

# **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, Mindestkonsumation CHF 4000.00

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

**RESER-  
VATION** 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. 8.00</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>7.00</i>
<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>	<i>7.00</i>
<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>	<i>9.50</i>
<i>Iselisberger Rieslingschaumsuppe</i>	<i>9.50</i>
<i>Thurgauer Moschtsuppe</i>	<i>8.50</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>8.50</i>
<i>Rüebli-schaumsuppe mit Pistazienschaum &amp; Balsamico</i>	<i>9.50</i>
<i>Champignonsrahmsuppe</i>	<i>9.00</i>
<i>Gazpacho</i>	<i>9.00</i>
<i>Zitronengrassuppe mit Kokospuma</i>	<i>9.50</i>
<i>Minestrone</i>	<i>9.50</i>
<i>Pastinakencrèmesuppe mit Schaumwein</i>	<i>9.50</i>

## **VORSPEISEN:**



<b>Bunter Blattsalat</b>	8.00
<b>Bunter Blattsalat mit Hobelkäse, Baumnüssen &amp; Apfelspalten</b>	11.50
<b>Bunter Blattsalat mit Egli-Chnusperli &amp; Tatarensauce</b>	15.00
<b>Gemischter Salat</b>	10.00
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> <i>mit Balsamico, Olivenöl &amp; Basilikum</i>	12.00
<b>Nüsslisalat mit Bauernspeck &amp; Brotcroûtons</b>	12.00
<b>Nüsslisalat mit gehacktem Spiegelei</b>	12.00
<b>Nüsslisalat mit Gravet Lachsstreifen</b>	15.00
<b>Jägersalat</b> <i>Nüsslisalat mit Pilzen &amp; Wachtelei</i>	14.00
<b>Tatar vom Rauchlachs</b> <i>mit Salatbukett &amp; Toast</i>	16.00
<b>Bündnerfleisch –Roulade</b> <i>mit Frischkäsefüllung und Blattsalaten</i>	16.00
<b>Carpaccio vom Rindsfilet</b> <i>mit Ruccolasalat und Hobelkäse</i>	19.50
<b>Geräuchtes Forellenfilet vom Kundelfingerhof</b> <i>mit Meerrettichschaum, Blattsalat, Toast und Butter</i>	15.00
<b>Rauchlachsroulade mit Quark-Meerrettichfüllung</b> <i>Schnittlauch-Sauerrahm &amp; Salatbukett</i>	16.00
<b>Melonen mit Rohschinken</b>	Saisonpreis

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

<b>Gemüseteller mit Stärkebeilage</b>	23.00
<b>Gemüsegratin</b>	21.00
<b>Zuchetti Piccata</b>	25.00
<b>Pilzrisotto mit Gemüsebouquet</b>	20.50
<b>Cannelloni mit Ricotta &amp; Spinatfüllung</b> <i>Sherryrahm und Tomaten</i>	20.00

## HAUPTGERICHTE

<b>Cordon bleu suisse</b> Mit Emmentalerkäse & Hinterschinken gefüllt	<b>Schwein 28.00</b> <b>Kalb 36.00</b>
<b>Piccata milanese</b> In der Käse-Ei-Hülle mit Champignons, Essiggurken, Schinken und Tomatensauce	<b>Schwein 27.00</b> <b>Kalb 34.00</b>
<b>Saltimbocca</b> Mit Salbei und Rohschinken, Madèrejus	<b>Schwein 27.00</b> <b>Kalb 34.00</b>
<b>Rahmschnitzel</b> Champignonsrahmsauce	<b>Schwein 27.00</b> <b>Kalb 34.00</b>
<b>Schwedenbraten</b> Vom Nierstück, mit Pflaumen gespickt. Bratenjus	<b>Schwein 28.00</b> <b>Kalb 43.00</b>
<b>Schweinssteak Lindenhof (200g)</b> Mit unserer Kräuterbutter überbacken	<b>27.00</b>
<b>Schweinsfilet-Medailon mit Pilzrahmragout</b> Verfeinert mit Cognac	<b>36.00</b>
<b>Appezöller Filet</b> Schweinsfilet mit Mostbröckli, Appezöllerkäse, Rüebli- & Selleriestreifen gefüllt, Bratenjus	<b>39.50</b>
<b>Kalbsschulterbraten mit Rosmarin</b> Bratenjus	<b>31.00</b>
<b>„Züri Gschnetzlets“</b> Kalbsgeschnetzeltes mit Rahm und Champignons	<b>36.00</b>
<b>Kalbsteak (180g) mit Morchelrahmsauce</b>	<b>44.00</b>
<b>Duett vom Kalbs- &amp; Schweinsfilet Calvados</b> Calvados-Rahmsauce & eingelegte Apfelschnitze	<b>42.50</b>
<b>Kalbsfilet „Citron“</b> Am Stück rosa gebraten. Auf leichter Zitronenbuttersauce	<b>45.00</b>
<b>Sauerbraten</b> Eingebeizter Rindsbraten mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons	<b>29.50</b>
<b>Rindsfiletspitzen Stroganow</b> Rassige Paprika-Rahmsauce mit Essiggurken und Zwiebeln	<b>39.50</b>
<b>Rindsfiletsteak (180g) mit Pilzen</b> Berner Sauce	<b>45.00</b>
<b>Rindshohrückensteak (200g) mit Pfeffer-Ananassauce</b>	<b>37.00</b>
<b>Roastbeef mit Kräuterkruste</b> Rotweinjus	<b>42.00</b>
<b>Forellenfilet Müllerin Art</b> In Butter gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Zitrone & Kräutern	<b>31.00</b>

**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

<b>Rosa Kalbsrücken „us em Ofe“</b>	45.00
Trüffeljus	
<b>Rindsfilet trois poivres</b>	52.00
In dreierlei Pfeffer gewendet & am Stück gebraten, Whiskysauce	
<b>Rindsfilet Wellington</b>	49.00
Im Blätterteigmantel und Bearner Sauce	
<b>Gemischter Braten (ab 20 Personen)</b>	36.00
Schweins-, Kalbs- und Rindsbraten mit Bratenjus und Rahmsauce	
<b>Les trois filets</b>	46.00
Schweins-, Rinds- und Kalbsfiletmedaillons mit Pilzrahmragout, Bearner Sauce und Kräuterjus	

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

## SÜSSSPEISEN

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