

Viaduktstrasse 9, 9565 Bussnang



Bankett- und Menüvorschläge

Liebe Gäste

Gerne verwöhnen wir Sie mit sorgfältig zubereiteten Speisen aus unserer Küche. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge. Das Angebot reicht von genüsslichen Vorspeisen über zahlreiche Hauptgerichte bis zu fantasievollen Desserts.

Die Vorschläge sind nach Speisegang sortiert, damit Sie, liebe Gäste, Ihr Menü selbst zusammenstellen können. Wir sind überzeugt, dass wir durch eine individuelle Beratung Ihren Wünschen gerecht werden. Wir garantieren eine einwandfreie Organisation und echte Gastfreundschaft.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste mit unserer Erfahrung verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Daniel Zimmermann, Leiter Gastronomie

Telefon **071 627 65 61**

E-Mail **kueche@az-bussnang.ch**

Homepage **www.az-bussnang.ch**

Öffnungszeiten **täglich 11 bis 17 Uhr**

Für Gruppen ab 20 Personen sind wir gerne auch abends für Sie da.

Räumlichkeiten

Restaurant 100 Plätze

Seminarraum 25 Plätze

Mehrzweckraum 120-140 Plätze

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MWST.

1 / 11

Apéro

Nüssli und Chips pro Person	CHF	3.50
Schinkengipfeli, Pizzetten und Käsechüechli, je 2 Stück pro Person	CHF	7.50
Gemüestengeli Crudité mit 3 verschiedenen Dipsaucen pro Person	CHF	6.50
Früchtespiessli Spiessli mit verschiedenen Früchten je nach Saison 3 Stück pro Person	CHF	7.50
Gemischte Antipasti mit Auberginen, Zucchetti, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, gemischte Oliven pro Person	CHF	13.00
Panierte Riesencrevetten mit Paprikamayonnaise 4 Stück pro Person	CHF	10.00
Spiessli mit Cherrytomaten, Basilikum und Mozzarella 3 Stück pro Person	CHF	8.50
Rauchlachstatar auf Toastrondellen mit Meerrettich 4 Stück pro Person	CHF	13.00
Belegte Partybrötchen zur Auswahl (Schinken, Rohschinken, Salami, Weichkäse, Thonmousse, Spargel mit Ei) 2 halbe Brötchen pro Person	CHF	5.50
Baguette am Meter (Laugen-, Knusper-, Pariserbrot) Schinken, Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Weichkäse, Thonmousse, Rauchlachs Pro Baguette (ca. 10 Personen)	CHF	45.00
Stellen Sie Ihr individuelles Apéro-Bufferet zusammen. Wir beraten Sie gerne.		

Suppen

Frühling

Spargelcremesüppchen mit Kerbel und Spargelspitzen CHF 6.50

Bärlauchcremesuppe mit einer Rahmhaube
und gerösteten Pinienkernen CHF 6.50

Sommer

Klassische Gazpacho
mit einer Scheibe Knoblauchcrostini CHF 6.50

Erfrischende Melonenkaltschale CHF 6.00

Herbst

Sämige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl CHF 6.50

Würzige Wildkraftbrühe mit Gin und Wachtelei CHF 7.50

Winter

Leichte Waldpilzcremesuppe mit Pfifferlingen CHF 7.50

Sämiges Tomatencremesüppchen
mit frischem Basilikum und Sauerrahm CHF 6.00

Ganzes Jahr

Bouillon mit Kräuterflädli CHF 5.50

Bouillon mit Eierstich CHF 6.50

Bachtobler Rieslingsuppe mit einer Rahmhaube CHF 7.50

Thurgauer Mostsuppe mit Brotcroûtons CHF 7.50

Salate

Knackiger Blattsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat mit Chrut und Rüepli	CHF	8.50
Saisonsalat Mimosa	CHF	8.50
Bunter Blattsalat mit Orangenfilets und Rauchlachsstreifen an Gemüsevinaigrette	CHF	9.50

