

# ***MENU- VORSCHLÄGE***



## ***Landgasthof Schiff***

**„WO GASTLICHKEIT GELEBT  
WIRD“**



[www.schiff-buriet.ch](http://www.schiff-buriet.ch)  
[hotel@schiff-buriet.ch](mailto:hotel@schiff-buriet.ch)

071 / 888 4 777

# ***Sehr geehrter Gast***

Folgende Menu-Vorschläge sind nur ein Auszug aus  
unserem Repertoire.  
Sollten Sie nichts Passendes oder Ihren Wünschen  
Entsprechendes finden,  
werden wir Sie auch gerne persönlich beraten.  
Damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können,  
bitten wir Sie um vorherige telefonische  
Termin-Absprache.

***Ihre „Schiffli“ - Gastgeber***  
*Barbara, Werner, Daniela und Michael Fuchs*

## ***INHALT***

<b><i>Apéro – Ideen</i></b>	Seite 1
<b><i>Dreiteilige Menus</i></b>	Seite 2-4
<b><i>Vierteilige Menus</i></b>	Seite 5-8
<b><i>Spezial-Menus</i></b> Vegetarische - und Fischmenu's	Seite 9-12
<b><i>Verschiedene Buffets</i></b> Bauernbuffet, Galabuffet, Dessertbuffet	Seite 13
<b><i>Spezielle Hochzeits-Menus</i></b>	Seite 14
<b><i>Kalte und warme Teller</i></b>	Seite 15
<b><i>Konditionen</i></b>	Seite 16

# **UNSER PLATZ - ANGEBOT**

## **Schiffl-Saal**

bis 120 Personen - ohne Musik und Tanz  
unterteilbar in:

„**Ambiance-Saal**“ für 40-60 Personen  
und

„**Bodensee - Stübli**“ für 20-40 Personen

## **Restaurant „Torggel“**

für 50 Personen

## **Restaurant „Fischer-Bistro“**

für 50 Personen

## **Hotel**

36 Zimmer (60 Betten 3\* bis 4\* Komfort)  
zu günstigen Konditionen

## **Terrasse**

für 80 Personen

Ideal für gemütliche Apéros und Empfänge  
(nur bei passendem Wetter)

# **UND SO FINDEN SIE UNS**



# **APÉRO-IDEEN FÜR JEDEN ANLASS**

## **Schiffli - Apéro „Ideal“**

3 Blätterteig-Gebäcke

2 Amuse-bouche

**8.-**

## **Schiffli - Apéro „Exklusiv“**

3 Blätterteig-Gebäcke

3 Amuse-bouche

1 Chäschüechli

1 Minipizza

**10.-**

## **Schiffli - Apéro „Vegeta“**

Gemüsedip-Kreation mit 3 verschiedenen Saucen

**7.50**

## **Canapés**

gekochter Schinken

**3.50**

Rohschinken

**4.-**

Salami

**3.50**

Spargeln

**3.50**

Eischeibe mit Crevetten

**4.50**

Rauchlachs

**4.50**

## **Hausgemachte Bowlen**

Je nach Saison bereiten wir Ihnen die verschiedensten Bowlen zu

mit Alkohol

pro Liter

**42.-**

ohne Alkohol

pro Liter

**29.-**

# **DREI - TEILIGE MENU'S VON EINFACH BIS FESTLICH**

\*\*\*\*\*

## **Menu 1**

*Gemischter Salat mit Brotcroûtons*

\*\*\*

***Pouletbruststreifen „Orangerie“***  
an Orangensauce im Mandelreisring  
Broccoli Grossmutterart

\*\*\*

*Marinierte Zwetschgen mit Zimteis*

**37.-**

## **Menu 2**

*Kraftbrühe mit Gemüsestreifen*

\*\*\*

***Saftiges Pouletbrüstchen an Whisky-Rahmsauce***  
Hausmachernudeln und Pommes-frites  
Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

