



## MENU-VORSCHLÄGE

*Lieber Gast*

*Es freut uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten zu dürfen und bedanken uns dafür, dass Sie Ihren Anlass in unsrem Haus abhalten möchten.*

*Die Vorschläge, die Sie auf den folgenden Seiten finden, sollen als Diskussionsgrundlage oder als Anregung dienen. Gerne stellen wir Ihnen eine nach Ihren Wünschen und Budget massgeschneiderte Offerte zu.*

**Wir bitten Sie folgende Bedingungen zu beachten:**

Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen, welche sich für ein einheitliches Menu entscheiden.

Falls Sie es vorziehen aus der Speisekarte auswählen zu lassen, stellen wir Ihnen gerne einige Gerichte Ihrer Wahl zusammen. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten sind à la carte Bestellungen bis maximal 10 Personen möglich.

**Bestellte Menus, die nicht mindestens 24 Std. vor dem Anlass abbestellt sind, werden serviert und berechnet.**

Zum Mittagessen reservierte Räumlichkeiten müssen uns ab 17.00 Uhr wieder zur Verfügung stehen.

Verlängerungen nach Wirtschaftsschluss (00.30 Uhr) werden mit Fr. 35.00 pro halbe Stunde berechnet.

Sie dürfen auch Ihre eigenen Weine mitbringen und verköstigen. Kein Problem!  
Für mitgebrachte Flaschenweine verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro 75 cl Flasche, und von Fr. 60.00 pro 150 cl Magnum Flasche.

**Für einen Besprechungstermin bitten wir um telefonische Voranmeldung.**



***Familie Monika, Wolfgang und Alexander Thory***

Ruhetag: ***Montag und Dienstag***

Seite -1-



## COCKTAILS UND APERITIFS



*Um Ihnen die Qual der Wahl etwas abzunehmen, haben wir uns erlaubt,  
Ihnen einige Leckereien zu bezaubernden Cocktails  
zusammenzustellen.*

### COCKTAIL «GOBLIN»

#### BAR

*Schwarze und grüne Oliven  
Chips*

#### KALTES BUFFET

*Marinierte Lachsrose auf Bauernbrot  
Häppchen mit Frischkäse und Schnittlauch  
Canapés von rosa Crevetten und Mimosa-Ei  
Tomatenspiesschen und Mozzarella mit Basilikum*

#### WARMES BUFFET

*Käse-Küchlein  
Pouletflügelchen an Soja und Sesam  
Pizzaküchlein*

*CHF 22.00 pro Person*

Seite -2-



## COCKTAILS UND APERITIFS



### SCHWEIZER COCKTAIL

#### KALTES BUFFET

*Ausgesuchte Alpkäsesorten  
Trockenfleisch  
Bündner Rohschinken und Salsiz  
Geräuchte Forellenfilets  
Gemüsedips mit Kräuterquark*

#### WARMES BUFFET

*Kleine Schinkengipfeli  
Waadtländer Würstchen  
Greyerzer Käsetörtchen*

*CHF 26.00 pro Person*



## KALTE VORSPEISEN



Bunte Salatkreation mit gerösteten Pinienkernen  
oder gebratenen Crevetten 3stk. **12.50/21.00**



Gemischter Salat mit Wachtelei **13.00**



Nüsslisalat saisonal mit Ei  
oder mit gebratenem Speck und Croutons **15.00/17.00**



Tomatensalat mit Büffelmozzarella **15.00**



Feine Tranchen von Bündner Rauchfleisch  
mit Honigmelonen saisonal **19.00**



Rindsfilet-Carpaccio an Olivenöl dazu feingeschnittenen Fenchel  
und Brunnenkresse **22.00**



Variation von geräuchertem Forellenfilet und kanadischem Rauchlachs  
serviert mit Zwiebeln, Kapern und Meerrettichschaum  
dazu Toast und Butter **19.00**



Beefsteak Tatar aus Bio Rindfleisch serviert mit Toast und Butter **23.00**



Geflügellebermousse mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland  
serviert mit Toastbrot **24.00**

Alle Preise pro Person und in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Seite -4-



## SUPPEN



**Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli 10.50**



**Kraftbrühe mit Markscheiben 12.00**



**Pikante Karotten-Ingwersuppe 12.00**



**Ottoberger Rieslingsuppe Spezialität des Hauses  
serviert mit Rahmhaube und Gemüsebrunoise 13.00**

## WARME VORSPEISEN



**Sämiges Pilzragout auf Toastbrot 16.00**



**Pochiertes Zanderfiletmedaillon an Müller-Thurgau Sauce  
dazu Petersilienkartoffeln  
21.00**



**Pochierte Seezungenröllchen an Safranrahmsauce  
serviert mit Trockenreis  
24.00**

### **Kinderteller**

**nach Wunsch mit paniertem Schnitzel, Chicken Nuggets oder Fischstäbchen  
15.00**

*Alle Preise pro Person und in CHF inkl. 8,1% MwSt.*

Seite -5-



## HAUPTSPEISEN



*Deux-Filet «Weinberg» Rinderfilet mit Sauce Bearnaise Kalbsfilet mit Morchelsauce  
begleitet mit Gemüse garnitur Pommes Dauphine  
und Nudeln **58.00***