Kalte Vorspeisen

Kalbfleischpastete auf Apfelsalat mit Preiselbeerschaum	CHF	16.00
Erfrischende Tomaten-Mozzarellaterrine mit einer leichten Basilikumvinaigrette	CHF	16.50
Frischkäseterrine im Lauchmantel an einer leichten Gemüsevinaigrette mit kleinem Salatstrauss	CHF	17.50
Melone mit Rohschinken nach Saison	CHF	16.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter	CHF	16.00
Räucherlachs mit Toast und Butter	CHF	17.00
Geräucherte Fischvariation mit Forelle, Lachs, Felchen und nach Lust mit Aal	CHF	17.50

Warme Vorspeisen

Tagliatelle mit Rauchlachs- oder Rohschinkenstreifen an einer erfrischenden Zitronengrassauce	CHF	17.00
Gebratene Lachstranche auf einem Lauchbeet begleitet von Schlosskartoffeln	CHF	17.00
Kräftiger Weissweinisotto mit in Olivenöl gebratenem Bärenkrebs	CHF	20.50
Im Rohschinken-Salbeimantel sautiertes Kaninchenfilet auf lauwarmem Linsen-Mangosalat begleitet von einem Alpenkräuterschaum	CHF	19.00
Lothringer Käsekuchen	CHF	16.00
Blätterteigpastetli mit Fleisch- und Brätkügeli	CHF	14.00

Etwas Erfrischendes für Zwischendurch

Saisonale Sorbetvariationen zur Auflockerung	CHF	7.50
mit Prosecco	CHF	9.50

Hauptgerichte

Schwein aus der Region

Schweinskarreebraten aus dem Ofen	CHF	25.00
Gebratene Schweinsschnitzel	CHF	24.00
Paniertes Schweinskotelette	CHF	24.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch Zürcherart	CHF	24.00
Gebratene Schweinsfiletmedaillons	CHF	34.00

Kalb aus der Region

Kalbs-Saltimbocca „Romana“	CHF	29.50
Kalbspiccata Mailänder Art	CHF	29.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart	CHF	28.00
Kalbsvoressen Grossmutterart	CHF	26.50
Gefüllte Kalbsbrust Hausart	CHF	26.00
Glasierte Kalbsschulter mit einer Honig-Thymiankruste	CHF	29.00
Kalbssteak am Stück gebraten	CHF	38.00
Gebratene Kalbsfiletmedaillons	CHF	42.00

Rind

Schrofen-Roastbeef rosa gebraten	CHF	34.00
Gespickter Rindsschmorbraten	CHF	29.50
Gebratene Rindsfilettournedos	CHF	43.00

Geflügel

Riz-Casimir garniert mit Früchten und Kokosbanane	CHF	23.50
Pouletschenkel gebraten mit Rosmarin	CHF	23.50

Lamm

Mit Knoblauch gespickter Lammgigot aus dem Ofen	CHF	27.00
Zart rosa gebratenes Lammrückenfilet nach Provezalischer Art	CHF	34.00

Unsere Saucenauswahl

- Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise
- Weissweinsauce, Rotweinsauce, Burgundersauce
- Portweinsauce
- Steinpilz-, Morchel- oder Champignonrahmsauce
- Zitronensauce, Cognacrahmsauce

Unser Fleisch stammt aus:

Schwein	Schweiz	Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz	Lamm	Australien/Schottland
Geflügel	Schweiz	Fisch	Je nach Fang

Fisch

Pochierte Saiblingsfilets auf Safranschaum	CHF	32.50
Sautiertes Zanderfilet unter der Baumnusskruste	CHF	36.00
Gebratene Eglifilets Müllerin Art	CHF	35.00
Gebratene Felchenfilets Thurgauer Art	CHF	29.50
Pochierte Forellenfilets Zuger Art	CHF	29.50
Hausgemachte Pangasiusknusperli mit einer Quarkmayonnaise	CHF	24.00
Im Sesam grillierte Seeteufelmedaillons auf würzigem Ratatouille	CHF	43.00
In Olivenöl gebratene Zanderfilets und Bärenkrebss serviert auf mediterranem Zucchini-gemüse mit Oliven	CHF	42.00

