

Restaurant Egelmoo

Menüvorschläge für Bankette



Öffnungszeiten täglich von

Montag – Freitag 09.00 bis 17.00 Uhr

Samstag – Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr

Geschlossene Gesellschaften nach Absprache

Alters- und Pflegezentrum Amriswil

Restaurant Egelmoo

Heimstrasse 15
8580 Amriswil

Direkt 071 414 34 44
Zentrale 071 414 34 34

restaurant-apz@amriswil.ch
www.apz-amriswil.ch

Alkoholische Getränke

Bier & Saft

Edelspezli	3.0 dl	Fr.	4.00
Klosterbräu	5.0 dl	Fr.	5.50
Schützengold alkoholfrei	3.0 dl	Fr.	4.00
Möhlsaft trüb Bügel	5.0 dl	Fr.	5.50
Möhlsaft alkoholfrei	5.0 dl	Fr.	5.50

Weisswein

Féchy	5.0 dl	Fr.	21.00
Wyss us de Bodeseeregion	5.0 dl	Fr.	21.00

Rosé

Oeil de Perdrix (Iselisberger)	5.0 dl	Fr.	21.00
--------------------------------	--------	-----	-------

Rotwein

Rote us de Bodeseeregion	5.0 dl	Fr.	21.00
Iselisberger	5.0 dl	Fr.	21.00

Unsere Weinempfehlungen

Prickelndes zum Aperitiv

Cuvée Jean-Georges (Apfelschaumwein)

Produzent: Mosterei Möhl, Arbon

Leicht und spritzig im Geschmack.

Nach traditionellem Flaschengärverfahren hergestellt.

75 cl Flasche, 7.0% Vol., CHF 28.00



MA-Arndorfer (nur kleine Menge an Lager)

Traubensorte: Grüner Veltliner

Produzent: Martin und Anna Arndorfer, Strass (Niederösterreich)

Fruchtig und frisch verzaubert der Grüne Veltliner den Gaumen. Lebendig und würzig überrascht er mit kraftvollem Körper und besticht gleichzeitig mit seiner Zartheit.

75 cl Flasche, 12.5%, CHF 48.00



Wyss us de Bodeseeregion

Traubensorte: Müller-Thurgau, grüner Veltliner

Produzent: Weingut Saxer, Nussbaumen

Frischer, frecher, süffiger Wein. Er zeigt am Gaumen einen weichen Auftakt, ein schönes Süsse-Säure-Spiel und hat einen langanhaltenden, aromatischen Abgang.

50 cl Flasche, 11.8% Vol., CHF 21.00



Nussbaumen Oelenberg AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Produzent. Weingut Saxer, Nussbaumen

Schönes Rubinrot, in der Nase leichte Beerennote – im Gaumen angenehm mild. Feiner, eleganter Charakter, passend zu kalten Platten und bürgerlicher Küche.

75 cl Flasche, 12.8% Vol., CHF 31.00



Poggio delle Faine

Traubensorte: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Region: Toskana / Chiantigebiet, Produzent: Cantine Minini

Ein herrlich vollmundiger Wein, saftig und sehr ausgewogen. In der Nase mit einem komplexen Aromengipfel nach Schwarzkirsche, Kaffee und Vanille. Im Barrique gelagert. Lang anhaltend –im Gaumen ein perfekter Genuss.

75 cl Flasche, 13.5% Vol., CHF 42.00



Cabaletta Rosso delle Venezie IGT

Traubensorte: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon

Region: Louis / Veneto, Produzent: Tenute Fiorebelli

Intensive, rubinrote Farbe. Komplexes Bouquet, welches an Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren erinnert. Eiche verleiht ein würziges Aroma. Vollmundig, geschmeidig, langer, ausgewogener Abgang.

75 cl Flasche, 13.0% Vol., CHF 34.00



Rote us de Bodeeseeregion

Traubensorte: Pinot Noir, Dornfelder

Weingut Saxer, Nussbaumen

Herrliches Bouquet mit deutlichen Noten von reifen Früchten. Ein typischer, rassiger Landwein mit feinem, frischem Aroma.

50 cl Flasche, 12.5% Vol., CHF 21.00



Warme Getränke

Kaffee & Tee

Kaffee nature oder crème		Fr.	4.00
Kaffee „Hag“ crème		Fr.	4.00
Espresso nature oder crème		Fr.	4.00
Michkaffee „Schale“		Fr.	4.00
Diverse Teesorten		Fr.	4.00

Kalte Getränke

Mineral Fläschli 3.0 dl

Valser mit und ohne Kohlensäure, Rivella rot/blau, Shorley, Coca Cola, Coca Cola zero,	3.0 dl	Fr.	4.00
---	--------	-----	------

Mineral Flaschen 1.0 lt.

