

# Menüvorschläge

## Ab 10 Personen einheitliches Menü und Dessert

### Suppen

Rote Thai-Currysuppe „Panang“	Fr. 8.50
Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit gebratenen Crevetten	Fr. 16.00
Dielenberger Rieslingsuppe	Fr. 11.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 6.50

### Salate

Bunter Blattsalat	Fr. 8.50
Kleiner grüner Salat	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 10.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 8.00
Blattsalat mit hausgemachten Tortillas	Fr. 10.00
Caesarsalat mit Speck und Brotroutons	Fr. 11.00

### Hauptgerichte (Tellerservice)

Hähnchengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nudeln	Fr. 22.00
----------------------------------------------------	-----------

Schweins-Steak mit Kräuterbutter Gemüse und Pommes frites	Fr. 28.50
--------------------------------------------------------------	-----------

Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons und Nüdeli	Fr. 24.00
------------------------------------------------------	-----------

Fitnesssteller: Schweins-Steak mit Kräuterbutter und bunten Salaten garniert	Fr. 26.00
------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Schweinsbratwurst (Jost Langenbruck) an Zwiebelsauce mit Rösti	Fr. 21.00
-------------------------------------------------------------------	-----------

Kalbs-Wienerschnitzel garniert mit Gemüse und Pommes frites	Fr. 30.00
----------------------------------------------------------------	-----------

Lammrücken Prvenzalischer-Art mit Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 35.00
----------------------------------------------------------------	-----------

Kalbsgeschnetzeltes nach »Zürcherart« mit Rösti	Fr. 37.00
----------------------------------------------------	-----------

Entrecôte an Pfeffersauce mit Gemüse und Bratkartoffeln	Fr. 38.00
------------------------------------------------------------	-----------

Glacierter Schweinsbraten mit Gemüse, Kartoffelstock	Fr. 24.00
---------------------------------------------------------	-----------

## Menüvorschläge

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sind jeweils für ein einheitliches Menü gedacht ( Vegetarier und Kindermenüs ausgenommen).

### Tischplan

Erstellen wir individuell nach Ihren Wünschen

### Blumendekoration

Gerne bestellen wir für Sie die entsprechende Dekoration bei unserer Hausgärtnerei.  
Arrangements ab sFr. 50.-

### Freinachtsbewilligungen

Verlängerungen müssen eingegeben werden.  
Bis 2.00 Uhr sFr. 30.-  
Bis 3.00 Uhr sFr. 40.-  
Ab 2.00 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde zusätzlich sFr.60.-

### Musik Unterhaltung / Show

Bei Verlängerung bis 1.45 Uhr  
Unser Musik-Tipp: „Lion`s romantik“ verschönert auch Ihren Anlass. Leitung, Rolf Jörin

### Zahlungsbedingungen

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung auch anstelle von Kreditkarten erwünscht.

### Schlossgartensaal

Erlebnisgastronomie für eine Vielzahl von Anlässen.  
Grosse Tanz-Bühne, Felsen-Àpèro-Bar  
Alles im mittelalterlichen Stil originell eingerichtet  
Ideal für Hochzeiten und Gesellschaften aller Art bis 80 Personen

### Leue-Stübli

Hier finden kleinere Gesellschaften platz.  
Geburtstage, Taufe, Sitzungen usw. bis 24 Personen

### La galleria (rauchfrei)

Mit kreativen Bildern geschmückt, 14 Plätze

### Romantik-Egge (rauchfrei)

Romantisches Zwischensääli mit dem schönen Rundbogenfenster vom alten Gasthof Löwen.  
6 Personen

### Gaststube

Rustikales Beizli mit heimeliger Atmosphäre und dem traditionellen Stammtisch 30 Personen

### Solexmuseum

Im Felsenkeller kann man verschiedene Typen und Jahrgänge von Velo-Solex bewundern.  
Für Führungen und Apèros

### **Kleine Köstlichkeiten zum Apero**

Hausgemachtes Blätterteiggebäck pro Stk.	Fr. 1.50
1/2 Tortillas mit Guacamole	Fr. 4.00
Kleine Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce pro Stk.	Fr. 2.00
1/2 Belegte Toastbrotsscheibe mit Lachs, Bündnerfleisch, Spargel oder Thon pro Stk.	Fr. 3.50
Espumas, Terrinen, Pasteten usw. auf Absprache	

### **Teller Kalt**

Bündherteller	Fr. 23.00
Löwenteller	Fr. 21.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 20.00
Terrine und Pastete mit Cumberland-Sauce und bunt gemischtem Salat	Fr. 21.00

