



~ 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. Für 8 bis 20 Gäste wird der Bereich mit Grillschale für CHF 12,- pro Gast exklusiv vermietet.

~ Grillgut ~

Schübli / Kalbsbratwurst / Stumpe	8.-
Käseschübli, rassig	8.50
Mini Bratwurst Mix (Curry, Chilli, Käse & Nature)	16.-
Zigeunerspiess (Rindfleisch 200g)	19.-
Pouletspiess (Chili oder Zitronenmarinade)	16.-
Grillkäse (Nature oder Chili)	8.50
Ganze Bachforelle	18.-

Sämtliche Fleisch- & Wurstspezialitäten kommen von der Metzgerei Willener in Amriswil

~ Bereicherungen für Alle ~

Salatschüssel	pro Gast 5.-
Schüssel Kartoffelsalat	pro Gast 6.-
Schüssel Cous-Cous Salat	pro Gast 6.-
Schüssel Pommes	pro Gast 5.-
Schüssel Trüffelpommes	pro Gast 6.50
Platte Grillgemüse	pro Gast 6.-



~ 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.

~ Chez Mama ~

Salatschüssel

~

Käsespätzle mit Speck

~

Pouletflügeli

Pommes & Gemüse

~

Apfelstrudel & Vanillesauce

42,- pro Gast

~ Meister Tavolata ~

Klassischer Flammkuchen

~

Tatar mit Knoblibrot

~

Fleischbällchen mit BBQ Sauce

~

Cordonbleu

Pommes oder Kartoffelsalat

Grillgemüse

60,- pro Gast

~ Petri Heil ~

Flammkuchen Bodensee

~

Kopfsalat mit Kernen

~

Hecht-Tatar

~

Fischknusperli & Pommes

54,- pro Gast

~ Herbivore ~

Riesen Artischocke

mit Vinaigrette

~

Falafel auf Randen-Hummus

~

Flammkuchen Thurgovia

~

Auberginen Tagliata

Rucola & Balsamico Jus

45,- pro Gast

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 Menü ~

~ Vorspeisen ~

Saisonsalat mit Hausdressing	6.50
Saisonsuppe	8.-
Grosse Salatschüssel zum Teilen	pro Gast 5.-
Riesen Artischocke zum Teilen (für 3-4)	17.50
Campingplatte zum Teilen (für 3-4)	29.-
Flammkuchen zum Teilen (je 8 Stücke geschnitten)	
Klassisch, mit Speck & Zwiebeln	18.50
Bodensee, mit geräuchertem Felchen	19.50
Thurgovia, mit Apfel & Ziegenkäse	21.50

~ Hauptspeisen ~

Fischknusperli (120g) mit hausgemachter Tartar-Sauce und Bereicherung nach Wahl	24.50
Pouletflügel im Körbli mit selbstgemachter BBQ Sauce und Bereicherung nach Wahl	19.50
Cordon bleu klassisch, mit Raclette-Käse und Bereicherung nach Wahl	28.50
Hechtfilet an Zitronen-Kräutersauce und mit Bereicherung nach Wahl	32.50
Falafel im Körbchen mit hausgemachter Cocktail Sauce und mit Bereicherung nach Wahl	19.50

~ Bereicherungen ~

Pommes ~ Saisonsalat ~ Grillgemüse



Alle Preise sind verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% MwSt
Kinder dürfen aus dem à la Carte Menü „für kleine Hechte“ auswählen

