

## Geschätzter Gast - Herzlich Willkommen

Sie sind im Begriff sich mit unseren Bankettmenüs zu befassen. Zum besseren Verständnis noch kurz ein paar Erläuterungen:

- 1 Unsere folgenden Vorschläge sind eine Auswahl an kreativen Ideen unseres Küchenteams.
- 2 Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte dem saisonalen und regionalen Angebot angepasst sind. Ausserhalb der ordentlichen Verfügbarkeit können die angegebenen Preise abweichen.
- 3 Sie können aus allen angebotenen Vorschlägen einzelne Gänge herausnehmen und zu einem **eigenen Menu kombinieren**. Wir offerieren Ihnen dafür sehr gerne einen Komplettpreis.
- 4 Sie dürfen uns sehr gerne Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche mitteilen. Wir werden daraus ein für Sie **massgeschneidertes Menu** zusammenstellen.
- 5 Falls Sie bei den Hauptgängen Nachservice haben möchten verrechnen wir pauschal 5.00 CHF.
- 6 Natürlich bieten wir Ihnen auch die entsprechenden Qualitätsweine zum Menu. Fragen Sie uns doch einfach nach dem dazu **passenden Weinmenu**.

Beim Studium und der Auswahl wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüssen vom schönsten Platz am Bodensee

Ihr Gastgeber - Reto Eppenberger und Team

## MENÜ I

Leichte Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Trauben und Cherrytomaten

*14.50 CHF*

\*\*\*

Felchenfilets (wenn immer möglich vom Bodensee) in der Alpenbutter gebraten mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Gemüse

*41.20 CHF*

\*\*\*

FISCHERHAUS TRAUM Gemischte Beeren eingeschlagen in Rahm und Meringue

*12.00 CHF*

\*

## MENÜ II

Bunter Gartensalat mit frischen Kräutern an Balsamicodressing  
und blauen Kartoffelchips

9.90 CHF

\*\*\*

Gazpacho – geeiste Gurkenkaltschale

12.80 CHF

\*\*\*

Felchenfilets (wenn immer möglich vom Bodensee) in der Alpenbutter gebraten  
mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Gemüse

41.20 CHF

\*\*\*

Hausgemachtes dunkles Mousse  
aus der Schweizer Toblerone-Schoggi

12.50 CHF

\*

CHF 69.— statt 76.40

## MENÜ III

Italiensicher Burrata mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer  
auf knusprigem Olivenbrot und frischen Mangostreifen

*16.90 CHF*

\*\*\*

Leichte Thurgauer Rieslingschaumsuppe  
mit Trauben und Cherrytomaten

*14.50 CHF*

\*\*\*

Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller Käse an Portwein-Thymianjus  
dazu glasiertes Kräutergemüse und sämiger Weissweinrisotto

*43.20 CHF*

\*\*\*

Fischerhaus Duo Panna Cotta mit regionalem Früchtecoulis  
und ein Südfrüchtesalat mit Maracuja

*12.00 CHF*

\*

CHF 79.— statt 86.60

## MENÜ IV

Bruschetta mit Büffelmozzarella, frischen Mangostreifen,  
Cherry-Tomaten und Basilikum an einer Pinienkernen-Vinaigrette

*15.90 CHF*

\*\*\*

Parmesanschaumsüppchen im Einmachglas  
mit einer Black-Tiger-Krevette am Spiess

*16.90 CHF*

\*\*\*

Bodensee-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weissweinschaum  
dazu Oliven-Kartoffelgratin und kleines Rosmarin-Ratatouille

*44.20 CHF*

\*\*\*

Kleine Desservariation „Fischerhaus“ Cremige, fruchtige und gefrorene Spezialitäten  
in Gläschen serviert

*14.90 CHF*

\*

CHF 85.—statt 91.90 CHF

## «FISCHERHAUS – THE FLYING BUFFET»

Überraschen Sie Ihre Gäste mit dem einzigartigen und erfolgreichen Fischerhaus-Büffet

Anstelle des klassischen Büffet-Service servieren wir Ihnen während Ihres gesamten Anlasses kleine Häppchen und Köstlichkeiten in unseren speziellen Gläsern oder im modernen Porzellan-Geschirr. Dabei sitzen oder stehen Ihre Gäste, sind nicht an einen vorgegebenen Tischplan gezwungen und können bereits zwischen den einzelnen Gängen tanzen und sich unterhalten.

