

Menuvorschläge

**Für Anlässe ab Mindestens 10 Personen,
die dasselbe Essen.**

Bitte beachten Sie, dass für mindestens 10 Personen dasselbe Gericht bestellt werden muss.

Falls Sie gerne mehrere Menus zur Auswahl haben und die Mindestzahl nicht erreichen, steht Ihnen unsere Speisekarte zur Auswahl zur Verfügung.

Beachten Sie bitte zudem, dass alle unten aufgeführten Gerichte nur nach Absprache Probegegessen werden können. Diese Gerichte werden speziell für Sie eingekauft und aus diesem Grund haben wir die Gerichte nicht im Hause.

Die 2 Tage vor dem Anlass angegebene Personenzahl wird definitiv verrechnet.

Damit wir Ihr Menu rechtzeitig bestellen können, benötigen wir Ihre Menuauswahl spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass.

Wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihr Verständnis und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Thoma

Menus all inklusiv

Sind Sie an ein Budget gebunden oder haben Sie konkrete Vorstellungen?

Sehr gerne kreieren wir für Sie oder mit Ihnen Ihr Wunschpaket.

Wir bieten individuelle à discretion Getränkepakete an.

Vorspeisen

Salate

Kleiner grüner Salat

an hausgemachtem Dressing Fr. 6.00

Kopfsalatherz / Nüsslisalat (je nach Saison)

mit Speck, Ei und Brotcrôutons Fr. 12.00

White House Salat

Gezupfter Blattsalat

mit Gurken, Tomaten, Karotten und Nüssen

an altem Aceto Balsamico Fr. 11.00

Eisbergsalat

an Thousand Island Dressing

mit gehobeltem Käse Fr. 10.00

Suppen

Alle Suppen sind hausgemacht

Gemüsecrèmesuppe	Fr. 7.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	Fr. 9.00
Fricktaler Rüeblisuppe	Fr. 8.00
Süsskartoffelrahmsuppe mit Curry parfümiertem Rahmhäubchen	Fr. 10.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Speckbrunoise	Fr. 9.00
Maiscrèmesuppe mit Lachskaviar	Fr. 11.00
Maiscrèmesuppe mit Rahmhaube und frischem Schnittlauch	Fr. 9.00
Lauchcrèmesuppe mit Brotcroustons	Fr. 9.00

Suppen

Hochzeitssuppe

mit Gemüsebrûnoise und Eierstich Fr. 8.00

Bouillon mit Flädli Fr. 7.00

Consommé Tyrolienne

mit Tomatenbrûnoise und Reiseinlage Fr. 8.50

Consommé double mit Eierstich Fr. 9.00

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Entenleberterrine

mit frischem Lebkuchenbrot

Fr. 19.00

Rindsfiletcarpaccio

mit Ruccola und Parmesan

Fr. 22.00

Salatvariation

mit Lachsterrine

Fr. 19.00

Salatbouquet

mit geräucherter und

mit Trüffelöl parfümierter Entenbrust

Fr. 21.00

White House Plate

mit Risotto, Pouletspiesschen,

Süppchen, Rauchlachs

Rindsfiletcarpacciosticks

Fr. 18.00

Warme Vorspeisen

Spaghetti di Parma

an wunderbarer Rahmsauce

mit Rohschinkenstreifen

Fr. 16.00

Herzravioli

gefüllt mit Ricotta

an hausgemachter Tomatensauce

Fr. 16.00

Entenbrüstchen rosa gebraten

mit Maiscrêpe

Fr. 22.00

Tessiner Weissweinrisotto

mit frischen Pilzen

Fr. 15.00

Wachtelbrüstchen gebraten

an Thymianjus

auf Gemüse mousse

Fr. 24.00

Fischvorspeisen

Riesencrevetten gebraten
mit frischem Knoblauch, Ananasstücken
und Reis serviert Fr. 22.00

Crevettencocktail
an Calypsosauce Fr. 15.00

Singasôlefiletstreifen
mit frischen Kräutern gebraten
und Reis serviert Fr. 19.00

Steinbuttfilet pochiert
an Champagnersauce
mit Pommes Château Fr. 21.00

Salatvariation
mit Rauchlachsstreifen Fr. 18.00

Salmfilettranche pochiert
auf Gemüsejulienne
an Sauce Hollandaise Fr. 19.00

Hauptgänge

Vegetarisch

Frischeierspaghetti an Trüffelrahmsauce	Fr. 32.00
Eierschwämmli und Steinpilze im Crêpe (Saison)	Fr. 35.00
Gemüseratatouille mit frischen Kräutern und Polenta serviert	Fr. 29.00
Kartoffel- und Gemüseauflauf	Fr. 26.00
Copam- und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise (Saison)	Fr. 37.00
Rührei mit frischen Trüffeln	Fr. 39.00
Gemüserösti mit frischem Artischockenherz	Fr. 33.00
Gemüseteller White House	Fr. 34.00

Für unsere vegetarischen Gäste kreieren wir jeweils saisonale Gerichte.
Bitte lassen Sie sich beraten.