*Gebratenes Kalbsrückensteak an einer Morchelrahmsauce  
serviert mit Gemüse garnitur Beilage nach Wahl **56.00***

*Gebratene Schweinefiletmedaillons an leichter Steinpilzsauce  
dazu Gemüse garnitur und hausgemachte Spätzle **44.00***

*Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise  
serviert mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin **46.00***

*Wienerschnitzel «vom Kalb»  
begleitet mit Gemüse garnitur und Röstikroketten **48.00***

*Winzergeschnetztes «vom Kalb und Schweinefleisch» oder mit Poulet Fleisch  
serviert mit hausgemachten Spätzle **37.00 / 28.00***

*Rinderschmorbraten «Burgunderart»  
serviert mit Kartoffelschaum und Gemüse garnitur **37.00***

### «VEGGIE»

*Sämiger Pilzrisotto mit reichhaltiger Gemüseauswahl **30.00***

*Alle Preise pro Person und in CHF inkl. 8,1% MwSt.*

*Seite -6-*



## SÜSSPEISEN



**Gebrannte Creme nach Grossmutterart 9.50**

**Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm 12.00**

**Thurgauer Süssmostcreme parfümiert mit Thurgados 12.00**

**Eisbombe «Weinberg» dazu frischer Fruchtsalat mit Maraschino 15.00**

**Schokoladenmousse mit Schlagrahm 13.00**

**Bachtobler Marc-Parfait mit saisonalen Früchten garniert 15.00**

**Sorbetteller «Weinberg» vier hausgemachte Sorbets parfümiert mit Grappa 16.00**

**Dessertteller «Weinberg» 17.00**

**Dessert-Käse mit Birnenbrot Trauben und Nüssen 14.00**

**Gedeck Kosten für mitgebrachte Geburtstags- und Hochzeitstorten 3.00**

**Bitte Informieren Sie uns über spezielle Kostformen Ihrer Gäste wie zum Beispiel:**

*Vegetarisches oder veganes Essen, spezielle Diätformen, Allergien oder Intoleranzen.*

*Wir bereiten Ihnen gerne ein entsprechendes Menu zu.*

*Sollten Sie in unserer Auswahl nichts Passendes finden, dann teilen sie uns Ihre Wünsche mit.*

*Wir setzen alles daran diese zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu erfüllen,*

*zum Beispiel für Saisonspezialitäten wie Wild, Spargeln, sowie für Buffets, Apéros,*

*Partys oder geschlossene Gesellschaften usw.*

*Alle Preise pro Person und in CHF inkl. 8,1% MwSt.*

Seite -7-

Restaurant Im Weinberg - Schnellberg 2 - 8561 Ottoberg - Telefon 071 622 56 22

[info@imweinberg.ch](mailto:info@imweinberg.ch) - [www.imweinberg.ch](http://www.imweinberg.ch)

Ottoberg, Dezember 2024



## SEMINARRAUM / SPECIAL EVENTS:

*Im Weinberg finden regelmässig aussergewöhnliche Anlässe statt.  
Das Lokal steht allen Interessierten offen, welche die Räumlichkeiten für einen  
eigenen Event nutzen möchten.*

### *Meetings mit Rundum-Service*

*Am besten lassen sich Seminare und längere Meetings durchführen,  
wenn Sie sich auf das Geschäft konzentrieren können.  
Unser Geschäft ist es, Sie dabei unauffällig mit Getränken und Lunch  
zu versorgen - ganz nach Ihren Wünschen.*

### *Musse und Genuss*

*Geniessen Sie in unserer Smoker-Lounge in geselliger Runde ihre  
Lieblings-Zigarren und ein Gläschen Wein oder Cognac.  
Oder auch ganz einfach was Sie gerade am liebsten mögen - wir sind für Ihr Wohlbefinden  
da.*

### **SEMINARE UND EVENTS BIS 30 PERSONEN**

Präsentationstechnik muss selbst mitgebracht und installiert werden.

*Im Preis inklusive ist das benützen der*

*Smoker-Lounge*

**350.-/Tag**



*Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.  
Wir stehen Ihnen gerne und jederzeit beratend zur Seite.  
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*

*Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.*

Seite -8-

Restaurant Im Weinberg - Schnellberg 2 - 8561 Ottoberg - Telefon 071 622 56 22

[info@imweinberg.ch](mailto:info@imweinberg.ch) - [www.imweinberg.ch](http://www.imweinberg.ch)

Ottoberg, Dezember 2024