





Ob Hochzeit, Sommerfest,  
Jubiläum oder Weihnachtsfeier – wir  
sorgen dafür, dass Ihr Anlass unvergesslich wird.  
Ob Apéro, Grillbuffet oder opulentes Festmahl: Wir ge-  
stalten Ihr Menü mit Sorgfalt, Kreativität und Liebe zum Detail.

Dabei passen wir uns ganz Ihren Wünschen an. Elegant, modern  
oder naturverliebt. Kleiner Anlass im engen Kreis oder grosses  
Fest mit vielen Gästen. Draussen unter freiem Himmel oder  
stilvoll in einer aussergewöhnlichen Location.

Gemeinsam schaffen wir das perfekte Menü in der  
perfekten Umgebung – damit Sie Ihren Moment  
einfach geniessen können.



Willkommen zu unserer Catering-Mappe

# Ihr Fest. Ihre Wunschlocation.

**Schön, dass Sie unsere Menüideen entdecken.**

Damit Sie sich zurechtfinden, hier die wichtigsten Informationen in Kürze:

**Die angegebenen Preise sind «Do-it-yourself-Preise» (Abholpreise)**

Sie holen die Speisen direkt in unserer Produktionsküche an der Konstanzerstrasse 18 in Kreuzlingen ab. So profitieren Sie vom günstigsten Preis. Auf Wunsch ergänzen sie Ihr Catering flexibel mit zusätzlichen Leistungen wie Lieferung, Zubereitung vor Ort wie es die Gegebenheiten zulassen, Speise- und Getränkeservice, Auf- und Abbau, Technik oder Dekoration.

**Menüvorschläge aus der kreativen Küche unseres Teams**

Die Gerichte eignen sich besonders für Gruppen ab 20 Personen und richten sich nach Saison und regionalem Angebot. Bei Zutaten, die ausserhalb der üblichen Verfügbarkeit liegen, können sich Preisanpassungen ergeben.

**Sie stellen Ihr Menü ganz individuell zusammen**

Kombinieren sie einzelne Gänge aus unseren Vorschlägen oder teilen sie uns Ihre eigenen Ideen mit. Wir erstellen daraus gerne ein persönliches Menüangebot zum Komplettpreis.

**Und wählen die passenden Getränke**

Gerne ergänzen wir Ihren Anlass mit passenden Getränken – von ausgewählten Qualitätsweinen über Barbetrieb bis zu alkoholfreien Getränken. Wir beraten sie gerne.

Alle Preise auf unserer Speise-, Getränke- und Bankettkarte sind in Schweizer Franken angegeben und enthalten 8,1 Prozent Mehrwertsteuer.

*Da sich die Märkte aktuell stark verändern, kann es auch in der Gastronomie zu Preisanpassungen kommen. Diese hängen von der Entwicklung der Rohstoffpreise, der Energiepreise sowie der Lohnkosten ab.  
Preisstand: Januar 2026. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.*

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchstöbern unserer Menüvorschläge und freuen uns bereits jetzt auf Ihre Kontaktaufnahme.**

Mit herzlichen Grüssen  
Ihr Gastgeber Reto Eppenberger und Team



## Beispiel

# Sommerfest

Ob Firmenfest oder Geburtstag im Garten – wir sorgen für den passenden kulinarischen Rahmen und machen Ihr Fest unter freiem Himmel zu einem entspannten Genussmoment.

*Denken sie rechtzeitig an eine passende Schlechtwetter-Alternative.*

### **Zur Begrüssung: Apéro und kleine Häppchen**

\*

Apéro-Lollys gefüllt mit  
Rauchlachs und Frischkäse | Appenzeller Bergkäse und Rohschinken | Frischkäse und Pilzen

\*

Pikantes Rindstartar auf Toastbrot

### **Vorspeisenbuffet**

Italienischer Burrata mit frischer Mango,  
Cherrytomaten und Basilikumpesto

\*

Pilzcarpaccio an Senfdressing  
mit Pecorino und Butterbrösel

\*

Mango-Kokos-Kaltschale

\*

Roasted-Beef-Carpaccio mit Zitronendressing,  
Rucola und Grana Padano

### **Grillbuffet**

Diverse Grilladen nach Wahl (Schweinefilet, Pouletbrust, Chiliwürstli, usw.)  
mit Kräuterbutter, Toskanakartoffeln und bis zu fünf Salatvariationen

### **Desserts im Gläsli**

Dessertbuffet mit Panna Cotta, Mousse au Chocolat,  
Fruchtsalat, Käsesticks etc.