Schweinefleisch

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock Rübligemüse	Fr. 26.00
Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli und Gemüsebeilage	Fr. 24.00
Schweinscarréebraten an rassisger Senfrahmsauce Pommes frites Saisongemüse	Fr. 31.00

Schweinefleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Calvadosrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
Saisongemüse Fr. 39.00

Poulet

Pouletgeschnetztes
an Pfefferrahmsauce
mit Buttermilchwaren
und Tagesgemüse Fr. 21.00

Pouletbrustpiccata
an Tomatensauce
mit Butterspaghetti serviert Fr. 22.00

Maispoulardenbrüstchen
an rosa Pfeffersauce
Reis Maison
Gemüse garnitur Fr. 31.00

Lamm

Im Ofen gebratenes Lammgigot mit Knoblauch gespickt
an einer Rotweinsauce
mit Kartoffelgratin
und Gemüse serviert Fr. 34.00

Fisch

Zanderfilet
mit frischen Kräutern gebraten
und Pommes Anna serviert Fr. 32.00

Flunderfilet pochiert
an einer Zitronenrahmsauce
mit Salzkartoffeln serviert Fr. 31.00

Pochiertes Lachsfilet
mit Sauce Hollandaise
auf Gemüsejulienne
mit Reis serviert Fr. 33.00

Kalb

Zürcher Geschnetzelt mit hausgemachten Spätzli serviert	Fr. 41.00
Kalbshaxen "Cremolata" Kartoffelstock Rübligemüse	Fr. 32.00
Saftiger Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Butternüdeli Gemüsebeilage	Fr. 37.00
Kalbshohrücken an Champignonrahmsauce Kartoffelcroquette Gemüsebeilage	Fr. 39.00
Zartes Kalbsteak auf den Punkt gebraten an feiner Pilzrahmsauce Butternüdeli Gemüsebouquet	Fr. 46.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce Williamskartoffeln und junges Gemüse	Fr. 52.00
Kalbskotelettekrone im Ofen gebraten Sauce Choron Rahmnüdeli Gemüsestrauss	Fr. 54.00

Rind

Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Reis Maison und Gemüsebeilage	Fr. 41.00
Rindsfiletmédaille an einer Pfefferrahmsauce mit Kartoffelcroquetten und Gemüse serviert	Fr. 41.00

Rind

Rindsfiletherz
mit 24 karätigem Gold überbacken
Pommes Allumettes
Gemüsebeilage Fr. 49.00

US Roastbeef am Stück gebraten
mit Sauce Bearnaise
Kartoffelcroquetten
Gemüsestrauss Fr. 49.00

Buffet

Ab 40 Personen

Hausgemachtes Tomatencrèmesüppchen oder
Hausgemachtes Maiscrèmesüppchen oder
Hausgemachtes Steinpilzcrèmesüppchen

Melone mit Rohschinken oder Kopfsalatherz
mit Speck und Ei

Buffet
Roastbeef von Entrecôte rosa gebraten
Sauce Bearnaise
Kalbshohrücken am Stück gebraten
Rahmsauce

Beilagen
Hausgemachter Kartoffelgratin, Kartoffelcroquetten, Bunte Gemüsepfanne

Vacheringlacé Torte oder
Ananascarpaccio
mit Sorbetglacé serviert

Komplettes Menu

Fr. 96.00

Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden in der Weihnachtszeit kein Buffet servieren.

Nachschlag

Alle unsere Gerichte sind Tellerservice und es gibt keinen Nachschlag.
Sehr gerne können Sie gegen einen Aufpreis auch eine zweite Beilage auswählen.
Der Preis für einen allfälligen Nachschlag wird individuell besprochen.

Desserts

Sweet White House Dessertteller mit Zuckerwatte garniert	Fr. 23.00
Desserttrilogie mit Mousse au chocolat, Crème Caramel und Parfaitglace mit Zuckerwatte garniert	Fr. 15.00
Kleines Dessertbuffet	Fr. 25.00
Kleiner Coupe Dänemark mit Schoggisauce	Fr. 8.50
Kleiner Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 8.50
Mousse au chocolat black and white	Fr. 15.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchten garniert	Fr. 12.00
Vacherin Eistorte Vanille und Erdbeer mit Fruchtmark und Rahm	Fr. 12.00
Ananascarpaccio mit Sorbetglacé	Fr. 14.00
Hausgemachtes Caramelköppli	Fr. 11.00
Hausgemachtes Parfaitglacé mit Früchten garniert	Fr. 14.00
Lauwarme Apfelschnitte mit Vanilleglacé	Fr. 15.00
Hochzeitstortenservice	Fr. 5.00

Käse

Kleiner Käseteller vom und für Geniesser	Fr. 13.00
Hausgemachter Trüffelbrie	Fr. 15.00
Käsebuffet nach Absprache	