



2026

Bankett-Dossier

Menüvorschläge



Apéro-Pauschalen

Apéro Standard pro Person 22

- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Salznüssli und Chips

Apéro Bergsicht pro Person 39

- Gurken-Kaltschale mit Dill und Rauchlachs
- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Flammkuchen
- Satay-Spiesse mit Erdnusssauce
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Hackbällchen mit BBQ-Sauce
- Falafel mit Curry-Joghurt-Dip

Apéro Sämtisblick pro Person 62

- Tramezzini verschieden gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Eier, Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse
- Grissini
- Flammkuchen
- Satay-Spiesse mit Erdnusssauce
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Hackbällchen mit BBQ-Sauce
- Falafel mit Curry-Joghurt-Dip
- Gebackene Riesengarnelen an Sweet-Chili-Sauce
- Thurgauer Rieslingcrèmesuppe
- Mini Panna Cotta mit Erdbeercoulis
- Schokoladenmousse Tartelette
- Früchtespiessli



Apéro-Häppchen

Kalte Häppchen

Tramezzini verschieden gefüllt pro Stück 4.50

- Thunfisch
- Schinken
- Eier
- Tomaten-Mozzarella
- Grillgemüse
- Rohschinken
- Rauchlachs

Oliven gemischt pro Portion 3

Grissini pro Portion 3

Gurken-Gazpacho pro Portion 4.50

Tomaten-Mozzarella-Spiessli pro Stück 4

Melonen-Rohschinken-Spiessli pro Stück 4

Wrap-Roulade verschieden gefüllt pro Stück 4

- Rauchlachs
- Mostbröckli
- Ricotta-Grillgemüse



Warme Häppchen

Flammkuchen (in 12 Stücke geschnitten)		21
Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	5.50
Thurgauer Rieslingcrèmesuppe	pro Portion	5.50
Fleischbällchen mit BBQ-Sauce	pro Stück	5.50
Gebackene Riesengarnelen an Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	7.50
Schinkengipfeli	pro Stück	4
Mini Chäseküchli	pro Stück	3.50
Mini-Pizza	pro Stück	5
Falafel mit Curry-Joghurt-Dip	pro Stück	2.50
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce	pro Stück	5.50

Süsse Häppchen

Mini Panna Cotta mit Erdbeercoulis	pro Stück	5.50
Schokoladenmousse Tartelette	pro Stück	5.50
Früchtespiessli	pro Stück	5
Brownies	pro Stück	5
Zitronen Tartelette	pro Stück	3.50
Windbeutel gefüllt	pro Stück	3.50



Menü-Vorschläge

Die Menüs sind pro Person kalkuliert und beinhalten Raumvorbereitung, professionellen Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Für Gruppen ab 10 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menü.

Menü 1 62 pro Person

Melonenfächer mit Bündner Rohschinken und Zitrusöl

Piccata vom Landschwein mit Safranrisotto,
Portweinjus und kleines Gemüse

Thurgauer Süssmostcrème mit Rahm

Menü 2 50 pro Person

Thurgauer Riesling Cremesuppe mit Croûtons und Rahm

«Nollen» Hackbraten mit Kräuterjus, Kartoffelstampf und Marktgemüse

Halbe hausgemachte Crèmeschnitte mit Waldbeersauce

Menü 3 66 pro Person

Bunter Blattsalat mit französischer Salatsauce und Ei vom Bio-Hof

Geschmorter Kalbsschulterbraten, 8 Stunden bei 80 Grad sous-vide gegart,
mit Champignonrahmsauce, Nudeln und Marktgemüse

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm



Menü 4 74 pro Person

Eisbergsalat mit Ei vom Hof und Croûtons

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterjus,
hausgemachten Spätzli und kleinem Gemüse

Saisonales Tiramisu mit Rahm und Früchten

Menü 5 69 pro Person

Sellerie-Apfelcrèmesuppe

«Brasato di Manzo» mit Blauburgunderjus
Butternudeln und Marktgemüse

Karamellköpfler mit Glace, Rahm und Früchten

Menü 6 86 pro Person

Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise,
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Dunkles Schokoladenmousse im Glas mit Rahm und Früchten



Menü 7 105 pro Person

Rauchlachstranche mit Apfel-Meerrettich, Radieschen-Sprossen,
kleinem Blattsalat und Focaccia

Zitronengras-Ingwer-Suppe mit Curry

Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfefferjus,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Saisonale Dessertvariation

Menü 8 115 pro Person

Räucherforelle mit Kaviar-Crème-fraîche,
Kartoffelröstitaler und Gurkensalat

Maultaschen in Rindskraftbrühe mit Wurzelgemüsestreifen

Kalbsrücken aus dem Backofen mit Morchelrahmsauce,
Marktgemüse und Tagliatelle

Thurgauer Apfel-Variation



VEGANE-Menü

Menü 9 56 pro Person

Helles Gurken-Sojasüppchen mit gegrillter Wassermelone

Thurgauer Räuchertofu mit Ribelmais-Polenta und kleinem Gemüse

Schoko-Chia-Pudding mit Banane und Heidelbeeren

Menü 10 52 pro Person

Bunter Saisonsalat mit Baumnuss-Balsamdressing

Paniertes Zuccinischnitzel mit Ofengemüse und Kräuterkartoffeln

Himbeermousse-Schnitte



Weitere Gerichte-Vorschläge

Vorspeisen

- Knackiger Blattsalat mit Nüssen und Kernen 10
- Gemischter Salat mit Hausdressing 13
- Eisbergsalat mit Ei vom Hof und Croûtons 14
- Bauern-Salat mit Landrauschschinken und Tomate 14
- Rucola Salat mit Grana Padano und Balsamico-Reduktion 13
- Blattsalat mit Thurgauer Äpfeln und Kernen 12
- Schweizer Rindstatar mit roten Zwiebeln und Toast 24
- Räucherlachs mit Gurkenstreifen und Dill-Joghurt 22
- Randen-Carpaccio mit Schafskäse, kleinem Salat und Baumnüssen 15
- Schweizer Kalbstatar mit Pecorino, Früchtebrot und Chili 28
- Rosmarin-Focaccia mit Roastbeef und Tartar-Sauce 21

