MENU

VORSCHLÄGE 2024

Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüßen dürfen.
Alle Räume stehen im 2024 bis Ende September wie gewohnt für Sie zur Verfügung.
Ab Oktober bis im Sommer 2025 werden wir Sie in der vollwertigen Übergangslösung, einem modernen Holzmodulbau, sehr gerne auch in einem gepflegten Rahmen bedienen.

Nachfolgend finden Sie einige Menu-Vorschläge für Ihren Anlass. Gerne nehmen wir auch Ihre individuellen Wünsche entgegen. Je nach Saison können wir Ihr Menu mit saisonalen Köstlichkeiten oder speziellen Festtags- und Wildgerichten ergänzen.

Wichtig! Die Besprechung für Ihren Anlass sollte spätestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass, vor Ort oder per E-Mail erfolgen. Wir bitten Sie, dafür einen Termin mit uns zu vereinbaren. Herzlichen Dank.

Aperitif	Wir bedienen Sie gerne in unseren separaten historischen Räumlichkeiten bevor Sie zu Tisch gehen.
Menüauswahl	<p>Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl (für alle Gäste das gleiche Menü). Für Gruppen von bis zu 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.alteherberge.ch) damit Ihre Gäste vor Ort eine Auswahl haben. Mit den Gerichten aus den Menü-Vorschlägen ist dies leider nicht möglich.</p> <p>Vegetarische oder vegane Varianten: Gerne bieten wir zu unseren Fleischgerichten eine kreative Alternative.</p> <p>Unverträglichkeiten/Allergien: Bitte teilen Sie uns diese im Voraus mit, damit wir diese bei der Menü-Vereinbarung berücksichtigen können.</p> <p>Nachservice von Sauce, Beilage und Gemüse sind im Preis inbegriffen. Wünschen Sie vom Fleisch, Fisch oder vom Hauptkomponenten ebenfalls einen Nachservice, bieten wir dies gerne zu einen fairen Aufpreis an.</p>
Menükarten	Gerne schreiben wir Menükarten (im Menüpreis inbegriffen) für Ihren Anlass. Bitte geben Sie uns den gewünschten Text für den Menütitel bekannt.
Tischwäsche	Wir decken unsere Tische mit beiger Tischwäsche. Weisse Tischwäsche organisieren wir auf Wunsch (mit Aufpreis von CHF 6.00 pro Gast). Bitte informieren Sie uns mindestens zwei Wochen im Voraus.
Blumen/Deko	Eine saisonale Dekoration gehört zu unserem Service. Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um einen individuellen Blumenschmuck, den ihre Gäste auch mitnehmen können. Wir arbeiten mit der Blumenranch in Niederbüren zusammen und verrechnen die reinen Kosten.
Eigener Kuchen	Möchten Sie Ihren eigenen Kuchen oder Ihre Hochzeitstorte mitbringen? Dann verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 4.- pro Person.

Zapfengeld In unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Weinauswahl zu attraktiven Preisen. Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, berechnen wir pro 7dl Weinflasche ein Zapfengeld von CHF 35.-.

Verlängerung Für spezielle Feste und Feiern sind wir gerne länger für Sie da. Ab Mitternacht bis 02.00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde, pro Mitarbeiter/in CHF 40.-. Von 01.00-02.00 Uhr entsteht zusätzlich eine Verlängerungsabgabe von pauschal CHF 150.-. Für Vereine auf Seite 11 vermerkt.

Stornierungsbedingungen **Bankette/Gruppen**
Die angemeldete Personenanzahl ist 48h vor dem Anlass verbindlich. Wir bitten um Verständnis, dass bei Unterschreitung der effektiv, reservierten Personenanzahl eine Aufwands-Ausfallentschädigung belastet wird. **Bei grösserer Reduktion der Gästezahl von Ihrer Gruppe behalten wir uns vor, die entsprechende Gruppe in andere Räumlichkeiten umzuplatzieren.**

Stornobedingungen	Annullationskosten, Nichtdurchführung	Kostenlose Reduktion der Personenzahl	Aufwands-Ausfallentschädigung
7 Tage vor dem Anlass	50%	Bis 25% weniger kostenlos	Pro fehlender Gast 50% der Auftragssumme – mindestens CHF 35.- pro Person.
48 h vor dem Anlass	100%	Bis 10% weniger kostenlos	

Zahlungsart Bargeld in CHF, Mastercard, Postcard, Debitkarten oder auf Rechnung

Offerte Wir schreiben Ihnen gerne eine Offerte.

Bankette am Mittag Wir sind Ihnen dankbar, wenn wir die Räumlichkeit ab 16.30 für unsere Abend-Gäste bereitmachen können. Sollte am Durchführungstag die Räumlichkeit am Abend frei sein, bieten wir nach Absprache gerne eine individuelle Lösung.

