir Ihnen jeweils verschiedene Salate an unserem Hausdressing aus Sesam-, Haselnuss und Schweizer Rapsöl. Für einen Aufpreis von CHF 1.50 pro Person servieren wir Pommes frites für auf den Tisch.

Zart gebratene, panierte Schweinsrückenschnitzel aus der Butterpfanne	22.00
Schweinshalssteak vom Grill mit feinem Kräuterbutter	22.00
Kotelett „Grossmutterart“ mit Schwarte gebraten	26.00
„Flachs isä“ zartes, rosa gebratenes Rindssteak von der Schulter	32.00
Eglifischknusperli mit hausgemachtem Kräuterdip	23.00
Zanderfilet an Zitronen-Kräuterbutter	24.00

EINFACH UND GUT

St. Galler Fleischkäse mit garniertem Kartoffelsalat	17.00
„Buureschinke“ mit garniertem Kartoffelsalat	19.00
St. Galler Gourmetschüblig mit garniertem Kartoffelsalat	16.00

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit farbigen Früchten und Rahm	11.50
Crème brûlée aus dem Ofen mit Früchtespiess	11.50
Hausgemachtes Parfait aus Waldbeeren auf Frucht-Spiegel mit reifen Früchten garniert (saisonal nur im Herbst)	12.50
Parfait aus Niederbürer Holunderblüten mit Rahm und bunter Fruchtegarnitur (saisonal)	12.50
Schokoladenmousse auf Orangenspiegel mit Früchten und Rahm	12.50
Vanilleglace auf Niederbürer Zwetschgenkompott in fruchtiger Garnitur (saisonal)	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Vanilleglace	10.50
Farbiger Sorbetteller mit reifen Früchten garniert	12.50
Kirschensüss mit Amarettoquark, geschlagenem Rahm und caramelisierten Baumüssen	11.50
Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace, fruchtig garniert (saisonal)	12.00
Dreierlei süsse Verführungen	12.00

Glaces aller Art und in verschiedenen Variationen sind immer im Angebot, bitte fragen Sie nach unserer saisonalen Auswahl.

UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ ALTE HERBERGE

Ostschweizer Riesling x Sylvanerrahmsuppe

-

Gartenfrischer, gemischter Salat

an Hausdressing aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl

-

Niederbürer Teller

Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an feiner Waldpilzrahmsauce
mit hausgemachten Knöpfli und farbiger Gemüsezusammenkunft

Nachservice: Pommes frites und Gemüse

-

Dreierlei süsse Verführung in fruchtiger Garnitur

Menüpreis pro Person: CHF 62.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 53.00

MENÜ TRADITIONELL

Gartenfrischer Blattsalat mit knusprigen Crôutons

an Kräuterdressing aus feinstem Olivenöl und Aceto Balsamico

-

Kalbsschulterbraten an Pommery-Senfkorrahmsauce

mit hausgemachten Knöpfli und bunter Gemüsevariation

Nachservice: Pommes frites, Gemüse (oder nach Wunsch)

-

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Vanilleglace

in fruchtiger Garnitur

Menüpreis pro Person: CHF 46.00

MENÜ EXPERIMENT

Hausgeräuchertes vom Karpfen (aus dem Kirschenholzrauch)

Weisskabis-Rüebli-Salat und gebackenes Kräuter-Knoblauchbrot

(saisonal im Frühling mit Spargelsalat, Frühlingsblattsalat und Croutons)

-

„Flachs-isä“ zartes, rosa gebratenes Schweizer Rindssteak von der Schulter

an seinem Jus mit hausgemachtem Thurgauer Mostsenf, knuspriger Sorntaler Kartoffelrösti
und bunter Gemüsezusammenkunft

Nachservice: Bratgemüse und hausgemachte Knöpfli

-

Hausgemachtes Parfait auf seinem Spiegel

in fruchtiger Garnitur (je nach Saison)

Menüpreis pro Person: CHF 61.50

MENÜ RUSTIKAL

Gemischter Saisonsalat an Hausdressing aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl

-

Hausgemachter Hackbraten an seiner Sauce mit frischen Champignons,
Knöpfli aus Eiern vom Dorf und schöner Gemüsevariation

Nachservice: Kartoffelkroketten, Sauce und Gemüse

-

Caramelköppli „zur alten Herberge“

Menüpreis pro Person: CHF 47.00

MENÜ FÜRSTENLAND

Suppenmüsterli nach Wunsch

-

Gartenfrischer Saisonblattsalat an italienischem Hausdressing
mit knusprigen Crôutons und gebratenen Champignons

