

# MENU

## VORSCHLÄGE 2021

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.**

<b>Aperitif</b>	Wir bedienen Sie gerne in unserem Weinkeller (15-20 Personen) oder im Sommer auf unserem Balkon im ersten Stock (bis 40 Personen).
<b>Menüauswahl</b>	<p>Für einen schönen, aufmerksamen Service bitten wir Sie um eine einheitliche Menüauswahl (für alle Gäste das gleiche Menü).</p> <p>Auf unseren Menüvorschlägen sind unsere Standardgerichte mit <b>blauer Farbe</b> markiert. Für Gruppen von <b>mindestens +/- 20 Personen</b> können Sie, falls Sie dies wünschen, jeweils 2 Gerichte pro Gang auswählen damit Ihre Gäste vor Ort eine Auswahl haben.</p>
<b>Menükarten</b>	Wir schreiben gerne Menükarten (inkl. im Menüpreis) für Ihren Anlass. Bitte geben Sie uns den gewünschten Menütitel bekannt.
<b>Verlängerung</b>	Nach 01.00 Uhr verrechnen wir CHF 150.- pro angebrochene Stunde.
<b>Tischwäsche</b>	Wir decken unsere Tische mit beiger Tischwäsche. Weisse Tisch-wäsche organisieren wir auf Wunsch gegen einen Aufpreis. Bitte informieren Sie uns mindestens eine Woche im Voraus.
<b>Eigener Kuchen</b>	Möchten Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Dann verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 3.50 pro Person.
<b>Blumen/Deko</b>	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.
<b>Personenanzahl</b>	Die angemeldete Personenanzahl ist verbindlich. 15% der reservierten Personenanzahl kann bis 24 h vor dem Anlass kostenlos annulliert werden. Sollte die effektive Anzahl 85% der reservierten Personenanzahl unterschreiten behalten wir uns vor, unseren Aufwand (CHF 25.-/Person) in Rechnung zu stellen. Bei vollständiger Stornierung einer Gruppe verrechnen wir CHF 30.-/Person Aufwandsentschädigung.
<b>Zapfengeld</b>	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.-.
<b>Zahlungsart</b>	CHF, Maestro oder auf Rechnung, jährliche Preisanpassungen vorbehalten

## **SUPPEN** **AUF NATÜRLICHE ART**

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Flädli	7.50
Weisse Tomatencrèmesuppe aus roten Tomaten (saisonal)	9.00
Ostschweizer Riesling x Sylvanerrahmsuppe	9.00
Sorntaler „Härdöpfelrahmsuppä“ mit ein paar Tröpfchen Trüffelöl (saisonal)	8.00
Steinpilzschaumsuppe (saisonal)	9.00
Sämige Currycrèmesuppe mit einem Hauch Zitronengras (ab 15 Personen)	9.00
Kürbisrahmsuppe mit Butternuss oder Muskatkürbis (saisonal)	9.00
Spargelcremesuppe „Zur alten Herberge“ (saisonal)	9.00
Kalte Tomaten-Basilikumsuppe mit Niederbürer Gin	9.00
"Suppen-Müsterli" - Suppe nach Wahl in der Espressotasse	4.00

## **KALTE** **VORSPEISEN**

Marktfrischer grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.00
Gartenfrischer Blattsalat an Hausdressing aus Olivenöl und Aceto Balsamico mit hausgeräuchtem Lachs, gehackten Wasabinüssen und knusprigen Crôtons	14.00
Nüsslisalat an Schweizer Rapsöldressing, mit Eiern von der Waldruh	12.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Romantik, feinem Olivenöl und Aceto Balsamico parfümiert	14.50
Beefsteak-Tartar bunt garniert mit Toast und Butter	19.50
Hauchdünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Kräutersauce und farbiger Salatgarnitur	17.50

## **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**

Erfrischendes Tannenschösslig-Apfelsorbet mit Prosecco	7.50
Himbeersorbet mit einem Hauch von Pfefferminze	6.50

Alle Sorbet-Zwischengänge werden im Weinglas serviert.

## **FLEISCHGERICHTE MIT BESONDERER FREUDE**

„Niederbürer Teller“ Zartes Schweinsfilet an Waldpilzrahmsauce, mit hausgemachten Knöpfli im Gemüsegrätchen	32.00
<b>Schweinsbraten</b> mit etwas Knoblauch und Rosmarin an seiner Bratensauce, Kartoffelstock mit Butterhauch, Speckbohnen oder Saisongemüse	27.50
<b>Zarte Schweinrückenschnitzel</b> an feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, Butternüdeli und Saisongemüse	26.00
<b>Fein gebackenes Schweinscordonbleu</b> mit Pommes frites und Saisongemüse	28.00
<b>Zart glasierte Kalbshaxe</b> mit Kartoffelstock, Kroketten oder Sorntaler Kartoffelrösti und Marktgemüse	27.00
<b>Kalbsschnitzel "Saltimbocca"</b> auf cremigem Tomatenreis, mit frischen Butterkefen	34.00