Leidmahle Zuerst möchten wir Ihnen unser Beileid aussprechen und hoffen einen kleinen Beitrag zu einer würdigen Abschiedsfeier beizutragen. Bitte geben Sie uns eine **minimal und eine maximal** erwartete Gästeanzahl bekannt. Zu verrechnen erlauben wir und die Minimalanzahl oder die darüberliegende, effektive Gästeanzahl.

SUPPEN AUF NATÜRLICHE ART

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Flädli	8.50
Ostschweizer Riesling x Sylvanerrahmsuppe	10.00
Frühlingszwiebelsuppe (Frühling)	10.00
Spargelcremesuppe „Zur alten Herberge“ (Frühling)	10.50
Sommerliche Kaltschale (Melone, Gurke oder Gazpacho) herzhaft oder süss	10.00
Weisse Tomatencrèmesuppe aus roten Tomaten (Sommer)	11.00
Kürbiscrcmesuppe mit Butternuss- oder Muskatkürbis (Herbst)	10.50
Pastinakencremesuppe mit Pantliwürfel (Herbst/Winter)	11.50
ohne Pantliwürfel	10.50
Steinpilzschaumsuppe (Winter)	11.50
"Suppen-Müsterli" - Suppe nach Wahl in der Espressotasse	5.00

KALTE VORSPEISEN

Marktfrischer grüner Blattsalat	10.00
Gemischter Salat	11.50
Beefsteak-Tartar mit «Ihgmachtem vom Huus», Salatbouquet, Toast und Butter	20.50
Gartenfrischer Blattsalat an Hausdressing aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico mit Spargelsalat, geräucherte Forelle und knusprigen Croutons (Frühling)	14.00
«Vitello tonnato» hauchdünn geschnittener Kalbsschulterbraten an feiner Thunfischsauce mit frischen Salatblättern (Sommer)	21.50
Duett von Kürbissuppe und Thurgauer Herbstblattsalat an Hausdressing aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico, mit gebratenen Waldpilzen und Rotweifeigen (Herbst)	16.50
Nüsslisalat an Schweizer Rapsöldressing, mit Eiern von der Waldruh (Herbst/Winter)	14.50
Apfel-Randen-Tartar mit Meerrettich-Frischkäse und Blattsalat an Olivenöl, Aceto Balsamico und Meersalz (Winter)	15.00
Tomatensalat mit Oberbüerer Mozzarella & Basilikumpesto, Olivenöl und Aceto Balsamico (Sommer)	14.00

WARME VORSPEISEN FÜR DEN CHARMANTEN ANFANG

Gebratene Krevetten auf cremigem saisonalem Risotto (Spargel, Tomaten, Zitrone, Kürbis oder Rande)	18.00
Red-Snapperfilet auf mediterranem Gemüse und sämiger Safransauce	17.50
<u>Ein</u> überbackener Rindsknochen mit seinem Mark an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und Blattsalat garniert	11.50

SORBET ZWISCHENGANG

Saisonales Sorbet mit Escher-Gin, Prosecco, Sanbitter oder Crodino	9.50
Himbeersorbet mit einem Hauch von Pfefferminze im Weinglas serviert	8.50

FLEISCHGERICHTE MIT BESONDERER FREUDE

„Niederbürer Teller“ Zartes Schweinsfilet an Waldpilzrahmsauce, mit hausgemachten Knöpfli im Gemüseegärtchen	33.50
Schweinshalsbraten mit etwas Knoblauch und Rosmarin an seiner Bratensauce, Kartoffelstock mit Speckbohnen oder Saisongemüse	27.50
Zarte Schweinrückenschnitzel an feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, Butternüdeli und Saisongemüse	28.50
Fein gebackenes Schweinscordonbleu mit Pommes frites und Saisongemüse	29.00
Kalbsschnitzel "Saltimbocca" auf cremigem Tomatenrisotto mit Brokkoli	34.00

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes mit feiner Rösti und Gemüse Knusper-Rösti bis 20 Personen, Ofenrösti ab 20 Personen	36.00
Mörschwiler Maispouardenbrust an dunklem Aceto Balsamico-Jus, mit Butternüdeli und Marktgemüse	37.00
Hackbraten „Zur alten Herberge“ an Champignonrahmsauce, mit Kartoffelstock und verschiedenem Gemüse	29.00
Roastbeef mit feiner Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse	38.50
Rindsbraten im Ofen geschmort an seinem Jus mit feinen Butternüdeli und Gemüse garnitur	34.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit hausgemachten Knöpfli und Marktgemüse	39.00
Geschmorte Schweinshaxe mit brauner Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüsebouquet	32.50
Saftiges Schweinskotelette mit Schwarte - 300g mit hausgemachtem Kräuterbutter, Pommes und bunter Gemüseauswahl	36.50