-

Zartes, rosa Kalbsbäggli auf Blauburgundersauce
mit Hausmacher-Nüdeli und farbigem Gemüseallerlei (Spargeln in der Saison)

-

Kirschensüss mit Amarettoquark, geschlagenem Rahm und caramelierten Baumüssen

Menüpreis pro Person: CHF 58.00

MENÜ FEIN

Gartenfrischer, grüner Salat an Hausdressing
mit knusprigen Croutons

-

Rindsschmorbraten aus dem Ofen an seinem Jus
mit Butternüdeli und Gemüse

Nachservice: Pommes frites und Gemüse

-

Dreierlei süsse Verführungen

Menüpreis pro Person: CHF 52.50

MENÜ EXKLUSIV

Weisse Tomatencrèmesuppe aus roten Tomaten

-

„Vorspeisenvariation“

mit knusprigen Käsestängeli, rassigem Tartarcanape, hausgeräuchertem Karpfen, Crevetten-Cocktail und würzigem Frischkäsebrötchen mit gartenfrischem Blattsalat garniert

-

Offenes Ravioli

gebratenes Dorschrückenfilet und Krevetten an Safranrahmsauce auf Butterblattspinat (oder Spargeln in der Saison) mit knusprigem Rucola

-

Erfrischendes Himbeersorbet mit einem Schuss Prosecco (nach Wunsch)

-

Zart gebratenes Schweizer Rindsfilet mit gebratenen Waldpilzen und Wachtelei auf kräftigem Portweinjus, mit Sorntaler Kartoffelgratin und bunter Gemüsezusammenkunft

Nachservice: Portweinjus, Hausmacher-Nüdeli und verschiedenes Saisongemüse

-

Dreierlei süsse Verführungen in fruchtiger Garnitur

Menüpreis pro Person: CHF 104.00

VEREINSMENÜ

Saisonaler Salat an Hausdressing

-

Zart gebratenes Schweinsrückensteak an Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Knöpfli und buntem Gemüseallerlei oder

Geschmortes Schweinsragout „Stroganoff“ mit Nüdeli und farbigem Mischgemüse oder

Kalbschulterbraten an seinem Jus mit Kartoffelstock und Bohnen
Nachservice: Pommes frites

-

Caramelköppli zur alten Herberge oder 2 Kugeln Glacé mit Rahm

Spezialpreis pro Person (nur für Vereine): CHF 28.50

Das Vereins-Menü ist nicht als „Auswahlmenü“, sondern als „Einheitsmenü“ gedacht. Falls Sie das wünschen, können wir Ihnen gerne entsprechende Vorschläge mit Auswahlgerichten machen.

Bitte beachten Sie die Information auf der 1. Seite bezüglich der verbindlichen Personenzahl und die Stornierungsrichtlinien. Herzlichen Dank.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass das Vereinsmenü einen Sponsoring-Anteil beinhaltet und wir für Privat- oder Geschäftsanlässe einen Zuschlag von CHF 6.00 pro Menü verrechnen. Danke für Ihr Verständnis.

BUFFET **IN DER GARTENLAUBE MIT KAMIN**

Feiner Bauernschinken aus seinem Sud
Kartoffelgratin
Verschiedene Saisonblattsalate und gemischte Salate
Brot von der Dorfbäckerei

ab 25 Personen
Menüpreis pro Person: CHF 27.00

HERBERG **FONDUE-CHINOISE ab 4 Personen**

Gartenfrischer, grüner Saisonblattsalat an Hausdressing
-
Kräftige, hausgemachte Bouillon mit Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblatt
4erlei frisch aufgeschnittene Fleischsorten
4erlei hausgemachte Saucen
Pommes frites und gedämpfter Gemüserais
Reichhaltige Fruchtplatte
Essiggurken, Silberzwiebeli, eingelegte Maiskölbchen
Eingelegter Pfirsich, Ananas und Feigen

Menüpreis pro Person: CHF 48.00

SPIESSLI **GRILL**

Für lockere Geburts- und Familienfeste, Firmenevents oder Vereinsanlässe ab 25 Personen.

Unser einzigartiger Spiessligrill macht Ihren Anlass zu einem unvergesslichen, kulinarischen und gesellschaftlichen Höhenflug.

Spiessli-Grill-Bufferet „à discretion“

mit Schweizer Fleisch, Krevetten, Gemüse
verschiedenen Salaten und Haussaucen

49.50 /Person

Beilagen nach Wahl (zusätzlich)

Pommes frites, Nüdeli oder Reis

5.00 /Person

Sorntaler Kartoffelgratin

6.00 /Person

Feine Platte mit gedämpftem Gemüse

6.00 /Person