**«Do-it-yourself-Preis»  
98.– pro Person**



## Beispiel

# Vereinsfest

Fondue Chinoise, frisches Salatbuffet oder ein serviertes Menü –  
wir gestalten das Angebot so, dass es perfekt zu Ihrem Budget passt.

## Menü

Salatbuffet - 5erlei

Je nach Saison z. B. mit Karotte, Gurke, Rindens, Mais, Blattsalat,  
Croutons, Kerne, Haus- und Frenchdressing & Papavero rustic Brot

\*

Pouletgeschneitztes Stroganoff «Fischerhaus»,  
mit mediterranem Gemüse,  
Pasta oder Reis

\*

Dessert à discrétion:  
Hausgemachtes Tiramisù

**«Do-it-yourself-Preis»**

**49.– pro Person**

## Fondue Chinoise

Nüsslisalat (je nach Saison)  
an Hausdressing mit Speck, gehacktem Ei und Croutons

\*

Fondue Chinoise  
vom Rind, Poulet, Schwein und Pferd (200 g pro Person)  
mit vier Saucenvarianten,  
Pasta, Toscanakartoffeln, Reis,  
verschiedenem Gemüse und Essiggemüse

\*

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis

**«Do-it-yourself-Preis»**

**69.– pro Person**



## Beispiel

# Hochzeit

Ganz gleich, wie viele Gänge Sie sich wünschen –  
unser Küchenteam überrascht Sie mit kreativen Menüideen.

### 6-Gang-Menü

Vitello Forello

Kalbfleisch mit Räucherforellencrème und Kapern

\*

Burrata

mit Mango, Tomate und Basilikumpesto

\*

Thai-Kokoseintopf

mit Ingwer, Chili und Chinakohl

\*

Rindsfilet

medium gebraten an Rosmarinjus  
mit saisonalem Marktgemüse und Röstkartoffel

\*

Käseplatte

mit Hart-, Halbhart- und Weichkäse  
aus der Region und dem nahem Ausland

\*

Dessertvariationen

im Gläsli serviert oder als Büffet –  
fruchtig, süss, crèmig

«Do-it-yourself-Preis»

115.– pro Person

Beispiel

# Pastaplausch

Einfach. Aber richtig gut!

Salatteller  
mit frischen Marktsalaten, Croûtons, Kernen,  
Haus- oder Frenchsauce

\*

*Genuss aus dem Pastatopf:  
Wähle eine Pasta deiner Wahl und 3 Saucen*

Hausgemachte Pasta wie Casarecce oder  
Spaghetti, Rigatoni, Hörnli, usw. und  
G'Hackets, Tomatensauce, Sauce Bolognese, Champignonrahmsauce,  
Basilikum Pesto, Cinque-Pi-Sauce und Speckrahmsauce

\*

Dessert im Gläsli (1Stk/Pers)  
Panna Cotta mit Fruchtcoulis

**«Do-it-yourself-Preis»  
42.50 pro Person**



## Kombinieren Sie selbst

# Ihr persönliches Wunschmenü

### Apéro kalt

- \* Diverse Canapés (Lachs, Tartar, Hummus, Frischkäse, Salami, Serrano etc.) 3.90/Stk.
- \* Mini-Brötli (Lachs, Tartar, Hummus, Frischkäse, Salami, Serrano etc.) 5.20/Stk.
- \* Antipasti-Spiessli (Oliven, Mediterranes Gemüse, etc.) 4.30/Stk.
- \* Tomaten-Mozzarella-Spiessli 2.80/Stk.
- \* Gemüsesticks und Dipps 3.50/Stk.
- \* Party-Brote (Käse, Salami, Schinken Tomaten-Mozzarella, Ei) Empfehlung für 6 Personen 45.00/Stk.

### Apéro warm

- \* Diverse Apéro-Gebäck (Schinkengipfeli, Käsehüechli, usw.) 3.50/Stk.
- \* Pouletspiessli 5.90/Stk.
- \* Meatballs an pikanter Tomatensauce 3.90/Stk.
- \* Hausgemacht Miniburger 6.50/Stk.
- \* Kleines Weisswein-Kräutersüpli 2.90/Stk.

### Vorspeisen kalt

- \* Italienischer Burrata mit Röstgemüse an Basilikumdressing mit Butterbrösel 14.90/Pers.
- \* Roasted Beefcarpaccio mit Petersiliendressing, Rucola und Pecorino 19.50/Pers.
- \* Hausgebeizter Lachs an Wasabidressing mit frischem Mangosalat 19.00/Pers.
- \* Pilzcarpaccio an Senfdressing mit Pankocrunch, frischen Kräutern und Pecorino 14.80/Pers.

