



### Ihr Fest im Fischerhaus

Sie sind im Begriff, sich mit unseren Bankett-Menüs zu befassen. Zum besseren Verständnis noch kurz ein paar Erläuterungen:

Unsere Vorschläge sind eine Auswahl kreativer Ideen unseres Küchenteams und gedacht für grössere Gruppen ab 20 Personen.

Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte dem saisonalen und regionalen Angebot angepasst sind. Ausserhalb der ordentlichen Verfügbarkeit können die angegebenen Preise abweichen.

Sie können aus allen angebotenen Vorschlägen einzelne Gänge herausnehmen und zu einem eigenen Menu kombinieren. Wir offerieren Ihnen dafür sehr gerne einen Komplettpreis.

Sie dürfen uns sehr gerne Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche mitteilen. Wir werden daraus ein für Sie massgeschneidertes Menu zusammenstellen.

Falls Sie bei den Hauptgängen Fleisch-Nachservice haben möchten, verrechnen wir pauschal zwischen 5-8 Franken (je nach Fleischkomponente).

Gerne bieten wir Ihnen auch die passenden Qualitätsweine zum Menü. Fragen Sie uns doch einfach nach unserem Weinsortiment.

Alle Preise auf unserer Speise-, Getränke- und Bankettkarten sind in Schweizer Franken angegeben und enthalten 8.1% MWST.

Da die Märkte verrückt spielen, muss auch in der Gastronomie mit Preisenanpassungen gerechnet werden. Diese sind von der Preisentwicklungen der Rohstoffe,
Energie und Lohnentwicklung abhängig / Stand 1. Januar 2024
Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

Abweichungen in den Menüs sind jederzeit möglich. Die aktuellsten Menuvorschläge finden Sie auf fischerhaus.ch/hochzeiten

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Studium unserer Menüvorschläge und freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüssen Ihr Gastgeber Reto Eppenberger und Team



### Menu 1

75.00

Leichte Tägermooser Kräutercrèmesuppe mit Croûtons 15.50

Felchenfilets (wann immer möglich, vom Bodensee) in Nussbutter gebraten mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Gemüse

45.00

«Fischerhaus-Traum»

Gemischte Beeren (nach saisonaler Verfügbarkeit) mit geschlagenem Rahm und Meringue
14.50

### Menu 2

80.20

Saisonaler bunter Marktsalat an Balsamicodressing und gerösteten Nüssen und Kernen

12,90

\* \* \*

Gazpacho Andalusische Gemüsekaltschale, leicht pikant 12.80

Lachsforellenfilets in der Alpenbutter gebraten mit Rosmarinkartoffeln und mediteranem Gemüse 41.00

\* \* \*

Hausgemachte dunkle und helle Mousse aus Schweizer Toblerone-Schoggi 14.50



### Menu 3

96.90

Thunfischtatar, verfeinert mit Jung-Zwiebeln, Soja Sauce, Koriander und Sambal Oelek, serviert mit Avocado, Maracuja und einem Brotchip

22.50

\* \* \*

Parmesan-Schaumsüppchen im Einmachglas mit einer Black-Tiger-Crevette am Spiess 17.90

k \* 1

Bodensee-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weissweinschaum, dazu Kartoffel-Lauch-Gratin und kleines Rosmarin-Ratatouille

44.00

«Fischerhaus-Duo» Panna Cotta mit regionaler Früchte-Coulis, serviert mit Zitronensorbet 12.50

### Menu 4

122.20

Italienischer Burrata mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer auf knusprigem Olivenbrot und frischen Mangowürfeln 18.90

\* \* \*

Curry-Schaumsuppe mit einer Black-Tiger-Crevette 17.90

\* \* \*

Erfrischendes Mangosorbet mit Passoã 10.90

\* \* \*

Medium gebratenes Rinderfilet vom Jungrind an Portwein-Thymian-Jus, dazu glasiertes Kräutergemüse und sämiger Weisswein-Risotto 58.00

\* \* \*

Kleine Dessertvariation «Fischerhaus» Cremige, fruchtige und gefrorene Spezialitäten in Gläschen serviert 16.50



## **The Flying Buffet**

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem individuellen Fischerhaus-Flying-Buffet.

Anstelle des klassischen Service am Tisch servieren wir Ihnen zu Ihrem Anlass kleine Häppchen und Köstlichkeiten in unseren speziellen Gläschen oder im modernen Porzellangeschirr.

Das Besondere ist: Es gibt keine Tische!

Ihre Gäste stehen, können zwischen den einzelnen Gängen tanzen und sich unterhalten - eine entspannte und gesellige Atmosphäre!