FRISCHES AUS SEE UND MEER

Zanderfilets aus dem Lago Maggiore mit Kräuter-Hollandaise, Butterreis und Gemüse	46.00
Hecht Cordon-Bleu mit Knusperrösti und saisonalem Gemüse	33.50
Fangfrischer Fisch des Tages Unsere Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne.	nach Angebot

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Saisonale Knöpfli-Gemüse-Pfanne	23.00
Amriswiler Tofuwürfeli mit roter Gemüse-Currysauce serviert mit Sesamreis (vegan)	29.00
Käseknöpfli mit Appenzeller-Käse aus Niederbüren mit Röstzwiebeln und Apfelmus	24.00
Linguine an cremiger Steinpilzrahmsauce mit Gemüse und Reibkäse	27.50
Zieglers Kichererbsen Pattie als Fitness-Teller mit Jogurt-Minzendip	26.00

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

FITNESS TELLER

Zart gebratene, panierte Schweinsrückenschnitzel	22.00
„Flachs isä“ zartes, rosa gebratenes Rindssteak von der Schulter	32.00
Egli-Fischknusperli mit hausgemachtem Kräuterdip	27.00
Zieglers Kichererbsen Pattie mit Jogurt-Minzendip	26.00

Dazu servieren wir Ihnen jeweils verschiedene Salate an unserem Hausdressing aus Sesam-, Haselnuss und Schweizer Rapsöl. Für einen Aufpreis von CHF 3.50 pro Person servieren wir Pommes frites zum Teilen auf den Tisch.

EINFACH UND GUT

St. Galler Fleischkäse mit garniertem Kartoffelsalat	20.00
„Buureschinke“ mit garniertem Kartoffelsalat	22.00
St. Galler Gourmetschüblig mit garniertem Kartoffelsalat	19.50

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Hausgemachte Parfaits

Zimt-Mohnparfait 13.00
mit marinierten lauwarmem Zwetschgenkompott (Winter)

Erdbeerparfait 13.50
mit erfrischendem Rhabarberkompott (Frühling/Sommer)

Hausgemachtes Parfait aus Waldbeeren 13.50
auf Beerensauce mit reifen Früchten garniert (Sommer)

Parfait aus Ostschweizer Holunderblüten 13.00
mit Rahm und bunter Früchtégarnitur (Sommer)

Glacés und Sorbets

Coupe Romanoff 13.50
mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace, fruchtig garniert (Sommer)

Farbiger Sorbetteller 12.50
mit reifen und bunten Früchten garniert

Cremige und weitere süsse Kreationen

Saisonales Frücthemousse 13.00
kombiniert mit der passenden Glace- oder Sorbetsorte und feinen Crumble

Kirschensüss 13.00
mit Amarettoquark, geschlagenem Rahm
und caramelisierten Baumüssen (Spätsommer, Herbst)

Schokoladenmousse 14.50
auf Orangenspiegel mit Früchten und Rahm (Winter)

Crème brûlée 12.50
mit Frücthespiess serviert (bis zu 15 Personen)

Hausgemachtes Caramelchöpfli 12.00
mit farbigen Früchten und Rahm

Die süsseste Versuchung schlechthin 14.00
Mit drei süssen Überraschungen

Weitere Glacés, Desserts und auch kleine Kreationen im Gläsli gemäss saisonaler Karte stehen Ihnen ebenfalls zur Auswahl.

UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ ALTE HERBERGE

Ostschweizer Riesling x Sylvaner Rahmsuppe

-

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: Sauce, Pommes frites und Gemüse

-

Dreierlei süsse Verführung in fruchtiger Garnitur

Menüpreis pro Person: CHF 63.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 54.50

MENÜ TRADITIONELL

Gartenfrischer Blattsalat mit knusprigen Crêtons

an Kräuterdressing aus feinstem Olivenöl und Aceto Balsamico

-

Kalbsschulterbraten an Pommery-Senfkornerahmsauce

mit hausgemachten Knöpfli und bunter Gemüsevariation

Nachservice: Pommes frites, Gemüse (oder nach Wunsch)

-

Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Früchten garniert

Menüpreis pro Person: CHF 49.00

MENÜ AVANTGARDE

Geräucherte Forelle mit Weisskabis-Rüebli-Salat und gebackenes Kräuter-Knoblauchbrot
dazu serviert wird ein knackiger Blattsalat (saisonal mit Spargelsalat)

-

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

an seinem Jus mit hausgemachtem Thurgauer Mostsenf, knuspriger Kartoffelrösti

und bunter Gemüsezusammenkunft

Nachservice: Jus, Bratgemüse und hausgemachte Knöpfli

-

Hausgemachtes Parfait auf Spiegel mit fruchtiger Garnitur (je nach Saison)