*Joghurt-Terrine mit Schokoladensauce*

**39.-**

## **Menu 3**

*Gemischter Salat*

\*\*\*

***Schweinsrahmschnitzel mit Champignons***  
Hausmacherspätzle und Pommes-frites  
Glasierte Karotten

\*\*\*

*Zwetschgenkuchen Linzer Art mit Rahm*

**41.-**

## **Menu 4**

*Minestrone „Ticinese“*

\*\*\*

***Schweinspiccata Mailänder Art***  
Risotto funghi  
Gebratene Zucchettischeiben

\*\*\*

*Tira-mi-sù „Amaretto“*

**42.-**

## **Menu 5**

Assortierter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen  
\*\*\*

### **Lammgigot provenzalische Art**

(1. Qualität aus Neuseeland)  
Griessgnocchi „Romaine“  
Ratatouille (Peperonatagemüse)

\*\*\*

Orangen-Mousse mit Kiwifilets

**39.-**

## **Menu 6**

Bunter Blattsalat

\*\*\*

### **Rindsschmorbraten „Esterhazy“**

Hausmacherspätzle und Kartoffelstock  
Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

„Brännli-Creme“ mit Zuckerbirne

**41.-**

## **Menu 7**

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

### **Saftiger Schweinsbraten „Rosmarin“ vom Nierstück**

Kartoffel-Gratin  
Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

„Hausgezogener“ Apfelstrudel Wiener Art  
Vanillesauce

**42.-**

## **Menu 8**

Kraftbrühe mit Griessklösschen

\*\*\*

### **Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**

Rösti und Butternudeln  
Glasierte Karotten

\*\*\*

„Oepfel-Chüechli“ mit Vanillesauce

**45.-**

## **Menu 9**

Assortierter Blattsalat mit Fetawürfeln

\*\*\*

**Schweinskarreebraten schwedische Art**

mit Dörripflaumen gefüllt

Schlosskartoffeln

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Himbeer-Mousse „Melba“ mit Pfirsichfilets

**43.-**

## **Menu 10**

Kleines Blätterteigpastetchen mit Pilzragout

\*\*\*

**Zarte Kalbsschnitzel „Saltim-bocca“**

Safranrisotto

Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerenkompott

**46.-**

## **Menu 11**

Hausgemachte Kalbfleischpastete „Cumberland“

Waldorfsalat

\*\*\*

**Roastbeef englische Art**

Sauce Béarnaise

Dauphin-Kartoffeln

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

**56.-**

## **Menu 12**

Zander-Terrine „Alte Rhy“

Salatbouquet

\*\*\*

**Glasiertes Kalbskarree Waldmeisterart**

Butternudeln und Pommes-frites

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Mousse-Variation „Schiffl“ mit Früchten

**58.-**

# **VIER - TEILIGE MENU'S JEDES EIN GENUSS**

\*\*\*\*\*

## **Menu 14**

Melonen-Cocktail mit Portwein

\*\*\*

Kraftbrühe mit Schnittlauchklösschen

\*\*\*

### **Saftiges Pouletbrüstchen an Waldpilzsauce**

Butternudeln und Pilaw-Reis

Glasierte Karotten

\*\*\*

Zwetschgenkompott mit Zimteis

**43.-**

## **Menu 15**

Bunter Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons

\*\*\*

Käsefladen Lothringer Art

\*\*\*

### **Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons**

Hausmacherspätzle und Pommes-frites

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

**46.-**

## **Menu 16**

Herrliche Hauspastete Walliser Art

Preiselbeeren-Sauce

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

\*\*\*

### **Schweins-Cordon-bleu Greyerzer Art**

Lyonerkartoffeln und Hausmachernudeln

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Lebkuchen-Parfait mit Pralinésauce

**52.-**

## **Menu 17**

Gemischter Salat mit Kräuter-Toast

\*\*\*

Kraftbrühe mit Schnittlauchklösschen

\*\*\*

### **Schweinschulter-Braten aus dem Ofen**

Rosmarinsauce

Kartoffelkroketten

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Karamellcreme mit Birnen

**48.-**

## **Menu 18**

Kleiner Bündnerteller „Grisons“

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

\*\*\*

### **Ganze Kalbshaxe „Gremolata“**

Griessgnocchi oder Safranrisotto

Ratatouille (Peperonatagemüse)