Valser mit und ohne Kohlensäure	1.0 lt	Fr.	9.50
Sinalco, Süssmost, Pepita, Rivella rot/blau	1.0 lt	Fr.	12.00
Coca Cola	1.25 lt	Fr.	14.50
Eistee	1.5 lt	Fr.	14.50

Fruchtsäfte

Orangenjuss	1.0 lt	Fr.	14.00
Traubensaft rot	2.0 dl	Fr.	3.80

Apéro der speziellen Art

Knusprig frisch gebacken

Datteln im Speckmantel gefüllt mit Baumnüssen und im Ofen gebacken	Stk.	Fr.	2.50
Apéro – Mix warm Gruyère AOC Chäs-Chüechli Schinkengipfeli Blätterteig-Kissen	Stk.	Fr.	2.00
Blätterteigstangen mit Käse / Oliven	Pers.	Fr.	1.50

Gartenfrisch

Knabbern und Dippen (ab 5 Personen) frisches Saisongemüse, Maiscorn-Chips mit gluschtiger Dip-Sauce	Pers.	Fr.	3.50
Süsse Melonenstücke (Saison) mit Bündner Rohschinken	Stk.	Fr.	2.50
Antipasti Plättli (ab 5 Personen) Spiessli mediterran marinierte Oliven Gruyère Bröckli	Pers.	Fr.	5.00
Früchteschale Knackig, frische Saisonfrüchte	pro/kg	Fr.	9.50

Währschaft und gut

Knusprige ½ m Baguettino (Apéro ca. 15 Pers. / Imbiss ca. 8 Pers.) reichhaltig gefüllt und aus garniert Schinken, Salami, Fleischkäse, Brie	Stk.	Fr.	42.00
Frischkäsemousse oder Curry- Ei- Masse	Stk.	Fr.	42.00
Bündner Rohschinken, geräucherter Lachs, Thon	Stk.	Fr.	46.00
Sandwiches (mit oder ohne Körner, Laugen) Wahlweise gefüllt mit Bündner Rohschinken, geräuchertem Lachs, Schinken, Salami, Fleischkäse, Brie	Stk. Stk.	Fr. Fr.	5.50 4.50
Canapés Wahlweise mit Schinken, Salami, Lachs, Thon, Ei, russischer Salat oder Spargel	ganz diagonal	Fr. Fr.	5.50 4.50

Passt immer

Apéromix Apéromix, Chips, Salzstangen	Pers.	Fr.	2.00
---	-------	-----	------

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen einen süssen Apéro-Abschluss

Süsse Früchtespiessli ca. 45 gr mit vielerlei Saisonfrüchten	Stk.	Fr.	3.50
--	------	-----	------

Mini Mandel-, Nuss- und Vanilleröllchen ca. 3.5cm	Stk.	Fr.	2.50
---	------	-----	------

Mini Schokoladenmousse eine luftige Verführung	Stk.	Fr.	4.50
--	------	-----	------

Mini Patisserie Rouladen, Fruchttörtli, Crèmeschnitten	Stk.	Fr.	4.50
--	------	-----	------

Vorspeisen und kalte Snacks

Kalte Vorspeisen und Salate

Bunt gemischter Marktsalat mit Sprossen	Fr.	7.50
Salatteller assortiert saisonale Gemüsesalate mit einem Blattsalatbouquet	Fr.	9.50
Nüsslisalat saisonal mit Baumnusskernen und gehackten Eiern	Fr.	10.50
mit Lachsstreifen an feinem Dressing	Fr.	14.50
Insalata Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und edlem Herakles Olivenöl	Fr.	13.50
Egelmoos-Teller (oder Platte) mit Modellschinken, Salami, Fleischkäse, Aufschnitt, geräucherter Trutenbrust, geräuchertem Bauernspeck, Tête de moin-Rösli, Appenzeller Käse, Brie, reich garniert, serviert mit Brot und Butter	pro Pers. Fr.	18.50
zusätzlich Bündner Rohschinken, Mostbröckli und Bündnerfleisch	pro Pers. Fr.	24.50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädli Royal (Eierstich) oder Backerbsen, Gemüsestreifen und Kräuter	Fr.	7.50
Tomatensuppe (vegetarisch) mit Crème fraîche, Basilikum	Fr.	8.00
Grünerbsensuppe (vegetarisch) mit Wasabi-Schaum	Fr.	9.50
Kürbis-Süßkartoffelsuppe (saisonal) mit Kräutercroûtons	Fr.	9.50

Falls Sie einen speziellen Suppenwunsch haben, teilen Sie uns diesen bitte mit, damit wir ihnen diesen erfüllen können.

Stellen Sie, Ihr Menü zusammen

Wählen Sie ein Gericht inkl. einer Stärkebeilage und einem Gemüse

Fleisch

Rindgeschnetzeltes „Stroganoff“ Rindshuftstreifen mit Gurke, Paprika und Zwiebeln	Fr. 29.00
Rindfleischvogel „Grossmutter Art“ feine Hackfleischfüllung im Rindsplätzli geschmort	Fr. 26.50
Kalbsschulter „Thurgauer Art“ im Ofen gegrillte Kalbsschulter an Rahmsauce mit Apfelwürfeln	Fr. 31.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Zartes Kalbfleisch mit frischen Champignons	Fr. 34.00
mit Schweinefleisch	Fr. 23.00
Schweinshalsbraten „Schwedische Art“ Schweinshals gefüllt mit Pflaumen	Fr. 26.50
Pouletbrust Suprême sautiert an Pommery Senfsauce	Fr. 23.00
Pouletgeschnetzeltes mit Waldpilzen	Fr. 24.50

Fisch

Lachstranche sautiert goldgelb gebratene Lachstranche mit Pommery Senfsauce oder Kräuterbutter	Fr. 26.50
---	-----------

Gemüse

Karotten, Blumenkohl mit Ei und „Brösmeli“, Broccoli mit Mandeln, Kräutertomate, Kohlrabi, Fenchel, Bohnen, Lauch an Rahmsauce, Erbsen mit Karotten, Blatt- oder Rahmspinat, Peperonata, Chicorée, Spargel (saisonal), etc...

