

### Aperitif

Saisonaler Hausaperitif	70 p. Lt.
Früchte Bowle mit Alkohol	70 p. Lt.
Früchte Bowle ohne Alkohol	40 p. Lt.
Früchte-Jus	17.80 p. Lt.

Parmesan und Bündnerfleisch mit Kernenbrot	9.50 p.P.
Bauernwurst, Emmentaler und Sbrinz	9.50 p.P.
Blätterteig-Gebäck	8.50 p.P.

Fünf assortierte saisonale Häppchen aus der Bärenküche	12.50 p. P.
--	-------------

### Vorspeisen kalt

Grüner Salat	10
Gemischter Salat	12.50
Gartensalat mit saisonalen Beilagen frischen Pilze, Spargeln, Melonen Parmaschinken	16

Nüssler-Salat mit Speck und Ei	14
Lachs-Variation auf Gartensalat	19
Crevetten-Cocktail	18
Saisonale Terrine mit Mango-Chutney	19

### Italienisches Vorspeise-Buffer

Verschiedene Terrinen und Pasteten, Rauchfische, Crevetten,  
Rauchlachs, Muscheln, Calamares, Thunfisch  
Grilliertes Gemüse, Melonen, Parmaschinken, Saisonale Salate

30 p.P.

### Suppen

Kraftbrühe mit Einlagen	8
Saisonale Crèmesuppen	10

### Vorspeisen warm

Hausgemachte Nudeln mit frischen Tomaten und Basilikum	14
Weißwein-Risotto mit frischen Pilzen	16

Forellenfilet gebraten mit Weissweinsauce	17
Saiblingsfilet auf frischen Spinat	17
Zander auf Tomatenragout	19
Wolfsbarsch auf Gemüse mousse	20

**Hauptgerichte** ab 10 Personen

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse mit Morchelsauce	42 45
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti	39
Saltimbocca alla Romana, Kalbsschnitzel mit Salbei, Risotto und Spinat	40
Emmentaler-Kalbsteak vom Grill mit Gravensteinersauce Kartoffelgratin und Gemüse	53
Kalbskarree im Ofen mit Schnittlauchsauce, Neue Kartoffeln und Gemüse	53
Kalbsfilet mariniert mit Thymian, Kartoffelgratin und Gemüse	56
Kalbsbraten im Ofen glasiert mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse	39
Trois Filets Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet in zwei Gängen serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	59
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	51
Rindsfilet im Ofen mit Bordeauxjus, Bratkartoffeln und Gemüse	58
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Quarkspätzli	46
Maispoularde mit Honigsauce, Nudeln und Gemüse	38
Lammkarree im Ofen, Kartoffelgratin und Gemüse	49
Schweinsfilet "Gravensteiner" mit Spätzli und Gemüse	37
Schweinskarreebraten mit Rosmarin, Pommes Frites und Gemüse	35
Kalbsstreifen mit rotem Curry, Nudeln und asiatischem Gemüse	38
Rindsschmorbraten im Rotwein mit Kartoffelstock und Gemüse	36
Fischvariation, Wolfsbarsch, Steinbutt, Saibling und Seezungenfilet auf Gemüse mit Limettenrisotto	53
Scampi, Crevetten und Jakobsmuscheln mit Gemüse und rotem Wildreis	52
Egli Filets mit Kräutern gebraten und Salzkartoffeln	37

**Beilagen je nach Wunsch**

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln,  
Kartoffelstock, Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Risotto oder Reis

## Desserts

Saisonaler Früchtekuchen mit Sauerrahmglace	12
Panna Cotta mit Saisonfrüchten	12
Saisonales Parfait mit Früchten	12
Weißes und dunkles Schokoladen Mousse	13
Coupe Danemark	12
Brönnti Crème	10
Karamellköppli	10
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	13
Meringues	10
Meringues mit Glace	12
Orangensalat mit Vanilleglace	12
Tirami-su	12
Dessertvariation	15
Tagesdessert im Weckgläsli	8

## Dessert Buffet

ab 20 Personen	22 p.P.
inkl. Käseplatte	31 p.P.
Käseplatte	15 p.P.