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerenkompott

**53.-**

## **Menu 19**

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen  
an Balsamico-Dressing

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry

Käsestange

\*\*\*

### **Glasierte Kalbsschulter Försterart**

Kartoffel-Gratin und Butternudeln

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

„Blanc Manger“

Gestürzte Mandelcreme mit Beerenkompott

**59.-**

## **Menu 20**

„Antipasto misto“  
Herrliche italienische Vorspeisen-Kombination  
\*\*\*

Spinat-Tortellini alla panna  
\*\*\*

### ***Kalbspiccata Mailänder Art***

Spaghetti mit Tomatensauce  
Gebratene Zucchettischeiben  
\*\*\*

Dessert-Variation „Siciliana“  
**64.-**

## **Menu 21**

Crevettensalat „Calypso“ auf frischer Ananas  
\*\*\*

Zanderfilet Florentiner Art  
Spinat und Kräuterreis  
\*\*\*

### ***Gebackenes Schweinsfilet „Wellington“***

Williams-Kartoffeln  
Gemüseauswahl vom Markt  
\*\*\*

Vanille-Pudding mit Aprikosensauce  
**65.-**

## **Menu 22**

Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen  
Toast und Butter  
\*\*\*

Kressesuppe mit Tomatenwürfel  
\*\*\*

### ***„Trois filets à la duchesse“***

vom Rind, Schwein und Kalb  
verschiedene Saucen  
Kartoffelkroketten, Reis und Nudeln  
Gemüseauswahl vom Markt  
\*\*\*

Schokoladenschaum „Sulzberg“  
**79.-**

## **Menu 23**

Lamm-Terrine „Schäferart“  
Salatbouquet  
\*\*\*

Zwiebelsuppe französische Art  
\*\*\*

**Glasiertes Kalbskarree „Schiffl“**  
Steinpilzsauce  
Berny-Kartoffeln  
Gemüseauswahl vom Markt  
\*\*\*

Zimt-Parfait mit Apfelschnitzen und Zwetschgenkompott  
**76.-**

## **Menu 24**

*Bunte Gemüseterrine mit Tomatenrelish*  
\*\*\*

Gebatene Eglifilets Zuger Art  
Kräuterreis und Blattspinat  
\*\*\*

**Roastbeef englische Art**  
Sauce Béarnaise  
Röstikroketten  
Gemüseauswahl vom Markt  
\*\*\*

Dessert-Buffer „Schiffl“ (ab 20 Pers.)  
**86.-**

Für  
**fünf- oder mehrteilige Menus** sowie **Gourmetmenus**  
bitten wir Sie um vorherige Absprache, damit wir Ihnen Ihren Wünschen  
entsprechende Vorschläge unterbreiten können.

### **Fleisch-Deklaration**

Sofern nicht speziell vermerkt, stammen unsere Fleischarten aus **Schweizer  
Zucht oder Produktion.**

# **Vegetarische Menus**

**Fleischlos, leicht verdaulich, trendig und trotzdem vollwertig**

## **Menu 25**

Gemischter Salat mit Sojasprossen

\*\*\*

**Herrlicher Weissweintrissotto mit Waldpilzen**

Gebratene Zucchettischeiben

\*\*\*

Hausgezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce

**36.-**

## **Menu 26**

Nüsslisalat mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

Kressecremesuppe mit Tomatenwürfel

\*\*\*

**Gemüse-Frikassee „Printeur“** an Kräutersauce

Hausmacherspätzle

\*\*\*

Eiercognac-Eis mit Orangenfilets

**42.-**

## **Menu 27**

*Bunter Blattsalat mit Fetakäse*

\*\*\*

Blätterteigherz mit Waldpilzragout

\*\*\*

**„Quorn-Casimir“** an Currysauce

Pilaw-Reis und Früchten

\*\*\*

Schokoladen-Pudding mit Rahm

**46.-**

## **Menu 28**

Gemüse-Terrine „Belle jardinière“

\*\*\*

Polenta-Schnitte auf Rahmlauch

\*\*\*

### **Kartoffel-Gnocchi Piemonteser Art**

Basilikum-Tomatensauce

Gebratene Zucchettischeiben

\*\*\*

Aprikosen-Mousse „Chantilly“

**47.-**

## **Menu 29**

Austernpilz-Carpaccio mit Parmesan

\*\*\*

Gemüsebouillon mit Schnittlauchklösschen

\*\*\*

**Quorn-Streifen „Stroganow“** an rassisger Sauce

Butterreis

Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Joghurt-Birnen-Terrine mit Schokoladensauce

**52.-**

## **Menu 30**

Melonen-Cocktail mit Portwein

\*\*\*

Blätterteigherz mit Gemüseragout

\*\*\*

### **Paniertes Quornschnitzel Wiener Art**

Pommes-frites

Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

**56.-**

*Was ist „Quorn“*

Quorn ist ein hochwertiger, eiweissreicher und sehr schmackhafter Fleischersatz.