Nachfolgend finden Sie Vorschläge für ein 2-3-4-3-Flying-Buffet. Unserer Erfahrung nach haben sich etwa 10–12 Köstlichkeiten pro Person bewährt: 2 Apéro | 3 Vorspeisen | 4 Hauptgänge | 3 Desserts

#### **APERO**

Apero-Lollys gefüllt mit Rauchlachs & Ricotta, Appenzeller Bergkäse & Rohschinken, Frischkäse & Pilzen

#### **VORSPEISEN**

Bruschetta mit italienischer Burrata an hausgemachtem Pesto
mit frischen Mangowürfeln & Cherrytomaten
Mango-Gazpacho
Couscoussalat mit Granatapfel
Roasted Beef Carpacchio mit Zitronendressing, Rucola & Grana Padano
Pikantes Rindstartar auf Toastbrot

Für Zwischendurch:
Fruchtiges Zitronensorbet mit Prosecco

#### **HAUPTSPEISEN**

Sämiger Weisswein-Risotto mit gebratenem Zanderfilet und frischen Kräutern Mini-Beefburger mit Süsskartoffelchips Kalbsinvoltini, mit Rohschinken und Appenzeller Käse gefüllt, auf Bramata-Polenta Schweinefilet mit Basilikum im Parmamantel, Senf-Kartoffelstock und confierten Cherrytomaten

#### **DESSERTS**

Thurgauer Weichkäse aus Rohmilch mit Feigenchutney
Buttermilchparfait mit Maracuja
Luftige Mousse von der dunklen Toblerone mit frischen regionalen Beeren

Gerne können wir eine Menüauswahl mit Ihnen persönlich besprechen, Ihnen beratend zur Seite stehen und ein verbindliches Angebot erstellen.

Rechnen Sie mit ca. CHF 125.— pro Person (weniger oder mehr Komponenten bedeuten eine Preisanpassung).





#### SALATE

a. Saisonal bunt gemischter Marktsalat an Hausdressing

11.90

Toppings zur Wahl:

- geröstete Kerne & Nüsse 1.00

- frische Croutons 1.00

- gehacktes Ei 1.50

- ausgelassener knuspriger Speck 2.00

- blaue Kartoffelchips 1.00

- geriebener Ziegenkäse 2.00

- luftgetrocktneter Schinken 3.50

b. Nüsslisalat (je nach Saison) mit Speck, Croutons und gehacktem Ei)

15.90

c. Saisonale Salate (in Absprache mit unserem Küchenchef) wie z.B. Tomatensalat mit Mozzarella, Wassermelone mit Feta oder Caesar Salad mit Poulet ab 13.90

#### SUPPEN

a. Thurgauer Rieslings-Schaumsuppe mit Cherrytomaten und Trauben 16.50

b. Leichte Tägermooser Kräutercrèmesuppe mit Brot-Croûtons

15.50

c. Gazpacho «Kalte Suppe für heisse Tage» Eine andalusische Gemüsekaltschale, leicht pikant

12.80

d. Süsskartoffel-Curry-Suppe mit gebackener Crevette

17.90

f. Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenem Lachsforellenfilet 16.90



#### KALTE VORSPEISEN

a. Italienischer Burrata an Basilikumpesto mit knusprigem Olivenbrot und frischen Mangowürfeln & Cherrytomaten 18.90

\* \* \*

b. Vitello tonnato

Kalt auftranchierter Kalbsbraten an sämiger Thunfischsauce mit frittierten Kapern

22.00

\* \* \*

c. Duett vom Lachs, hausgebeizt und geräuchert, serviert mit Avocadocreme und Mangogel, einem knackigen Wildkräutersalat an einer leichten Vinaigrette

21.50

\* \* \*

d. Thunfischtatar, verfeinert mit Jung-Zwiebeln, Soja-Sauce, Koriander und Sambal Oelek, serviert mit Avocado, Maracuja und einem Brotchip

22.50

#### WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

a. «Casarecce Fischerhaus»

Hausgemachte Pasta mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen an feiner Paprikarahmsauce mit Essiggurken, Peperoni und Champignons

26.50 | 39.50

\* \* \*

b. Hausgemachte Pasta «Aglio e Olio» mit saisonalen Muscheln, Knoblauch und Chili ab 18.50 | 35.00

\* \* \*

c. Casarecce mit Olivenöl, Parmaschinken, Tomatenwürfel und frischem Basilikum  $21.00 \mid 37.00$ 

\* \* \*

d. Saisonales Weisswein-Risotto

Cremiger Risotto mit Weisswein und Parmesan, verfeinert mit saisonalen Produkten, welche Sie gerne mit uns besprechen können

ab 17.50

\* \* \*

e. Sanft pochiertes Ei auf Blattspinat und Kartoffel-Espuma

17.50

auf Wunsch mit frischem Trüffel (zzgl. Tagespreis) oder sautierten Eglifilets (zzgl. Tagespreis)