### Vorspeisen warm oder Zwischengerichte

- \* «Casarecce Fischerhaus», hausgemachte Pasta mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen an feiner Paprikarahmsauce mit Essiggurken, Peperoni und Champignons 21.50/Pers.
- \* Hausgemachte Pasta an Zitronenrahm mit Garnelen ab 16.50/Pers.

### Hauptgänge Fisch (stark von den Gegebenheiten vor Ort abhängig)

- \* Gebratenes Saiblingsfilet mit Ratatouille und Röstkartoffeln 34.00/Pers.
- \* Sautiertes Felchenfilet an Beurre blanc mit Marktgemüse und Kartoffelstampf 36.00/Pers.
- \* Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weissweirisotto und Kräuteröl 35.00/Pers.

### Hauptgänge Fleisch

- \* Im Ofen geschmorter Rindsbraten an italienischer Zwiebelbratensauce mit gerösteter Paprika und Röstikroketten 35.50/Pers.
- \* Medium grilliertes Filet vom argentinischen Rind mit Jus, Marktgemüse und Toscana Kartoffeln 48.00/Pers.
- \* Schweinsfiletmedaillons im Bresaolamantel mit Thymianjus, knackigem Saisongemüse mit Käuterpolenta 35.50/Pers.
- \* Sanft geschmorte Rindskopfbäckli mit geschmorter Karotte und Kartoffelstampf 39.50/Pers.
- \* Kalbgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Marktgemüse und Röstikroketten 42.00/Pers.
- \* Geschmorte Kalbsbraten an Rotweinjus mit Ratatouille dazu Röstkartoffeln 43.00/Pers.

### Hauptgänge vegetarisch

\* Hausgemachte Pasta, geschwenkt in Tomatenbutter mit frischen Kräutern und Pankobrösel 26.00/Pers.

*Auf Wunsch verfeinert:*

*mit Trüffelöl parfümiert, dazu geröstete Pinienkerne und frisch geriebener Pecorino* 2.00/Pers.

\* Veganer Gemüsecurry mit Kokos, Chili und Limette, dazu schwarzer Venere-Reis und geröstete Erdnüsse 26.00/Pers.

### Buffets nach Ihrem Wunsch

Aperobuffet, Vorspeisenbuffet, Grillbuffet, Pastabuffet und Dessertbuffet a.A.

### Platten/Tavolata

\* Salatschüsseln nach Gusto a.A.

\* Antipasti (Platten mit Oliven, Serano Schinken, Käse, Salami etc.) a.A.

\* Metzgerplatten (Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Lamm, Poulet, Würstli, Hamburgerli) mit Kräuterbutter und passenden Saucen a.A.

\* Pastabuffet (hausgemachte Pasta und drei Saucenvarianten) a.A.

\* Dessertbuffet – süss, crèmig, gefroren und fruchtig a.A.

### Specials

\* Fondue Chinoise ab 42.00/Pers.

\* Tischgrill ab 42.00/Pers.

### Beilagen

\* Kartoffelgratin 5.50/Pers.

\* Kartoffelstock 5.50/Pers.

\* Butternüdeli 5.50/Pers.

\* Knöpfli 5.50/Pers.

\* Reis 5.50/Pers.

### Gemüse

\* Rübli, Blumenkohl, Spinat, Kohlräbli, Bohnen, Rotkraut, Rosenkohl, Tomaten gedämpft 5.00/Pers.

\* Mischgemüse 5.00/Pers.

\* Bohnenbündli mit Speck (2 Stück pro Person) 6.50/Pers.

\* Grillgemüse 5.50/Pers.

### Desserts

\* Im Gläsl: Fruchtsalat, Gebrannte Crème, Tiramisù, Mousse au Chocolat, Panna Cotta ab 5.50/Stk.

\* Crèmeschnitte, Biskuitrolle, Zitronencake, Brownie ab 9.50/Stk.

### Brote

\* Ruchbrot 2.50/Pers.

\* Papavero rustic 3.50/Pers.

\* Hotelbrötli gemischt 3.00/Pers.

\* hausgemachtes Foccacia Fischerhaus 3.50/Pers.

\* Butter 1.50/Pers.