Unsere Stärkebeilagen

- Trockenreis, Wildreis, Weissweinsrisotto
- Hausgemachter Kartoffelgratin, junge Bratkartoffeln
- Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelpüree
- Butternudeln, Bandnudeln, Spätzli, Polenta
- Butterrösti (nur bis 15 Personen)

- Saisonale Gemüse-garnitur

Süssspeisen

Thurgauer Süssmostcreme	CHF	6.50
Grossi's gebrannte Creme	CHF	6.50
Panna Cotta auf einem Früchtejoghurtspiegel	CHF	8.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF	7.50
Erfrischender Sorbetteller dreierlei Sorbets mit frischen, exotischen Früchten	CHF	10.50
Saisonales Früchteparfait mit frischen Früchten	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Kirsch	CHF	8.00
Hausgemachte helle und braune Schoggimousse	CHF	9.50
Meringue mit Glace und Rahm	CHF	9.00
Gemischtes Glace mit Rahm	CHF	7.50
Coupe Danemark mit warmer Schoggi	CHF	8.50
Gefüllte Pfannkuchen mit Früchten und Glace	CHF	10.50
Früchtequark-, Kirsch-, Schwarzwäldertorte	CHF	5.50

Bodenständiges

Viaduktteller		CHF	23.00
	Bündnerfleisch, Schinken, Käse, Poulet, Aufschnitt, Rohschinken, Russischer Salat, Melone, Gefülltes Ei		
Wurstsalat garniert		CHF	15.50
	mit Wurst und Käse	CHF	16.50
Bündnerteller		CHF	21.50
	Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bergkäse		
Bunter Salatteller mit Melone und Ei		CHF	15.00
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel und Kräuterbutter		CHF	23.50
	mit Kalbsschnitzel	CHF	29.50
Heisser Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat		CHF	19.00
Belegte Brote mit	Thon, Weichkäse, Ei, Aufschnitt, Salami, Schinken	CHF	4.50
	Rauchlachs	CHF	5.50
Kalte Platte			
Aufschnitt	100 g	CHF	4.50
Buure Hame	100 g	CHF	6.50
Rauchspeck	100 g	CHF	6.00
Bündner Salsiz	100 g	CHF	6.50
Rohschinken	100 g	CHF	9.00
Bündnerfleisch	100 g	CHF	12.50
Mostbröckli	100 g	CHF	10.50
Gemischter Käse	100 g	CHF	8.50
Hausbrot			
Geschnitten oder ganz	1 kg	CHF	9.50

Salatbuffet

Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Rettichsalat, Karottensalat, Randensalat, Maissalat, Teigwarensalat, Reiscurrysalat

Salatsaucen

Französische, Balsamicodressing, Joghurtdressing

Ab 10 Personen	Wählen sie 6 Sorten, pro Person 350 g	CHF	9.50
	Wählen sie 8 Sorten, pro Person 350 g	CHF	12.00

Spaghettiplausch ab 10 Personen

Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen Ihrer Wahl

Saucenangebot

Napoli	Tomatensauce mit frischen Kräutern
Bolognese	gehacktes Rindfleisch
Guido	Tomatensauce mit Schweinefleisch und Champignons
Al tonno	Thunfisch-Tomatensauce
Gorgonzola	Rahmsauce mit Gorgonzola
Pesto	Basilikum, Knoblauch, Petersilie, Pinienkernen, Olivenöl
Carbonara	Speck, Schinken, Sbrinz und Rahmsauce

Dazu servieren wir Ihnen Reibkäse und gemischten Blattsalat

Pro Person	CHF	24.50
------------	-----	-------