<b>Gefüllte Kalbsbrust</b>	29.50
an feiner Senfrahmsauce, Kartoffelgratin oder Sorntalerrösti und Gemüsevariation	
<b>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes</b>	34.00
mit feiner Kellerrösti und Gemüse	
<b>Kalbssteak</b>	42.00
an leichter Pommery-Senfkornsauce, mit Butternüdeli und Marktgemüse	
<b>Hackbraten „Zur alten Herberge“</b>	25.00
an Champignonrahmsauce, mit Sorntaler Kartoffelstock und verschiedenem Gemüse (evtl. Nachservice mit Bohnen)	
<b>Roastbeef</b>	32.50
mit feiner Buttersauce, jungen Salzkartoffeln mit frischen Kräutern, Gemüse vom Markt	
<b>Rindsbraten im Ofen geschmort</b>	33.00
an seinem Jus mit feinen Butternüdeli und Gemüse garnitur	
<b>"Flachs isä" zartes, rosa Rindssteak von der Schulter</b>	34.00
Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Pommes frites und Bratgemüse	
<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b>	39.00
mit hausgemachten Knöpfli und Marktgemüse	
<b>Rindsfilet</b>	44.00
auf Portweinjus mit Lardon, Ofenrösti und farbiger Gemüsezusammenkunft	
<b>Surf and Turf mit Bärenkrebbs</b>	54.00
auf Portweinjus, Rösti und Bratgemüse	

## **FRISCHES AUS SEE UND MEER**

<b>Gebratene Zanderfilets</b>	28.50
mit Kräuterhollandaise auf feinem Blattspinat, gedämpfter Gemüsereis	
<b>Krevetten-Nudelpfanne</b>	32.00
Gemüse, Knoblauch und ein Hauch von geröstetem Sesam	
<b>Fangfrischer Fisch des Tages</b>	nach Angebot
Unsere Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne am Tisch.	

## **FLEISCHLOS GLÜCKLICH**

<b>Steinpilzrisotto</b>	24.00
mit Mozzarella gebunden, in hübscher Begleitung von farbigem Gemüse	
<b>Waldpilzragout à la crème</b>	22.50
mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse (saisonal)	
<b>Gemüsepfanne «Süss &amp; Sauer»</b>	29.00
Gemüsebällchen und bunter Reis	
<b>Herrlicher Pastateller</b>	28.00
Saisonales Gemüse und Sojawürfeli	

## **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	21.50
Kotelett „Grossmutterart“ mit Schwarte gebraten	25.00
„Flachs isä“ zartes, rosa gebratenes Rindssteak von der Schulter	31.00
Eglifischknusperli mit hausgemachtem Kräuterdip	22.00
Zanderfilet an Zitronen-Kräuterbutter	23.50

## **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	12.00
Hausgemachtes Parfait aus Waldbeeren auf Frucht-Spiegel mit reifen Früchten garniert (saisonal nur im Herbst)	11.50
Schokoladenmousse an Orangenspiegel mit Früchten und Rahm	12.50
Eiercognacglace aus dem Dorf mit warmem Beeren- und Kirschenkompott (saisonal)	13.00
Vanilleglace auf Niederbürer Zwetschgenkompott in fruchtiger Garnitur (saisonal)	12.00
Parfait aus Niederbürer Holunderblüten mit Rahm und bunter Früchtegarnitur (saisonal)	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Vanilleglace	10.50
Farbiger Sorbetteller mit reifen Früchten garniert	12.50
Vanilleglace mit heissen Kirschen und Beeren (saisonal)	9.50
Geschichtete Thurgauer Erdbeerengeschichte: Frische Butterwaffeln, Erdbeermousse, Erdbeerglace und frische Erdbeeren (saisonal)	14.00
Dessertteller "zur alten Herberge"	13.50
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-Senfkornerahmsauce / oder Rindsschmorbraten an seinem Jus  
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 47.00

## MENÜ EXPERIMENT

Hausgeräucherter Kräuterlachs mit gehackten Wasabinüssen und knusprigen Crôutons  
mit gartenfrischem Blattsalat an italienischem Hausdressing aus Olivenöl und Aceto Balsamico

-

„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 FEIN

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

je nach Saison, Spargel- oder Kürbisrahmsuppe nach Hausrezept

-

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

Nachservice: Kartoffelkroketten, Sauce und Gemüse

-

Caramelköpflerli „zur alten Herberge“

Menüpreis pro Person: CHF 45.50

## Menü für den Sonntag

Suppenmüsterli nach Wunsch

-

Gartenfrischer Saisonsalatsalat an italienischem Hausdressing  
mit knusprigen Crêtons und gebratenen Champignons

-

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

-

Eierlikörglace vom Dorf, auf warmem Beeren- und Kirschenkompott  
in fruchtiger Garnitur

Menüpreis pro Person: CHF 59.50

## MENÜ EXKLUSIV

Weisse Tomatencremesuppe aus roten Tomaten

-

„Vorspeisenvariation“

mit knusprigen Käsestängeli, rassigem Tartarcanape, hausgeräuchertem Kräuterlachs,  
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 Ruccola

-

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

Marinierter Kabissalat auf frischen Saisonsalatblättern 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

-

Caramelköppli zur alten Herberge oder Eiskaffee

Menüpreis pro Person: 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 Auswahl-gerichten machen. 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 26.50

## **HERBERG** FONDUE-CHINOISE ab 4 Personen

Gartenfrischer, grüner Saisonblattsalat an Hausdressing

-

Kräftige 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 Feigen

Menüpreis pro Person: CHF 46.00

## **SPIESSLI GRILL**

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

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

### **Spiessli-Grill-Buffer „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 gedämpften Gemüse

6.00 /Person