Folgend ein kleines Beispiel aus den vielen Möglichkeiten, welche wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen und Ihnen beratend zur Seite stehen.

Bruschetta mit Italienischer Burrata an hausgemachtem Pesto mit frischen Mangostreifen und Kirschtomaten

\*\*

Kalte leicht pikante Tomatensuppe mit Rosmarin-Focaccia und griechischem Olivenöl

\*\*

Sämiger Weissweinrisotto mit pochierten Flusskrebse und frischen Kräutern

\*\*

Kleines Felchenfilet in der Alpenbutter gebraten mit Rieslingschaum auf gelben Orangenlinsen

\*\*

Fruchtiges Wodka-Sorbet mit Prosecco verfeinert

\*\*

Kalbsinvoltni mit Rohschinken und Appenzellerkäse gefüllt auf Gemüsespätzli und Portwein-Rosmarin-Reduktion

\*\*

Thurgauer Weichkäse aus Rohmilch mit Feigenchutney

\*\*

Luftiges Mousse von der dunklen Toblerone mit frischen regionalen Beeren garniert

Diese Reihenfolge können wir Ihnen bereits für  
CHF 95. — anbieten.

## Vorspeisen

### **1 Salate**

- |                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| a) Griechischer Salat                                                                                                | 12.80 |
| b) Bunter Gartensalat mit marinierten Cherry-Tomaten<br>an einer Balsamico-Vinaigrette und luftgetrocknetem Schinken | 13.50 |
| c) Nüsslisalat mit Speck, Croutons und gehacktem Ei (nach Saison)                                                    | 14.50 |

### **2 Suppen**

- |                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| a) Leichte Gulaschsuppe mit Olivenbrot und Parmesan D.O.C.                        | 10.80 |
| b) Gazpacho – geeiste Gurkenkaltschale                                            | 12.80 |
| c) Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Cherrytomaten und Trauben                    | 14.50 |
| d) Weisse Tomatensuppe mit Jakobsmuschel im Chili-Orangenmantel                   | 16.90 |
| e) Karotten-Ingwersuppe im Einmachglas mit gebratenem Wolfsbarschfilet            | 15.90 |
| f) Parmesanschaumsüppchen im Einmachglas mit einer Black-Tiger-Krevette am Spiess | 16.90 |

### **3 Kalte Vorspeisen**

- |                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| a) Italiensicher Burrata mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer auf knusprigem Olivenbrot und<br>frischen Mangostreifen          | 16.90 |
| b) Klassisch geklopftes Rindscarpaccio mit Rucolasalat und Parmesanspähnen                                                    | 19.90 |
| c) Gebratene Riesengarnelen mit knackigem Blattsalat, roten Zwiebeln und fruchtigem<br>Maracuja-Dressing                      | 17.50 |
| d) Hausgebeizter Lachs auf exotischem Gemüsesalat mit Sojasprossen                                                            | 18.50 |
| e) Bruschetta mit Büffelmozzarella, frischen Mangostreifen, Cherry-Tomaten und Basilikum an<br>einer Pinienkernen-Vinaigrette | 15.90 |

## Zwischengänge

### **4 Kleine Pasta-/ Risottogerichte zwischen durch**

- |                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| a) Hausgemachte Pasta mit Kalbfleischstreifen, Zucchetti und Cognac-Sauce      | 19.50 |
| b) Campanelle mit gebratenen Frischwasser-Gambas und Kräutern                  | 18.50 |
| c) Spaghetti mit Olivenöl, Parmaschinken, Tomatenwürfel und frischem Basilikum | 14.50 |
| d) Risotto mit frischen Saisonpilzen, Alpenschnittlauch und Mascarpone         | 17.50 |



