



Bankett Menuvorschläge

Gerne bedanken wir uns für Ihr Interesse an unserem Haus und präsentieren Ihnen unsere aktuellen Menüvorschläge.

Entdecken Sie zudem saisonale Spezialitäten, die wir Ihnen jederzeit gerne vorstellen.

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.
Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns willkommen zu heissen!

Familie J. & D. Franz
Thurbergstrasse 29 | 8570 Weinfeld | 071 622 13 11
restaurant@thurberg.ch | www.thurberg.ch
Ruhetage: Montag und Dienstag

ab März 2025

Menu-Informationen

- ◆ **Bankett-Besprechungen** sind von Mittwoch-Samstag Nachmittag **auf Voranmeldung**.
- ◆ Diese Menuvorschläge gelten einheitlich **ab 10 Personen**.
- ◆ Gerne stellen wir Ihnen ein einheitliches Menü zusammen, falls Sie Änderungen wünschen oder Ihr Lieblingsgericht nicht aufgeführt ist.
- ◆ Für unsere kleinen Gäste steht eine spezielle Kinderkarte zur Verfügung.
- ◆ Möchten Sie zwei verschiedene Beilagen (z. B. Nudeln und Pommes frites), berechnen wir einen Aufpreis von CHF 1.50 pro Person.
- ◆ Bitte beachten Sie, dass wir Ihre Menü- und Weinauswahl **mindestens 12 Tage** im Voraus benötigen, so können wir unsere wöchentliche Fleisch- oder Weinbestellung koordinieren. Ansonsten müssen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von 20.00 CHF verrechnen.
- ◆ Preisänderungen vorbehalten

Verlängerung

- ◆ Da wir unseren Mitarbeitern einen Nachtzuschlag gewähren, berechnen wir ab 00:00 Uhr eine Gebühr von CHF 50.- pro angefangene halbe Stunde, maximal jedoch bis 01:00 Uhr. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Blumen

- ◆ Gerne stellen wir Ihnen unsere saisonale Tischdekoration zur Verfügung. Auf Wunsch organisieren wir auch speziellen Tischschmuck über unseren Floristen, den wir Ihnen zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen (Barzahlung). Alternativ können Sie selbstverständlich Ihre eigene Tischdekoration mitbringen.

Wunderkerzen

- ◆ Um Brandlöcher zu vermeiden, bitten wir Sie, auf das Anzünden von Wunderkerzen, bengalischen Zündhölzern und ähnlichen Artikeln in unseren Räumlichkeiten zu verzichten. Für entstandene Schäden müssen wir Ihnen die Kosten in Rechnung stellen.

Gemeldete Personen

- ◆ Änderungen der Personenzahl berücksichtigen wir bis 24 Stunden vor Ankunft kostenfrei. Danach wird für kurzfristig abgesagte oder nicht erschienene Personen ein Unkostenbeitrag berechnet.

Rechnung

- ◆ Für die Begleichung von Bankett-Rechnungen (ab 10 Personen) akzeptieren wir Postcard, Debitkarte, Barzahlung oder Rechnung mit Einzahlungsschein.

Vorspeisen

Mischsalat nach Saison Hausdressing	Fr.	11.—
Bunter Blattsalat sautierten Champignons	Fr.	13.50
Wyfelder Rauchlachs Randen–Meerrettichroulade Blattsalat	Fr.	16.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei Brotwürfelchen	Fr.	13.50
Thunfisch Tartar Asiatischem Glasnudelsalat	Fr.	17.50
Melone Wyländer Landrauchschorlen (Saisonal)	Fr.	13.50

Suppe zur Auswahl

Klare

- Bouillon | hausgemachten Flädli
- Bouillon | Gemüsestreifen
- Bouillon | Mille fanti (Ei & Parmesan)

Leicht gebundene

- Gemüsecrèmesuppe
- Tomatencrèmesuppe | Gin
- Blumenkohlcrèmesuppe
- Karotten–Orangensuppe

Spezialsuppen mit Preiszuschlag

Ottenberger Rieslingsuppe	Fr.	4.50
Gazpacho /Kalte Tomaten–Gurkensuppe	Fr.	3.50

Suppe (oben) zur Auswahl und ein kleiner Blattsalat mit Hausdressing sind in den nachfolgenden Menues 1–18 im Preis enthalten. Unsere Gemüseauswahl sind fünf verschiedene Frischgemüse. Werden bei den nachfolgenden Menues, Suppe & Salat durch eine Vorspeise ersetzt, entsteht eine Preisreduktion von Fr. 10.--.