## Deklaration

# Unsere Lieferanten

### **Gemüsezentrale Tägerwilen**

Gemüse, Milch, Eier (CH)

\*

### **Bauer Amman aus der Sommeri**

Gemüse, Milch, Eier (CH)

\*

### **Hausgemachtes Brot**

(CH)

\*

### **Blatter Metzgerei**

Rindstatar (CH), Rinderhack (CH), Schweinefilet (CH), Kalbsgeschnetzeltes und Braten (CH), Speck (CH), Rindsvoressen (CH), Rindsfilet (AR), Rindsfiletstreifen (AR), Beef Carpaccio (AR), Hirsch (NZL), Pferd (URY), Pollo fino (CH), Pouletgeschnetzeltes (CH), Kalbsfischli (CH)

\*

### **Bianchi**

Egli (FAO 04/05/27 Wildfang, DE), Saibling (Aquakultur Zucht, ISL), Lachs (Aquakultur Zucht, NOR), Crevetten (FAO 41 Atlantic Southwest Wildfang, AR), Felchenfilet (FAO 05 Europe Wildfang, CH), Zanderfilet (FAO 04/05 Europe/Asia Wildfang, RUS), Tuna (FAO 61/71/77 Wildfang, VNM), Steinbutt (Aquakultur Zucht, ESP), Seeteufel (FAO 27 Atlantic Northeast Wildfang, ISL), Seezunge (Aquakultur Zucht, ISL), Hummer (FAO 21 Atlantic Northwest Wildfang, USA), geräucherte Forelle (Aquakultur Zucht, DNK), Burrata (IT)

\*

### **Tomela Hofglace**

Rahmglace (CH), Sorbet (CH)

\*

### **Transgourmet**

Trockenlager

### **Haben Sie eine Allergie oder Intoleranz?**

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben oder Informationen zu Zutaten in unseren Gerichten haben wollen, die Allergene auslösen können.





## Unsere Partner

# Locations und Empfehlungen



### **Apollo Kulturhaus und Eventlocation**

Geeignet für sämtliche Anlässe ausser reine Outdoor-Events  
Platz Stehplätze für bis zu 300 Personen  
Bestuhlung für bis zu 150 Personen  
Grundausstattung Technik inkl.  
Optional Bühne, Garderobe, Bar  
**[zukunft@apollokreuzlingen.ch](mailto:zukunft@apollokreuzlingen.ch)**



### **Schloss Girsberg**

Geeignet für sämtliche Anlässe  
Platz: Stehplätze für bis zu 150 Personen  
Bestuhlung für bis zu 80 Personen  
Grundausstattung Technik inkl.  
Optional Garten  
**[info@schloss-girsberg.ch](mailto:info@schloss-girsberg.ch)**



### **Dreispitz Kulturzentrum**

Geeignet für sämtliche Anlässe  
Platz Stehplätze für bis zu 400 Personen  
Bestuhlung für bis zu 250 Personen  
Optional Bühne, Garderobe, Küche, Bar  
**[linda.braun@kreuzlingen.ch](mailto:linda.braun@kreuzlingen.ch)**



### **Weitere Adressen**

- Eissporthalle «Bodenseearena», Kreuzlingen
  - Zelglihof, Ermatingen
  - Villa Felber, Ermatingen
  - Trompeterschlössle, Tägerwilen
- u.v.m.



## Unsere Preise

# Preisübersicht

### Unsere Menüpreise sind «Do-it-yourself-Preise»

Sie holen die Speisen direkt in unserer Catering-Küche in Kreuzlingen ab. Damit haben Sie den absolut günstigsten Preis und können je nach Anspruch und Wunsch weitere Services dazubuchen.

### Koordination Ihres Anlasses

Mindestkoordination 150.– Pauschal initial,  
jede weitere Stunde 90.–

### Lieferung

Lieferung und Abholung inkl. Fahrzeug und Fahrer bis 10 km, 65.– pro Fahrt.  
Weitere km nach Aufwand 2.-/km.

### Miete

Besteck, Geschirr, Gläser, Tischwäsche, Dekoration etc. nach Wunsch und Aufwand.

### Auf- und Abbau

Auf- und Abbau, Eindecken, Kücheneinrichtung, inkl. Anfahrtsweg,  
Material verräumen etc. nach Aufwand.

### Technik

Lichttechnik und Tontechnik auf Ihre Wünsche und Ihren Anlass zugeschnitten,  
nach Aufwand.

### Service vor Ort

Küchencrew zum Fertigen und Anrichten Ihrer Gänge,  
Servicecrew für Speisen- und Getränke:

**Fischerhaus Catering, Leitung** (je Service & Küche)  
90.– / Std.

**Fischerhaus Catering, Fachkraft** (je Service & Küche)  
80.– / Std.

### Hilfskraft Service und Küche

70.– / Std.

*Erfahrungsgemäss rechnen wir mit je (Küche / Service) einer Fachkraft pro 15 Gästen.*

### Bar- und Getränkeangebot

Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot für Ihr Menü und Ihre Wünsche.





Restaurant Fischerhaus · Promenadenstrasse 52 · 8280 Kreuzlingen · [fischerhaus.ch](http://fischerhaus.ch)

Ausgabe: Januar 2026