Suppen

- Sellerie-Apfelcrèmesuppe 9
- Thurgauer Rieslingcrèmesuppe 12
- Zwiebelsuppe 9
- Basler Mehlsuppe mit Sbrinz 9
- Gerstensuppe mit Rauchfleisch 12
- Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelblätterteig 11
- Tomatensuppe mit Gin-Haube 10
- Mediterrane Gemüsesuppe 9



Fleisch-Hauptgänge

- Schweizer Rindsvoressen mit Spätzli und Marktgemüse 36
- Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, 31
Tagliatelle und Marktgemüse
- Naturschnitzel vom Schweizer Landschwein mit Pfefferrahmsauce, 31
Kartoffelstampf und Marktgemüse
- Geschmorter Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus, Tagliatelle und Marktgemüse 44
- Rindsfiletwürfel-Stroganoff mit Spätzli und Marktgemüse 46
- Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück mit Portweinjus, 62
Kartoffelgratin und Marktgemüse
- Niedergearter Kalbshohrücken mit Kräuterjus, Tagliatelle und Marktgemüse 62
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce, 49
knuspriger Rösti und Marktgemüse
- Ofen-Fleischkäse mit Rahmspinat und Bratkartoffeln 26
- St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites 26
- Brasato di Manzo mit Blauburgunderjus, Butternudeln und Marktgemüse 48
- Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterjus, 50
hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

Vegetarische Hauptgänge

- Pikantes Gemüsecurry mit gebratenem Tofu und Duftreis 29
- Gegrillte Zucchini mit Kräuter-Quinoa und konfierten Tomaten 28
- Auberginen-Involtini mit würziger Tomatensauce 29
- Hörnli «sin Carne» mit Apfelmus 24
- Vegan: Gebratener Blumenkohl mit Gurkensalat 29
- Vegan: Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Sauerkraut 29



Dessert

- Tiramisu, Apfel oder Kaffee 12
- Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Rahm 14
- Thurgauer Süssmostcreme mit Rahm 9
- Selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 13
- Zwetschgenkompott mit Vanilleglace 11
- Karamellköpfler mit frischen Früchten und Rahm 14
- Fruchtsalat mit Eis nach Wahl und Rahm 12
- Dreierlei Sorbet mit Waldbeeren 13
- Vanilleglace mit lauwarmen Waldbeeren 12
- Hausgemachte Cremeschnitte mit Fruchtgarnitur 14
- Panna Cotta mit Waldbeeren-Kompott 13

Suchen Sie ein anderes Gericht, oder Sie haben ein persönliches Lieblingsgericht?

Kein Problem, wir kochen (fast) alles auf Kundenwunsch! 

Ihr Nollen Team

Gut zu wissen

Thema	Information
Preise	Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei einer allfälligen Mehrwertsteuererhöhung können die Preise entsprechend angepasst werden.
Räume	Die Nutzung Ihres Bankettraumes ist im Menüpreis inbegriffen. Die definitive Zuteilung richtet sich nach Verfügbarkeit und definitiver Personenzahl.
Mindestkonsumation	Bei exklusiver Raumnutzung, sehr kleinen Gruppen oder Veranstaltungen ausserhalb der regulären Öffnungszeiten kann eine Mindestkonsumation oder Raumpauschale vereinbart werden.
Menübesprechung	Für Bankette und Gruppen empfehlen wir eine vorgängige Besprechung. Menüvorschläge stellen wir gerne ab 10 Personen zusammen.
Teilnehmerzahl	Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Erhöht sich die Personenzahl, wird die effektive Anzahl verrechnet.
Kurzfristige Absagen	Bei Abmeldungen innerhalb von 24 Stunden vor dem Anlass behalten wir uns vor, den Menüpreis gemäss bestätigter Personenzahl zu verrechnen.
Allergien	Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Allergien, Unverträglichkeiten und Essgewohnheiten.
Torten	Für mitgebrachte Torten verrechnen wir ein Tortengeld von CHF 3 pro Person für Geschirr, Serviceleistung und Abwasch.
Zapfenwein	Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 35 pro 75-cl-Flasche. Dies beinhaltet passende Gläser, Service, Abwasch und Entsorgung.
Verlängerung	Die reguläre Bewirtung endet um Mitternacht; die letzte Bestellrunde ist um 23.30 Uhr. Organisation/Abklärung Verlängerung oder Freinacht: CHF 50. Betriebs- und Personalkosten ab 00.00 Uhr: CHF 250 pro angebrochene Stunde. Allfällige externe Bewilligungsgebühren werden zusätzlich weiterverrechnet.
Annulation	Bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn keine Annullierungskosten. 59 bis 30 Tage vorher 50% der gebuchten Leistungen. 29 bis 1 Tag vor der Veranstaltung 100% der gebuchten Leistungen.
Zahlung	Die Rechnung ist innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum rein netto zahlbar. Nicht bezahlte Rechnungen von Teilnehmenden werden dem Veranstalter weiterverrechnet.
WIR	Bis auf Weiteres akzeptieren wir 100% WIR in der a-la-carte Gastronomie. Bei Gruppen und Firmenanlässen ab 10 Personen akzeptieren wir 50% WIR bis maximal CHF 1'000 pro Anlass.