Aufpreis für ein zusätzliches Gemüse	Fr. 3.50
--------------------------------------	----------

Beilagen

Kartoffelgratin, Röstikroketten, Pommes frites, Kartoffelstock, Dampfkartoffeln, Wildreis, Basmatireis, Butternudeln, Rahmpolenta.

Deklaration Rind, Kalb, Schwein CH Lamm NZ/AUS Geflügel CH Fisch DE/NO

Für Fleischlose und Linienbewusste

Fleischlos, knackig und frisch

Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce, Spaghetti, Reibkäse	Fr. 18.50
Mah-Meh rassiges asiatisches Nudelgericht mit Gemüse	Fr. 19.50
Apfel-Paprika-Gulasch mit Safrannudeln	Fr. 20.50
Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Koriander und Mohn-Parfümreis	Fr. 22.50

Linienbewusste

Fitness-Teller mit saisonalen Gemüsesalaten, Blattsalatbouquet an Hausdressing und Brot	
Schweins-Steak (180 gr), Kräuterbutter	Fr. 26.50
Pouletbrust (160 gr), Kräuterbutter	Fr. 23.50
Eglifilet-Knusperli im Backteig (160 gr), Tartar-Sauce	Fr. 26.50
Eier-Omelette mit Käse und Kräuter	Fr. 16.50

Für Vereinsanlässe

Vereinsanlässe (ab 20 Personen)

Spaghetti-Plausch mit vier Saucen, Reibkäse Bolognese, Carbonara, Al arabiata, Pesto	Fr. 18.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat serviert mit Senf, Brot	Fr. 18.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat serviert mit Senf, Brot	Fr. 19.50
Äplermagronen mit Röstzwiebeln mit Apfelmus mit Appenzeller Südwurst (120gr.)	Fr. 18.50 Fr. 23.00
Hackbraten, Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Erbsen und Karotten	Fr. 24.50
Lasagne mit Fleisch oder vegetarisch	Fr. 18.50
Gulaschsuppe herzhafte Fleischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse Bürli	Fr. 10.50

Köstlichkeiten in Süß

Crèmes und Torten

Karamelköpfl mit Früchten und Schlagrahm	Fr.	7.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	Fr.	7.50
Thurgauer Süßmostcrème fruchtige Süßmostcrème mit Apfelwürfeln	Fr.	7.50
Panna Cotta mit Waldbeersauce	Fr.	8.50
Zweierlei Mousse feines Toblerone- und Himbeermousse	Fr.	8.50

Fruchtig frisch

Frischer Fruchtsalat parfümiert mit Maraschino Likör auf Wunsch mit Schlagrahm	Fr.	9.50
	+Fr.	1.50
Mit einer Kugel Vanilleglace	+Fr.	2.50

Kuchen und Torten

Torten Schwarzwälder-, Schweden-, Sacher-, Fürsten- oder Zitronenquarktorte	Fr.	4.80
Rouladen Zimtroulade mit Zwetschgenfüllung Vanilleroulade mit Erdbeerfüllung Kokosroulade mit Ananasfüllung	Fr.	5.00
Dessertbuffet 5 Köstlichkeiten Ihrer Wahl inkl. Meringue, Schlagrahm, Garnituren, Früchtekorb	pro Pers. Fr.	14.50

Ein Dessertbuffet können wir Ihnen ab 15 Personen anbieten.

Allgemeine Informationen

Bestellungen

Für die Ausrichtung und Durchführung einer Feier ist eine Anmeldung von mindestens 15 zahlenden Gästen erforderlich. Bei weniger Gästen steht Ihnen unser Tagesangebot zur Auswahl.

Bitte melden Sie uns 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl. Die zuletzt genannte Personenzahl (+/- 2 Personen) stellen wir Ihnen in Rechnung.

Preise

Kinder unter 10 Jahren bezahlen die Hälfte des Preises.

Alle Preise verstehen sich inklusiv 8.1% Mehrwertsteuer.

Gedeck

Papiertischsets und Papierservietten sind im Preis inbegriffen. Tischtuch, Servietten aus Stoff (Weiss) pro Person / Fr. 3.00 Aufschlag

Annulationskosten

Bei kurzfristige Absagen bis max. 48 Stunden vor dem Anlass entstehen keine Kosten für Sie, danach müssen wir den entstanden Aufwand in Rechnung stellen.

Wird die Feier zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden die Annulationskosten angerechnet.