#### **FISCH**

a. Gebackene Egliknusperli mit Sauce Tartare & Zitrone 37.00

\* \* \*

b. In Butter gebratene Lachsfilettranche mit Beurre Blanc und Blattspinat 39.00

. . .

c. Gebratenes Lachsforellenfilet mit Riesling-Kräuterschaum und knackigem Saisongemüse

36.00

\* \* \*

d. Sautiertes Felchenfilet mit Mandelbutter, Gurkengemüse mit Dill und weissem Balsamico

40.00

\* \* \*

e. Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterjus auf einem Spinatbeet serviert 39.00

\* \*

f. Riesengambas am Spiess gebraten mit Knoblauchbutter und frischen Gartenkräutern

41.00

\* \* \*

Gerne können wir auch weitere Fische anbieten, so sind ebenfalls möglich: Steinbutt, Seezunge, Hummer, Seeteufel, etc. (Tagespreis)



#### **FLEISCH**

a. Im Ofen geschmorter Rindsbraten, dazu knackiges Saisongemüse 37.50

\* \* \*

b. Grilliertes Filetsteak vom Schweizer Jungrind mit Jus und mediterranem Gemüse 53.00

\* \* \*

c. Schweinsfiletmedaillons im Bresaolamantel, dazu Thymianjus und knackiges Saisongemüse

37.50

\* \* \*

d. Geschmorte Rindskopfbäckli nach Grossmutters Rezept, dazu knackiges Marktgemüse

43.50

\* \* :

e. Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller Käse an Portwein-Thymian-Jus und mediterranem Gemüse

48.00

\* \* \*

f. Geschmorter Kalbsbraten mit Rotweinjus und knackigem Saisongemüse

45.00

\* \* \*

g. Niedergegarter Kalbshohrücken (am Stück gegart) mit Jus und knackigem Saisongemüse

62.50

\* \*

h. Chateaubriand, medium gegart, mit Sauce Hollandaise und Marktgemüse 65.00

\* \* \*

i. Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce & Schmorgemüse 34.00

\* \* \*

j. Hausgemachte Salsiccia, geröstete Kartoffel, Fenchel, Basilikumdressing 36.50



#### **VEGETARISCH/VEGAN**

a. Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, in Olivenöl geschwenkt 34.00

Auf Wunsch zum Verfeinern:
- mit Trüffelöl parfümiert 2.00
- mit gerösteten Pinienkernen 1.50
- mit frisch geriebenem Pecorino 2.00
- mit warmem Pilzsalat 2.00

 b. Veganes Gemüsecurry mit Kokos, Chili und Limette verfeinert, mit schwarzem Venere-Reis und gerösteten Erdnüssen 32.00

c. Sämiger Weisswein-Risotto mit saisonalen Zutaten 32.50

d. Veganes Linsendal mit Ingwer, Kreuzkümmel und Koriander 29.50

\* \* \*

e. Vegane Falafel Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Joghurt-Minz-Sauce, marinierten Gurken und Tomate 28.00



#### SÄTTIGUNGSBEILAGEN ZU UNSEREN HAUPTGÄNGEN

a. Toscana-Kartoffeln

\* \* \*

b. Weisswein-Risotto

\* \*

c. Pommes frites

\* \*

d. Kartoffel-Lauch-Gratin

\* \*

e. Reis (Basmati oder schwarzer Venerereis)

5.00

f. Rösti-Kroketten 6.50

g. Hausgemachte Pasta (Casarecce), in brauner Butter & Parmesan 6.50



#### HAUSGEMACHTE DESSERTKREATIONEN

a. Dunkle und helle Mousse aus Schweizer Toblerone-Schoggi

14.50

\* \* \*

b. Panna Cotta in diversen Geschmacksrichtungen:

z.B. Erdbeere, Himbeere, Cassis, Mango, Passionsfrucht, Kokos

12.50

\* \* \*

c. «Fischerhaus-Traum»

Gemischte Beeren (nach saisonaler Verfügbarkeit) mit geschlagenem Rahm und Meringue

14.50

\* \* \*

d. Frische Früchte (nach Saison), leicht mariniert, mit geschlagenem Glace im Ballonglas serviert (Im Sommer z.B Erdbeeren)

16.50

\* \* \*

e. Hausgemachtes Tiramisu - klassisch oder nach Saison

14.50

\* \* \*

f. Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

15.50

\* \* \*

g. Dessertvariation

Crèmige, fruchtige und gefrorene Süssigkeiten in Gläschen serviert

16.50

\* \*

h. Karamellköpfli mit hausgemachtem Zitrusorbet

13.50

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

Service für selbst angelieferte Torten

5.50 | Person