Quorn wird aus einem speziellen Pilz hergestellt, ist in der Konsistenz und im Geschmack dem Pouletfleisch sehr ähnlich. Quorn ist auch für kleine Kinder gut geeignet, da das „Fleisch“ sehr weich ist.

# **Fisch-Menüs**

Wir bieten täglich, je nach Fang und Saison, die verschiedensten **Süss-** oder **Salzwasserfische** an.  
Fisch ist leicht verdaulich, ernährungstechnisch sehr wertvoll und bekömmlich.  
Die Fischküche ist die Lieblingsküche unsers Küchenchefs.

Hier ein kleiner Auszug

## **Menu 31**

Bunter Blattsalat „Mimosa“ mit Ei

\*\*\*

Fischkraftbrühe „Bodan“ mit Gemüseperlen

\*\*\*

**Herrliche Fischknusperli** im Bierteig gebacken

Tatarensauce

Salzkartoffeln

Blattspinat

\*\*\*

Vanille-Pudding mit Aprikosensauce

**47.-**

## **Menu 32**

Geräuchertes Felchenfilet „Raifort“

Salatbouquet

\*\*\*

Gratinierte Miesmuscheln auf Kräutertoast

\*\*\*

**Bodensee-Eglifilets** in Butter gebraten

Mandelreis oder Salzkartoffeln

Broccoli Grosmutterart

\*\*\*

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

**54.-**

## **Menu 33**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry und Käsestange  
\*\*\*

### ***Lachsforellenzöpfli an Orangensauce***

Pilaw-Reis

Romanesco mit Brösel

\*\*\*

Flambierte Ananas „Cottage“ mit Vanilleeis

**54.-**

## **Menu 34**

*Nüsslisalat mit Brotcroûtons*

\*\*\*

Kressecremesuppe mit Crevetteneinlage

\*\*\*

### ***Gefüllte Seezungenröllchen „Dugléré“***

Weissweinsauce mit Tomatenwürfel

Kräuterreis

\*\*\*

„Charlotte royale“ mit Himbeersauce

**58.-**

## **Menu 35**

Bunter Blattsalat mit sautierter Riesencrevette  
Balsamico-Dressing

\*\*\*

Blätterteigpastetchen mit Forellenklosschen

\*\*\*

*Bodensee-Felchenfilets Winzerart*

Weissweinsauce mit Trauben

Dampfkartoffeln

Rahmblattspinat

\*\*\*

„Blanc Manger“

Gestürzte Mandelcreme mit Beerenkompott

**56.-**

# *DIE SCHIFFLI-“**BUFFET-PARADE**“*

\*\*\*\*\*

## **Originelles Bauernbuffet „Rustico“**

mit allem Drum und Dran  
**ab 30 Personen**  
**78.-**

## **Schiffli - Galabuffet „Bella Vista“**

ausgesuchte kalte Köstlichkeiten  
herrliche warme Gerichte mit Beilagen  
und zum Abschluss, ein süßes  
Schiffli-Dessert-Buffer „Variété“  
**ab 40 Personen**  
**95.-**

Verlangen Sie unsere detaillierten Auflistungen

## **Saftiger Bauernschinken im Brotteig**

mit Salatbuffet  
**ab 20 Personen**  
**36.-**

## **Schiffli - Dessertbuffet „Bella Pasticceria“**

10 Sorten, alle hausgemacht  
**ab 20 Personen**  
**18.-**

## **Schiffli - Dessertbuffet „Variété“**

20 Sorten, alle hausgemacht  
**ab 30 Personen**  
**26.-**

# *DIE Schiffli* - **HOCHZEITS - IDEEN**

\*\*\*\*\*

## **MENU - „MARIAGE“**

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Kalbfleischpastete „Cumberland“  
Waldorfsalat