## Hauptgerichte

### **5 Fisch**

a) Knusprig gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar	36.80
b) In Butter gebratenes Saiblingfilet mit Zitrus-Butter mit etwas Blattspinat	38.80
c) Gebratenes Lachsforellenfilet Riesling-Kerbelschaum mit knackigem Saisongemüse	34.50
d) Sanft sautiertes Felchenfilet mit Mandelbutter auf Spargelragout (Saisonal)	36.50
e) Bodensee-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterjus auf einem Pinienkernen-Spinat-Bett serviert	39.50
f) Riesengambas am Spiess gebraten mit Knoblauchbutter und frischen Gartenkräutern	37.20
g) Seeteufelmedaillons im Olivenöl pochiert und weisser Tomatenreduktion	39.20

### **6 Fleisch**

b) In Rotwein marinierter Rindsbraten im Ofen geschmort	34.50
c) Zartes Rindsfilet am Stück oder portioniert gebraten	46.50
d) Grilliertes Filetsteak von Schweizer Jung-Rind mit Trüffelölreduktion	43.50
e) Schweinsfiletmedaillons im Bresaola-Mantel und Thymian-Jus	37.50
f) Schweinefilet am Stück gebraten mit pikanter Curry-Sauce	36.50
g) Saftige Kalbskinnbäckli nach Grossmutter's Rezept	37.50
h) Kalbsinvoltni gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller Käse an Portwein-Thymianjus	38.50
i) Kalbsbraten schonend gegart mit Portwein-Rosmarin-Reduktion	39.50
j) Lammentrôte unter der Kräuterkruste mit Ofen-Tomaten	38.80
k) Lammkotelette mit Knoblauch-Rosmarinjus	39.80
l) Surf 'n' Turf Zartes Rindsfilet mit Riesengambas an Knoblauch-Limettenbutter	46.50

Zu allen Hauptgerichten (Fisch & Fleisch) servieren wir frisches Marktgemüse aus der Region

## Hauptgerichte

### **7 Vegetarisch**

- |                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| e) Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern im Olivenöl geschwenkt | 28.80 |
| f) Knusprige Gemüse-Rösti mit Randen-Geschnetzeltes an Korbelsauce                                                | 31.50 |
| g) Risotto mit Granatapfel, frischer Minze und Mascarpone                                                         | 29.80 |

### **8 Beilagen zu unseren Hauptgängen**

- a) Toscana Kartoffeln
- b) Kroketten
- c) Weisswein-Risotto
- g) Pommes frites
- h) Kartoffel-Olivengratin

## Desserts

### **9 Hausgemachte Dessertkreationen**

a) Dunkles und helles Mousse aus der Schweizer Toblerone-Schoggi	12.50
b) Panna Cotta in diversen Geschmacksrichtungen: Erdbeer, Himbeer, Cassis, Heidelbeeren, Orangen, Mango, Passionsfrucht	12.00
c) FISCHERHAUS TRAUM Gemischte Beeren eingeschlagen in Rahm und Meringue	12.50
d) Frische Früchte oder Beeren leicht mariniert mit geschlagener Eiscrème im Ballonglas serviert	14.50
e) Hausgemachtes Beeren oder Marroni – Tiramisú im Einmachglas serviert	12.00
f) Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	14.50
g) Dessertvariation cremige, fruchtige und gefrorene Süßigkeiten in Gläschen serviert	14.90

Wir führen hervorragende Bauernhofglace aus der Region. Coupes und Kinderdesserts sowie weitere saisonale Desserts & eigene Kreationen bieten wir Ihnen sehr gerne nach Absprache an.