



BANKETT
MENUS
FISCHERHAUS



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 Preisanpassungen gerechnet werden. Diese sind von der Preisentwicklung 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



5 Gang Menu

Italienischer Burrata mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer
dazu Röstgemüse an Basilikumdressing mit Butterbrösel und Balsamicocreame
18.90

* * *

Leichte Tägermooser Kräutercrèmesuppe mit Brot-Croûtons
17.50

* * *

Hausgemachte Pasta an Zitronenrahm mit Garnelen
18.50

* * *

Medium gebratenes Rinderfilet vom argentinischen 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

124.00

3 Gang Menu

Italienischer Burrata mit Fleur de Sel und grobem Pfeffer
dazu Röstgemüse an Basilikumdressing mit Butterbrösel und Balsamicocreame
18.90

* * *

Medium gebratenes Rinderfilet vom argentinischen 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

89.00



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 Gläsern 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

APERÓ

Apero-Lollys gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse,
Appenzeller Bergkäse & Rohschinken,
Frischkäse & Pilzen
Pikantes Rindstartar auf Toastbrot

VORSPEISEN

Italienischer Burrata mit frischer Mango und Cherrytomaten dazu Basilikumpesto
Pilzcarpaccio an Senfdressing mit Pecorino und Butterbrösel
Mango-Kokos Gazpacho
Roasted Beef Carpaccio mit Zitronendressing, Rucola & Grana Padano
Thunfischtartar mit Avocado und Passionsfrucht

Für Zwischendurch:

Fruchtiges Zitronensorbet mit Prosecco

HAUPTSPEISEN

Sämiger Weisswein-Risotto mit gebratenem Zanderfilet und frischen Kräutern
Mini-Beefburger
Crunchy Chicken mit Chili-Caramel und Limette
Gebackene Garnele mit Avocado
Rindfleischspiessli mit Jus Glasur
Pouletspiessli mit Kräuteraïoli
Kleines Gemüsecurry mit Reis

DESSERTS

Thurgauer Weichkäse aus Rohmilch mit Feigenchutney
Panna Cotta mit Fruchtcoulis
Luftige Mousse von der dunklen Toblerone

**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).





Einzelne Gänge

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

* * *

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

15.90

* * *

SUPPEN

a. Thurgauer Rieslings-Schaumsuppe mit Cherrytomaten und Trauben

16.50

* * *

b. Leichte Tägermooser Kräutercrèmesuppe mit Brot-Croûtons

17.50

* * *

c. Gazpacho «Kalte Suppe für heiße Tage»

Eine andalusische Gemüsekaltschale, leicht pikant

12.80

* * *

d. Thai Kokoseintopf mit Chinakohl und Fisch als Einlage dazu Gebackene Garnele

17.90

Einzelne Gänge

KALTE VORSPEISEN

- a. Italienischer Burrata
mit Röstgemüse an Basilikumdressing dazu Butterbrösel und Balsamicocreame
18.90
* * *
- b. Roasted Beefcarpaccio
mit Petersiliendressing dazu Rucola und Pecorino
25.00
* * *
- c. Hausgebeizter Lachs an Wasabidressing mit frischem Mangosalat
24.50
* * *
- d. Thunfischtatar, verfeinert mit Jung-Zwiebeln, Soja-Sauce, Koriander und Sambal Oelek,
serviert mit Avocado, Maracuja und einem Brotchip
24.50
* * *
- e. Pilzcarpaccio an Senfdressing serviert mit Pankocrunch, frischen Kräutern und Pecorino
18.50

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 an Zitronenrahm mit Garnelen
ab 18.50 | 35.00

* * *
- d. Saisonales Weisswein-Risotto
Cremiger Risotto mit Weisswein und Parmesan, verfeinert mit saisonalen Produkten,
welche Sie gerne mit uns besprechen können
ab 17.50

Einzelne Gänge

FISCH

a. Gebackene Egliknusperli mit Sauce Tartare & Zitrone
dazu Toscana Kartoffeln
42.00

* * *

b. Gebratenes Lachsforellenfilet
serviert mit Ratatouille und Röstkartoffel
39.00

* * *

c. Sautiertes Felchenfilet
serviert mit Marktgemüse und Kartoffelstampf
45.00

* * *

d. Zanderfilet auf der Haut gebraten
serviert mit Weissweinsrisotto und Kräuteröl
43.00

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

Einzelne Gänge

FLEISCH

- a. Im Ofen geschmorter Rindsbraten an italienischer Zwiebelbratensauce
dazu knackiges Saisongemüse und Röstikroketten

43.50

* * *

- b. Grilliertes Filetsteak vom argentinischen Rind
mit Jus und Marktgemüse und Toscana Kartoffeln

58.00

* * *

- c. Schweinsfiletmedaillons im Bresaolamantel dazu Thymianjus
und knackiges Saisongemüse mit Käuterpolenta

42.50

* * *

- d. Sanft geschmorte Rindskopfbäckli
dazu knackiges Marktgemüse und Kartoffelstampf

49.50

* * *

- e. Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
serviert mit Marktgemüse und Röstikroketten

52.00

* * *

- f. Geschmorter Kalbsbraten mit Rotweinjus
und knackigem Saisongemüse dazu Röstkartoffeln

51.00

Einzelne Gänge

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

Beilagen nach Wahl auf den Tisch eingestellt

a. Toscana-Kartoffeln

* * *

b. Weisswein-Risotto

* * *

c. Pommes frites

* * *

d. Kartoffelgratin

* * *

e. Reis (Basmati oder schwarzer Venerereis)

* * *

f. Polenta

* * *

g. Kartoffelstampf

5.00

h. Rösti-Kroketten 6.50

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

Einzelne Gänge

HAUSGEMACHTE DESSERTKREATIONEN

a. Dunkle und helle Mousse aus Schweizer Toblerone-Schoggi

14.50

* * *

b. «Fischerhaus-Traum»

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

15.50

* * *

c. Erdbeerballon

frisch marinierte Erdbeeren mit geschlagenem Vanilleeis (nur im Sommer erhältlich)

16.50

* * *

d. Hausgemachtes Tiramisu - klassisch oder nach Saison

15.00

* * *

e. Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

15.50

* * *

f. Dessertvariation

Crémige, fruchtige und gefrorene Süssigkeiten in Gläschen serviert

16.50

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







FISCHERHAUS
RESTAURANT

Restaurant Fischerhaus · Promenadenstrasse 52 · 8280 Kreuzlingen · fischerhaus.ch
Version 01.01.2024