Menüpreis pro Person: CHF 62.50

MENÜ RUSTIKAL

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

-

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

Nachservice: Sauce, Kartoffelkroketten, und Gemüse

-

Caramelköpflli „zur alten Herberge“

Menüpreis pro Person: CHF 51.50

MENÜ FÜRSTENLAND

Suppenmüsterli nach Wunsch

-

Gartenfrischer Saisonblattsalat an italienischem Hausdressing
mit knusprigen Crôutons und gebratenen Champignons

-

Zartes, rosa Kalbsbäggli auf Blauburgundersauce
mit feinen Butternüdeli und farbigem Gemüseallerlei (Spargeln in der Saison)

Nachservice: Sauce, Pommes und Gemüse

-

Kirschensüss mit Amarettoquark, geschlagenem Rahm und caramelisierten Baumüssen

Menüpreis pro Person: CHF 59.00

MENÜ KLASSIK

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 54.50

MENÜ EXKLUSIV

Weisse Tomatencremesuppe aus roten Tomaten

-

„Vorspeisenvariation“

mit knusprigen Käsestängeli, rassigem Tartarcanape, geräucherter Forelle, Crevetten-Cocktail und würzigem Frischkäsebrötchen mit gartenfrischem Blattsalat garniert

-

Gebratene Crevetten auf cremigem saisonalem Risotto (Spargel, Tomaten, Zitrone, Kürbis, Rande) mit frittiertem Rucola und Parmesanchip

-

Erfrischendes Himbeersorbet mit einem Schuss Prosecco (nach Wunsch)

-

Zart gebratenes Schweizer Rindsfilet mit gebratenen Waldpilzen auf kräftigem Portweinjus, mit Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet
Nachservice: Portweinjus, Nüdeli und verschiedene Saisongemüse

-

Dreierlei süsse Verführungen

Menüpreis pro Person: CHF 105.50

VEREINSMENÜ

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass das Vereinsmenü einen Sponsoring-Anteil beinhaltet und wir für Privat- oder Geschäftsanlässe einen Zuschlag von CHF 8.00 pro Menü verrechnen. Danke für Ihr Verständnis.

Knackiger Salat an Hausdressing aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl

-

Geschmorte Schweinshaxe

mit brauner Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse

oder

Geschmortes Schweinsragout an einer sämigen Estragon-Senfrahmsauce mit Knöpfli und farbigem Mischgemüse

oder

Rindsschmorbraten an seinem Jus mit Kartoffelstock und Bohnen

Nachservice: Pommes frites

-

Dessert im Gläsli:

Schoggimousse mit Rahm oder Panna Cotta mit saisonaler Sauce

Spezialpreis pro Person CHF 32.00

Das Vereins-Menü ist mit einem einheitlichen Hauptgang gedacht.

Falls Sie das wünschen, können wir Ihnen gerne weitere Vorschläge für den Hauptgang machen.

Ab 24.00 bis 02.00 Uhr entsteht ein pauschaler Nachzuschlag von CHF 80.-. Ab 02.00 Uhr schliessen wir unser Restaurant.

Bitte beachten Sie die verbindlichen Stornierungsrichtlinien. Herzlichen Dank.

HERBERG

FONDUE-CHINOISE ab 12 Personen

51.00/Person

Gartenfrischer, grüner Saisonblattsalat an Hausdressing

-

Kräftige, hausgemachte Bouillon mit Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblatt

4erlei frisch aufgeschnittene Fleischsorten

4erlei hausgemachte Saucen

Pommes frites und gedämpfter Gemüsereis

Reichhaltige Fruchtplatte

Essiggurken, Silberzwiebeli, eingelegte Maiskölbchen

Eingelegter Pfirsich, Ananas und Litschi

SPIESSLI

GRILL ab 25 Personen

Für lockere Geburts- und Familienfeste, Firmenevents oder Vereinsanlässe.

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

Spiessli-Grill-Bufferet „à discrétion“

mit Schweizer Fleisch, Krevetten, Gemüse

verschiedenen Salaten und Haussaucen

54.50 /Person

Beilagen nach Wahl (zusätzlich)

Pommes frites, Nüdeli oder Reis

6.00 /Person

Kartoffelgratin

6.50 /Person

Feine Platte mit gedämpftem Gemüse

6.50 /Person

BUFFET

IN DER GARTENLAUBE MIT KAMIN ab 25 Personen

29.00/Person

Feiner Bauernschinken aus seinem Sud

Kartoffelgratin

Verschiedene Saisonblattsalate und gemischte Salate

Brot von der Dorfbäckerei