**Menu's** ab 10 Personen

**Menu 1**

Saisonale Terrine  
mit hausgemachtem Chutney auf Salat

\*\*\*

Kraftbrühe mit Armagnac

\*\*\*

Zanderfilet auf Quinoa

\*\*\*

Kalbskarree im Ofen  
mit Schnittlauchsauce,  
Bratkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Dessertvariation

\*\*\*

105

**Menu 2**

Saisonale  
Vorspeisenvariation

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Wolfsbarsch an Safranjus

\*\*\*

Rindsfilet im Ofen gebraten  
mit Bordeauxjus,  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Dessertvariation

\*\*\*

115

**Menu 3**

Saisonale Terrine  
mit hausgemachtem Chutney auf Salat

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Lachs, Wolfsbarsch  
und Crevetten mit Limettensauce

\*\*\*

Kalbsfilet im Ofen gebraten  
mit Gravensteinersauce  
Safranrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Dessertvariation

\*\*\*

115

**Menu 4**

Saisonale  
Vorspeisenvariation

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

Saibling mit Jakobsmuschel  
und Pernodschaum

\*\*\*

Roastbeef im Ofen  
mit Sauce Béarnaise,  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Dessertvariation

\*\*\*

105

### Menu 5

Garten-Salat mit Kräutern  
\* \* \*  
Tomatencrèmesuppe  
\* \* \*  
Kalbskarree mit Pilzrahmsauce  
Nudeln und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
79

### Menu 6

Nüssler-Salat mit Parmesan (Saisonal)  
\* \* \*  
Kraftbrühe mit Sherry  
\* \* \*  
Schweinsfiletmignons „Gravensteiner“  
mit Spätzli und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
69

### Menu 7

Graved Lachs auf Salat  
\* \* \*  
Kressecrèmesuppe  
\* \* \*  
Kalbsbraten im Ofen  
mit Kräuterjus  
Bratkartoffeln und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
72

### Menu 8

Gemischter Salat  
\* \* \*  
Kräutercrèmesuppe  
\* \* \*  
Lammfilet  
mit Kräuterkruste,  
Polentawürfeln und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
75

### Menu 9

Gartensalat mit frischen Pilzen  
\* \* \*  
Kraftbrühe mit Einlage  
\* \* \*  
Kalbspiccata „Bären“  
mit Safranrisotto und Spinat  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
72

### Menu 10

Salatbouquet mit Rauchlachsroulade  
\* \* \*  
Safrancrèmesuppe  
\* \* \*  
Rindsschmorbraten mit Rotwein  
Kartoffelstock und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
72

**Weiteres:**

**Weine**

Aus unserer reichhaltigen Weinkarte finden Sie den passenden Wein zu Ihrem Gericht. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Weinauswahl.

**Hochzeitstorten**

Wünschen Sie eine Hochzeits- oder Spezialtorte, besorgen wir diese gerne für Sie in der Konditorei.

**Dekoration**

Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserer Gärtnerei und verrechnen diese laut Rechnung.

**Freinacht**

Wünschen Sie eine Verlängerung über die normale Schliessungszeit (23:30 Uhr), verrechnen wir pro Stunde CHF 100.  
Die Bewilligung wird durch uns besorgt.

**Musikalische Unterhaltung**

Bei der Wahl einer Tanzmusik sind wir Ihnen gerne behilflich.

**Hauslieferung / Party Service / Schloss Thunstetten**

Gerne sind wir bereit, Ihre Feier im Schloss Thunstetten, bei Ihnen zu Hause oder in der Firma mitzugestalten.

Tische, Stühle, Geschirr nach Absprache.

**AGB`s**

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Preise sind inklusive Service, 7.7% MwSt. und verstehen sich netto.

Die Personenzahl ihres Anlasses wird mind. 48 Std. vor dem Bankettdatum durch Sie bekanntgegeben.

Die gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis 50% des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.