

Gruppen- und Bankettvorschläge „Vogelberg“

Suppen:

Klare Gemüsesuppe	Fr. 8.00
Kokos-Curry	Fr. 9.00

Vorspeisen:

Geräuchertes Forellenfilet, Toast, Butter, Meerrettichschaum	Fr. 14.50
Gemischte Salate	Fr. 9.50
Blattsalate gemischt	Fr. 8.00
Gemischte Pilze an Weisswein-Rahmsauce, auf Toast	Fr. 14.50

Hauptgang:

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Tagliatelle	Fr. 24.00
Kalbssteak (180 gr) „Thurgauer Art“ mit Apfel-Calvados-Rahmsauce	
Spätzle	Fr. 44.00
Brasato in Salsa di Merlot, (Rindsschmorbraten in Merlot Sauce)	
Safran Risotto, Grilltomate	Fr. 28.00
Hausfondue, in Weisswein, Kirsch, etwas Knoblauch	Fr. 25.00
Raclette à discretion, Silberzwiebeln, Cornichons, Kartoffeln	Fr. 25.00
Aelpler Maccronen, (ohne Fleisch) Zwiebelschweisse, Apfelmus	Fr. 22.50

Dessert:

Apfelhüechli , Vanillesauce, Schlagrahm	Fr. 12.00
Frischer Fruchtsalat, Schlagrahm	Fr. 10.00
Ice Café klassisch, mit Espresso angerührt	Fr. 10.00
Früchte Haus Wähe(je nach Saison) Schlagrahm	Fr. 7.00