Hauptgerichte

1. **Schweins Piccata** (Schweinsnierstück) nach Mailänder Art |
Tomatensauce | Spaghetti Fr. 41.—
2. **Schweinskotelett** im Ofen ganz gebraten | Kräuterjus |
Gemüseauswahl | Kartoffelgratin Fr. 42.—
3. **Schweinssteak** grilliert | Waldpilzrahmsauce |
Gemüseauswahl | Eiernudeln Fr. 49.—
4. **Schweinshalsbraten glasiert** | Eschalotten-Senfsauce |
Kartoffel-Grillgemüse Fr. 36.—
5. **Schweinsschulterbraten „Thurgau“**
Gemüseauswahl | Eiernudeln Fr. 37.—
6. **Schweinsfilets Mignons** | Calvadosrahmsauce |
Gemüseauswahl | Eierspätzli Fr. 57.—
7. **Schweins Ragoût mit Champignons** | Ratatouille |
Penne Teigwaren Fr. 38.—
8. **Märwiler Pouletbrüstchen gebraten** | Champignonrahmsauce |
Grüne Bohnen | Eiernudeln Fr. 40.—
9. **Märwiler Pouletbrust Saltimbocca** (Rohschinken & Salbei)
Risotto mit Steinpilzen, cremiger Rahm & Grana Padano Käse Fr. 41.—

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 10. Kalbsschulterbraten glasiert Thurberger Rotweinsauce
Gemüseauswahl Kartoffelstock | Fr. 51.— |
| 11. Glasierte gefüllte Kalbsbrust Bratenjus
Gemüseauswahl Risotto | Fr. 44.50 |
| 12. Kalbs – und Schweinsbraten glasiert Bratenjus
Gemüseauswahl Kartoffelgratin | Fr. 44.— |
| 13. Kalbsschnitzel gebraten Champignonsrahmsauce
Gemüseauswahl Eierspätzli | Fr. 56.— |
| 14. Gebratenes Kalbs Rib-Eye (Hohrücken) Orangenpfeffer-
Rahmsauce Gemüseauswahl Griess Gnocchi | Fr. 64.— |
| 15. Rindsentrecôte grilliert Bunte Pfeffersauce
Gemüseauswahl Pommes frites | Fr. 64.— |
| 16. Kalbspiccata nach Mailänder Art
Sautierter Blattspinat Safranrisotto | Fr. 62.50 |
| 17. Roastbeef rosé gebraten Béarnaise Sauce
Gemüseauswahl Kartoffelkroketten | Fr. 64.50 |
| 18. Kalbsgeschnetztes Zürcher Art
Sautierter Blattspinat Rösti | Fr. 61.50 |

Vegetarische Hauptgerichte

- | | |
|-------------------------------------------------|----------|
| Röstizza Gemüseragoût Käse überbacken | Fr. 25.— |
| Gemüseteller „Thurberg“ Bratkartoffeln | Fr. 27.— |
| Spaghetti cremigen Käsesauce Gemüsewürfeln. | Fr. 24.— |

Dessertvorschläge

Thurgauer Süssmostcrème	Fr.	7.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	Fr.	9.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	7.50
Coupe Maison (Fruchtsalat mit Vanilleglacé)	Fr.	10.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	12.—
Hausgemachtes Karamelköpfler mit Rahm	Fr.	9.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren	Fr.	10.50
Bayrische Crème mit Biskuit Erdbeersauce	Fr.	13.50
Zimtparfait mit karamellisierten Apfelstückchen	Fr.	12.50
Schokoladenmousse „Thurberg“	Fr.	13.50
Orangenmousse mit Brownies und Nüssen	Fr.	14.50
Sorbetteller mit Früchten ausgarniert	Fr.	12.50
Panna Cotta mit Aprikosenkompott	Fr.	14.50
Yoghurtköpfler mit gemischtem Waldbeerenkompott	Fr.	14.—
Thurberg „Triologie“ Dessert (ab 15 Personen)	Fr.	17.—

- ◆ Gedeckkosten für mitgebrachte Geburtstags- und Hochzeitstorten
Fr. 6.50/Person
- ◆ Lassen Sie sich auch von unseren saisonalen Dessertkreationen überraschen.
- ◆ Diese Dessertvorschläge sind nur auf Vorbestellung und können nur einheitlich für das gesamte Bankett gewählt werden.
- ◆ **Bis zu 15 Personen** ist es auch möglich Dessert nach Wahl zu bestellen, dies wäre dann nur von unserer regulären Dessertkarte.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer