

BANKETT-MENUVORSCHLÄGE

Lieber Gast

Es freut uns, dass Sie sich für die Durchführung Ihres Bankett-Anlasses bei uns im Lindenhof interessieren und danken für das Vertrauen.

Unser traditionsreicher Gastbetrieb wurde nach einem Grossbrand 1908 wieder aufgebaut und ist seit 1942 im Besitz der Familie Thalmann. Ursprünglich diente die Wirtschaft als Nebenerwerb zum Bauernhof, wurde jedoch später verpachtet und als Dorfbeiz betrieben. 2007 entschied sich Stefan Thalmann das Restaurant samt Scheune von seinem Vater zu erwerben und einen Richtungswechsel vorzunehmen. Nach einer umfassenden Renovation & Erweiterung in die Scheune bietet sich nun unser Haus mit folgenden Räumlichkeiten für Familien-, Geschäfts- oder Vereinsanlässe jeglicher Art an:

- Rustikale Wirtschaft mit Kachelofen mit 30 Plätzen
- Moderner Anbau mit 40 Plätzen
- Historisches Gemeindestübli mit 25 Plätzen im 1. Stock
- Ganzes Restaurant (Parterre) ab 50 bis 80 Plätze, Mindestkosumation CHF 5000.00

Um Ihnen die Organisation etwas zu erleichtern, machen wir Sie folgend auf einige Punkte aufmerksam, welche wesentlich zum Gelingen Ihres Festes beitragen.

MENU Diese Vorschläge gelten **AB 10 PERSONEN** und einer **EINHEITLICHEN MENUBE-STELLUNG**, allenfalls mit einer vegetarischen Variante. Für Wünsche, Tipps, eigene Kreationen oder saisonale Empfehlungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Damit wir die beste Qualität bei unseren Einkäufen sichern können, bitten wir Sie Ihre Auswahl spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. **FÜR EINE MENUBE-SPRECHUNG BITTEN WIR SIE UM VORHERIGE ANMELDUNG**

KINDER Für Kinderwünsche haben wir offene Ohren und das nötige Verständnis

LEBENS-MITTEL Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch von den Metzgereien in Gundetswil und Aadorf. Ergänzende Einkäufe tätigen wir aus der Culinarium- & Gourmetlinie des CCA in Frauenfeld. Auch sind wir bei Gemüse, Früchte und Obst nach Regionalität bestrebt. Allerdings können hier je nach Jahreszeit Abweichungen zutreffen

WEIN Aus Überzeugung empfehlen wir Ihnen Spezialitäten von unseren regionalen Winzern, besitzen aber alternativen aus Italien und Spanien

BLUMEN Wir stellen Ihnen gerne unsere saisonale Tischdekoration zur Verfügung. Selbstverständlich besorgen wir Ihnen auch speziellen Tischschmuck beim Floristen, welchen wir zu unseren Selbstkosten weiterverrechnen (Barzahlung) oder Sie bringen Ihre eigene Dekoration mit

PARK-PLÄTZE Sind unsere Parkplätze beim Haus besetzt, stehen Ihnen weitere Gratisparkplätze nach Rücksprache beim Gemeindesaal zur Verfügung

RAUCHEN Wir sind ein rauchfreies Restaurant. Zum Rauchen benutzen Sie bitte unsere Terrasse

RESERVATION Am Mittag bleibt Ihr Platz bis 17.00 Uhr reserviert. Falls Sie länger bleiben möchten zeigen wir gerne Ihre Möglichkeiten auf

KOSTEN Bis am Vorabend Ihres Anlasses berücksichtigen wir Änderungen der Personenanzahl ohne Kostenverrechnung. Danach verlangen wir für kurzfristig abgesagte oder nicht erschienene Personen einen Unkostenbeitrag. Ihre Konsumation können Sie in bar, mit Postcard, sowie Maestro-Karte begleichen oder wir stellen Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein zu. Die Preise verstehen sich pro Person & in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten

APERÔ:

<i>Gemüsesticks mit zweierlei Saucen</i>	<i>pro Pers. 3.50</i>
<i>Hausgemachtes Knoblauchbrot, geschnitten</i>	<i>Stk. 8.50</i>
<i>Blätterteigkonfekt</i>	<i>pro Pers. 3.50</i>
<i>Chips und Nüssli</i>	<i>pro Pers. 1.50</i>
<i>Hausgemachter Flammkuchen (ab 10 Personen)</i>	<i>pro Pers. 4.00</i>
<i>Mini Frühlingsrollen (Vegi) mit Sweet Chili Sauce</i>	<i>Stk. 1.50</i>
<i>Gebackene Speckpflaumen</i>	<i>Stk. 1.50</i>
<i>Mini Pizzas</i>	<i>Stk. 1.50</i>
<i>Cherry-Tomaten- Mozzarella</i>	<i>Stk. 1.50</i>
<i>Poulet-Saty mit Erdnusssauce</i>	<i>Stk. 2.00</i>
<i>Mini Chäs-Chüechli</i>	<i>Stk. 1.50</i>
<i>Mini Schinken-Gipfeli</i>	<i>Stk. 1.50</i>
<i>Grissini-Fackeln mit Rohschinken</i>	<i>Stk. 1.50</i>
<i>Trockenfleisch mit Hobelkäse</i>	<i>pro Pers. 7.00</i>
<i>Bowle je nach Saison (z.B. Erdbeer, Chriesi, Quitten-Birnen, Apfel-Zimt, etc.)</i>	<i>per Liter 28.00</i>
<i>Glühwein rot oder weiss</i>	<i>per Liter 27.00</i>

SUPPEN

<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>7.50</i>
<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>	<i>7.50</i>
<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>	<i>10.00</i>
<i>Iselisberger Rieslingschaumsuppe</i>	<i>11.00</i>
<i>Thurgauer Moschtsuppe</i>	<i>9.00</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>9.00</i>
<i>Rüebli-schaumsuppe mit Pistazienschaum & Balsamico</i>	<i>10.00</i>
<i>Champignonsrahmsuppe</i>	<i>9.00</i>
<i>Gazpacho</i>	<i>9.00</i>
<i>Zitronengrassuppe mit Kokospuma</i>	<i>10.00</i>
<i>Minestrone</i>	<i>9.50</i>
<i>Pastinakencrèmesuppe mit Schaumwein</i>	<i>10.00</i>

VORSPEISEN:



Bunter Blattsalat	8.50
Bunter Blattsalat mit Hobelkäse, Baumnüssen & Apfelspalten	11.50
Bunter Blattsalat mit Egli-Chnusperli & Tatarensauce	15.00
Gemischter Salat	11.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	12.00
<i>mit Balsamico, Olivenöl & Basilikum</i>	
Nüsslisalat mit Bauernspeck & Brotcroûtons	13.00
Nüsslisalat mit gehacktem Spiegelei	13.00
Nüsslisalat mit Gravet Lachsstreifen	16.00
Jägersalat	15.00
<i>Nüsslisalat mit Pilzen & Wachtelei</i>	
Tatar vom Rauchlachs	17.00
<i>mit Salatbukett & Toast</i>	
Bündnerfleisch –Roulade	16.00
<i>mit Frischkäsefüllung und Blattsalaten</i>	
Carpaccio vom Rindsfilet	19.50
<i>mit Ruccolasalat und Hobelkäse</i>	
Geräuchtes Forellenfilet vom Kundelfingerhof	15.00
<i>mit Meerrettichschaum, Blattsalat, Toast und Butter</i>	
Rauchlachsroulade mit Quark-Meerrettichfüllung	17.00
<i>Schnittlauch-Sauerrahm & Salatbukett</i>	
Melonen mit Rohschinken	Saisonpreis

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Stärkebeilage	25.00
Gemüsegratin	22.00
Zuchetti Piccata	26.00
Pilzrisotto mit Gemüsebouquet	21.50
Cannelloni mit Ricotta & Spinatfüllung	21.00
<i>Sherryrahm und Tomaten</i>	

