

BANKETT MENÜS

GRILLPLAUSCH

In unserem Séparée auf der Terrasse, mit direktem Blick auf den wundervollen Bodensee, haben wir für Ihren Anlass etwas ganz Besonderes.

Die grosse Grillschale mit offenem Feuer, bietet nicht nur Platz zum Verweilen, sondern lädt ein, den selbstgestalteten Grillabend mit dem Restaurant-Charme zu verbinden. Genau - hier gibt's den 5er und das Weggli.



Sie suchen sich aus, welches Grillgut wir für Sie bereitstellen dürfen. Und können auch gleich zeigen, wer der Grillmeister ist. Um alles Andere kümmern wir uns. Bereicherungen zum Grillgut, Getränke, Brennholz was sonst noch dazu gehört. Selbstverständlich werden Sie von unseren Serviceangestellten genauso verwöhnt wie immer. Ab 8 bis 50 Gästen wird der ganze Bereich um die Grillschale sogar exklusiv vermietet. Wir sind keine Fans von Raummieten, verrechnet wird eine einmalige Pauschale von CHF 100.- für Holz, Einfeuern und Reinigung der Feuerschale.

BANKETT MENÜS

GRILLGUT

Schüblig / Kalbsbratwurst / Stumpe	8.-
Raclettwürstli / Öpfelwürstli / Partybratwurst	5.-
Die Wurstspezialitäten kommen von der Ochsen Metzgerei Wattinger in Altnau.	
Scharfe Ruti, rassige Salsica mit Kräutern selbstgemacht vom Marc	9.50
Huusgmachte Rindspiess, würzig mariniert (180g)	21.-
Huusgmachte Rindspiess, würzig mariniert (100g)	13.-
Huusgmachte Pouletspiess an Zitronenmarinade (200g)	16.-
Huusgmachte Pouletspiess an Zitronenmarinade (120g)	11.-
Pouletschenkelsteak (190g)	11.50
Grillkäse (Nature oder Chili)	9.-
Vegispiessli mit Gmües und Falafel	10.-
Schlangenbrot	6.-

DEZUG

Salatschüssle, grün oder gmischt	6.-
Härddöpfelsalat ide Schüssle	8.-
Hörnliisalat ide Schüssle	8.-
Cous-Cous Salat ide Schüssle	8.-
Linsesalat ide Schüssle	7.-
Öpfel-Rüebliisalat ide Schüssle	7.-
Capresesalat	9.-
Platte Grillgemüse	6.-
Schüssle Pommes / Trüffelpommes	6.- / 9.50

Alle Preise für die Beilagen sind pauschal pro Gast gerechnet oder 4 Portionen pro Schüssel

BANKETT MENÜS

TAVOLATA

Passender könnte das Wort nicht sein. Tavolata, italienisch für Tafelrunde, beschreibt das gesellige Zusammensein von Freunden & Familie am Esstisch.

Geniessen, lachen, schlemmen - was will man mehr? Für Sie haben wir vier Vorschläge für Tavolatas die sich sehen lassen. Im Mittelpunkt steht dabei das Teilen, probieren und gemeinsame schwärmen. Ganz ohne dass Sie sich um etwas kümmern müssen. Sie haben eine Idee für Ihre Wunsch-Tavolata? Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen! Sie können völlig flexibel aus der Karte wählen oder wir kreieren etwas ganz Neues für Sie.



BANKETT MENÜS

TAVOLATA CHEZ MAMA

Salatschüssle

~

Käsespätzli

~

Pouletflügeli

Pommes & Ofengemüse

~

Öpfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 42.- pro Gast

RAUBTIGER TAVOLATA

Flammkuchen Klassisch

~

Salatschüssle

~

Tatar vom Rind

dezue sälbergmachts Chnoblibrot

~

Cordon Bleu

mit Pommes & Ofengemüse

CHF 60.- pro Gast

TAVOLATA PETRI HEIL

Flammkuchen mit geräucherten

Felchenfilets

~

Saisonsuppe

~

Forellenknsperli

Lachsknusperli

mit Pommes & Salat

~

Lauwarms Schoggichüechli

CHF 68.- pro Gast

TAVOLATA GYMÜESSGARTE

Flammkuchen Kunterbunt

~

Salatschüssel mit Falafeln

~

Veggie Tatar

dezuä sälbergmachts Chnoblibrot

~

Saisonaler Risotto

CHF 37.- pro Gast