

Bänikon

Bankettvorschläge

Zum Apéro

Nüssli und Chips pro Person CHF 1.00

Apérogebäck pro Person CHF 5.00

Apéro Riche nach Absprache

Suppen

im Menupreis inbegriffen

Bouillon mit Flädli

Bouillon mit Gemüsejulienne

Thurgauer Rieslingsuppe

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Currycrèmesuppe

mit Bananenglacé + CHF 3.50

Salate

Bunter Blattsalat im Menupreis inbegriffen

Gemischter Salat + CHF 2.00

Bunter Blattsalat mit Champignons und Speck + CHF 5.00

Blattsalat mit 2 Zanderfilets gebacken, Sauce Tartar + CHF 7.50

Nüsslisalat mit Ei + CHF 3.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei + CHF 6.50

Vorspeisen Zwischengang

1 Kugel Zwetschensorbet mit Prosecco CHF 7.00

1 Kugel Zitronensorbet mit Vodka CHF 7.00

Rindscarpaccio mit Parmesanspänen CHF 18.00

5 Ravioli nach Saison CHF 12.50

Beef Steak Tatar mit Toast CHF 18.00

Hauptgerichte

Preise inklusive Suppe, Salat, 2 Beilagen und Nachservice

Kalbsnierstück am Stück gebraten und Gemüsegar nitur

Mit Champignonrahmsauce CHF 58.00

Mit Morchelrahmsauce CHF 62.00

Kalbsschnitzel mit Champignonsauce und Gemüsegar nitur CHF 52.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce

und Gemüsegar nitur CHF 45.00

Cordon-bleu vom Kalb mit Gemüsegar nitur CHF 51.00

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bénaise

und Gemüsegar nitur CHF 61.00

Schweinsnierstück am Stück gebraten Burgundersauce

und Gemüsegar nitur CHF 42.00

Cordon-bleu vom Schwein mit Gemüsegar nitur CHF 46.00

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce und Gemüsegar nitur CHF 49.00

Schweinsfilet im Teig mit Senfsauce und Gemüsegar nitur CHF 47.00

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce

und Gemüsegar nitur CHF 44.00

Schweins- und Kalbsbraten mit Gemüsegar nitur CHF 47.00

Ravioli je nach Saison (Bärlauch, Tomaten, Spinat) CHF 41.00

Trois Filet Ochsen in zwei Gängen serviert

Schweins- Rindsfilet und Kalbsnierstück

1. Gang

*Schweins- und Rindsfilet mit Sauce Béarnaise,
Gemüse garnitur und Pommes-Croquetten*

2. Gang

*Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce,
Gemüse garnitur und Nudeln*

CHF 74.00

Fondue Chinoise mit Rind-, Schweine-, und Trutenfleisch

pro Person 250g von Hand geschnitten

vorab ein gemischter Salat

Gemüse garnitur, Pommes-frites und Reis CHF 49.00

Nachservice Fleisch pro 100g CHF 6.50

Beilagen

Zur Auswahl:

Pommes-frites

Nudeln

Reis

Rösti-Croquetten

Kartoffel Gratin

Bei uns gibt es immer Nachservice

Alle Preise inkl. 8.1 MwSt

Desserts

Dessertteller Ochsen CHF 13.00

Heidi's Crèmeschnitte CHF 8.00

1 Kugel Vanilleglacé mit heissen Himbeeren CHF 9.50

2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka CHF 12.50

2 Kugeln Zwetschgen sorbet mit Vielle Prune CHF 12.50

2 Kugeln Gemischte Glacé mit Rahm CHF 8.50

Nougat-Eistorte CHF 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm CHF 12.50

Schwarzwäldertorte CHF 8.50

Kirschtorte CHF 8.50

Kreation Romanoff (saisonal) CHF 12.50

1 Kugeln Zimtglacé mit heissen Zwetschgen (saisonal) CHF 9.50

Käseteller (3 Sorten) CHF 12.50

Reichhaltiges Dessertbuffet ab 30 Personen mit

*Heidi's Crèmeschnitte, Himbeer-Tiramisu, Toblerone Mousse,
Caramelköppli, frischen Früchten, Sorbet mit Schuss, Kuchen, Glacé's,
Käse und div. Süssigkeiten*

CHF 24.00 pro Person

Alle Preise inkl. 8.1 MwSt.

Raumangebot



Ochsen Stübli 18 Plätze



Restaurant 28 Plätze



Gartenterrasse 50 Plätze



Wintergarten 50 Plätze



Ochsen Saal 90 Plätze