HAUPTGERICHTE

Cordon bleu suisse Mit Emmentalerkäse & Hinterschinken gefüllt	Schwein 29.50 Kalb 38.00
Piccata milanese In der Käse-Ei-Hülle mit Champignons, Essiggurken, Schinken und Tomatensauce	Schwein 28.00 Kalb 35.00
Saltimbocca Mit Salbei und Rohschinken, Madèrjus	Schwein 28.00 Kalb 35.00
Rahmschnitzel Champignonsrahmsauce	Schwein 28.00 Kalb 35.00
Schwedenbraten Vom Nierstück, mit Pflaumen gespickt. Bratenjus	Schwein 29.00 Kalb 44.00
Schweinssteak Lindenhof (200g) Mit unserer Kräuterbutter überbacken	28.50
Schweinsfilet-Medailon mit Pilzrahmragout Verfeinert mit Cognac	37.50
Appezöller Filet Schweinsfilet mit Mostbröckli, Appezöllerkäse, Rüebli- & Selleriestreifen gefüllt, Bratenjus	41.00
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin Bratenjus	32.00
„Züri Gschnetzlets“ Kalbsgeschnetzeltes mit Rahm und Champignons	37.00
Kalbsteak (180g) mit Morchelrahmsauce	45.00
Duett vom Kalbs- & Schweinsfilet Calvados Calvados-Rahmsauce & eingelegte Apfelschnitze	44.00
Kalbsfilet „Citron“ Am Stück rosa gebraten. Auf leichter Zitronenbuttersauce	47.00
Sauerbraten Eingebeizter Rindsbraten mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons	31.50
Rindsfiletspitzen Stroganow Rassige Paprika-Rahmsauce mit Essiggurken und Zwiebeln	39.50
Rindsfiletsteak (180g) mit Pilzen Bearner Sauce	47.00
Rindshohrückensteak (200g) mit Pfeffer-Ananassauce	38.00
Roastbeef mit Kräuterkruste Rotweinjus	42.00
Forellenfilet Müllerin Art In Butter gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Zitrone & Kräutern	32.00

**Stärkebeilagen und Gemüseplatte (fünf Sorten) sind im Preis inbegriffen
und werden nachserviert.**

Wählen Sie aus folgenden Stärkebeilagen: Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Nudeln, Trockenreis, Risotto, Knöpfli, Rahmpolenta

HAUPTPLATTEN

Rosa Kalbsrücken „us em Ofe“	48.00
<i>Trüffeljus</i>	
Rindsfilet trois poivres	55.00
<i>In dreierlei Pfeffer gewendet & am Stück gebraten, Whiskysauce</i>	
Rindsfilet Wellington	55.00
<i>Im Blätterteigmantel und Bearner Sauce</i>	
Gemischter Braten (ab 20 Personen)	37.00
<i>Schweins-, Kalbs- und Rindsbraten mit Bratenjus und Rahmsauce</i>	
Les trois filets	48.00
<i>Schweins-, Rinds- und Kalbsfiletmedaillons mit Pilzrahmragout, Bearner Sauce und Kräuterjus</i>	

Bei diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen zweiten Teller. Beilagen (frei wählbar) und fünf verschiedene Gemüse sind im Preis inbegriffen.

SÜSSSPEISEN

Caramelchöpfli mit Rahm	8.00
Panna cotta mit Waldbeerensauce	10.00
Grossmutter's gebrannte Creme	9.00
Charlotte Royale	12.50
<i>Bayerische Creme im Biscuitmantel & Himbeersauce</i>	
Warmes Schoggichüechli	10.00
<i>In der Kaffeetasse serviert mit Vanilleglace</i>	
Weisses Schokoladenparfait mit Pistazien & Erdbeer-Schaumweinsauce	12.00
Thurgauer Süssmostcrème mit Apfelsorbet	9.50
Tobleronemousse "black & white"	12.00
<i>mit Baileyssauce</i>	
Tirami Su	9.50
Frischer Fruchtsalat nature	8.50
mit Rahm	+ 1.00
mit Vanilleglace	+2.00
mit Kirsch	+1.00
Hausgemachtes Parfait mit Aroma Ihrer Wahl	11.50
Oberländer Meringues mit Schlagrahm & Vanilleglace	9.50
Eisbombe „Grand marnier“	12.00
Dessertteller „Lindenhof“	
<i>Variation verschiedener Dessertspezialitäten nach Wahl. Preis je nach Aufwand.</i>	
Verschiedene Coupes und Saisondesserts aus unserer Mövenpick-Glacekarte	