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

### **Glasierter Schweinsrücken-Braten Försterart**

Kartoffel-Gratin und Nudeln  
Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Dessert-Bufferet „Sie und Er“  
(mit Namen des Hochzeitspaares)

## **MENU „BELLO GIORNO“**

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico-Dressing

\*\*\*

Kressecremesuppe mit Tomatenwürfel

\*\*\*

### **Gebratener Kalbsrücken-Braten „Rosmarin“**

Waldpilzsauce  
Kartoffelgratin und Butternudeln  
Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Dessert-Bufferet „Sie und Er“  
(mit Namen des Hochzeitspaares)

Anlässlich Ihrer Vermählung offeriert Ihnen das Schiffli-Team Spezialpreise

**Menu „Mariage“** ab 25 Personen **56.-**

**Menu „Bello Giorno“** ab 25 Personen **68.-**

# **KALTE UND WARME TELLER-GERICHTE**

\*\*\*\*\*

## **„Zvieri“ – Teller**

2 Sorten Aufschnitt, gekochter Schinken,  
Schweinsbraten, Speck, Hobelkäse, Fleischkäse

**19.-**

## **Appenzeller – Teller**

Mostbröckli, Appenzellerkäse, Pantli,  
dazu „Birebrot“

**23.-**

## **Käse – Teller**

6 Sorten Käse mit Trauben und Nüssen

**24.-**

## **Schiffli – Teller**

Braten, Roastbeef, Siedfleisch, Salami,  
Rohschinken, Hobelkäse

**25.-**

## **Bündner – Teller**

Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken,  
Bergkäse

**27.-**

## **Heisser Fleischkäse vom Ofen**

mit Kartoffelsalat

**21.-**

## **Bauernschinken im Ruchbrotteig**

mit Kartoffelsalat

**24.-**

## **Rindsgulasch ungarische Art**

Hausmacherspätzle  
Braisede Bohnen

**23.-**

## **Schweinscordon-bleu „Nostalgie“**

Pommes-frites  
Gemüseauswahl vom Markt

**28.-**

# UNSERE DIENSTLEISTUNGEN UND ANLIEGEN

\*\*\*\*\*

<b>Blumenschmuck</b>	Gerne organisieren wir für Sie spezielle Blumen-Arrangements. Grösse und Zusammenstellung nach Ihren Wünschen.
<b>Saalmiete</b>	Bei Festivitäten mit anschliessendem Essen berechnen wir keine Saalmiete. Für Sitzungen und Versammlungen verlangen Sie unsere Offerte.
<b>Verlängerungen</b> (Bewilligungspflichtig)	Bis 02 <sup>00</sup> Uhr      150.- (inkl. amtl. Gebühren) Bis 03 <sup>00</sup> Uhr      250.- (inkl. amtl. Gebühren)
<b>Feuerwerk</b>	nur nach vorheriger Absprache und Bewilligung.
<b>Menubestellung</b>	10 Tage vor dem Anlass - damit wir unsere Vorbereitungen optimieren können.
<b>Anzahlmeldung</b>	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl <b>24 Std.</b> vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Bei grossen, <b>nicht bekanntgegebenen</b> Abweichungen müssen wir 50% unserer Unkosten der Rechnung belasten.
<b>Anzahlung</b> (gilt als Reservations-Bestätigung)	Nach Absprache – je nach Umfang des Auftrags
<b>Rechnung</b>	Zahlbar innert 30 Tagen nach Erhalt der Rechnung. WIR-Anteil ausdrücklich nur für WIR-Verrechner und nach vorheriger Absprache
<b>Preise in</b>	Schweizer-Franken inkl. MwSt Preisänderungen vorbehalten.

Sehr geehrter Gast, wir hoffen, dass Sie Etwas Ihren Wünschen entsprechendes gefunden haben. Gerne beraten wir Sie auch persönlich und helfen Ihnen mit Rat und Tat bei der Durchführung ihres Anlasses, damit dieser ein voller Erfolg wird.

Thal, im Mai 2011