### **Desserts**

Tonkabohnenparfait mit caramelisierter Ananas und Rahm	Fr. 11.00
Schoggimousse mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 12.00
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.00
Sorbet-Teller mit Früchten kreativ garniert	Fr. 12.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 11.00
Vacherin Glace ab 10 Pers.	Fr. 12.00
»Leue«-Überraschungsdessert	Fr. 13.00

Ab 10 Personen Dessert nur auf Vorbestellung.  
Diverse Kuchen und Torten nach Absprache

### **Salatbuffet**

Verschiedene Blattsalate, Nüsslisalat, Randen,  
Karotten, Gurken, Mais, Kernen, gehackte Eier,  
Brotcroutons, Sprossen, drei verschiedenen  
Salatsaucen, Brötli und hausgemachtes Brot  
19.- pro Person

### **Italienisches Pastabuffet**

Spagetti mit Tomaten- und Bolognesesauce, Ravioli  
an hausgemachter Pestosauce, Gnocchi Piemontaise,  
Penne alla Rabiata geriebenem Parmesan  
23.- pro Person

### **Dessertbuffet**

Tiramisu, Espuma, Schokoladenmousse, Mokka-  
crème, Fruchtsalat, Früchtekorb, Caramelköpfl  
Crepes usw.  
24.- pro Person

Alle Buffet ab 30 Personen

### **Indien**

Hähnchengeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
mit Reis und Früchtegarnitur Fr. 23.00

### **China - ein Hauch von Asien**

Asiatisches Reisgericht süss-sauer  
mit geschnetzelter Hähnchenbrust  
und knackigen Gemüsestreifen Fr. 22.00

Chinesisches Nudelgericht  
mit saftiger Entenbrust Fr. 29.00

Nudelgericht an würziger Sauce  
mit knackigem Gemüse (Vegetarisch) Fr. 17.50

Frühlingsrollen nach eigenem Rezept gefüllt  
dazu Basmati-Reis und Süss-Sauer-Sauce  
(Vegetarisch) Fr. 21.00

### **Amerika - Land der unbegrenzten Möglichkeiten**

Cajun-Nudeln mit Riesencrevetten  
und Hähnchenwürfeln  
an rassig gewürzter Rahmsauce Fr. 29.00

### **Indonesien - mit seinen über 13000 Inseln**

Satay: Hähnchenbrust auf Zitronengras gespiesst  
an Erdnuss-Kokosnussauce  
dazu Basmati-Reis Fr. 27.50

### **Fischgericht**

Fischerei R.Leuch, Landschlacht TG  
Felchenfilets aus dem Bodensee im Butter gebraten  
mit Gemüse und Bratkartoffeln Fr. 30.00

Ansonsten je nach Angebot, Markt und Fang

### **Für die Kinder**

»Globi«-Salat Fr. 5.50

»Herkules«-Teller  
Rahmschnitzel, Nüdeli und Ruebli Fr. 11.00

»Mickey Mouse«-Teller  
Schnitzel, Pommes frites und Ruebli Fr. 11.00

»Donald Duck«  
Chicken-Nugets, Pommes-frites und Ruebli Fr. 11.00

Kinder bis 16 erhalten ab 10.- Konsumation  
einen Solar-Bob Rodelgutschein geschenkt.

## Gutbürgerliche Gerichte

### Menu 1 / Fr.55.-

Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette  
.....  
Bouillon mit hausgemachten Flädli  
.....  
Schweins-Steak, hausgemachter Kräuterbutter  
Gemüse garnitur, Bratkartoffeln  
.....  
Caramelköpfler mit Früchten und Rahm garniert

### Menu 2 / Fr. 66.-

Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette  
.....  
Kartoffelcrèmesuppe  
.....  
Schweinsfiletmedaillon (Nachservice)  
an Waldpilzrahmsauce dazu Gemüse garnitur  
Nüdeli und Pommes-frites  
.....  
Profiteroles gefüllt mit Schoggimousse  
dazu Vanilleglace und Rahm

### Menu 3 / Fr. 55.-

Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette  
.....  
Bouillon mit Eierfäden  
.....  
Glacierter Kalbs- und Schweinsbraten (Nachservice)  
Gemüseplatte  
Nüdeli und Pommes-frites  
.....  
Vanilleglacé mit heissen Waldbeeren und Rahm

### Menu 4 / Fr. 55.-

Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette  
.....  
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons (Nachservice)  
Saison-Gemüse garnitur  
Butternudeln und Pommes-frites  
.....  
Schoggimousse mit Rahm und Früchten garniert

### Menu 5 / Fr. 88.-

Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette  
.....  
Dielener Rieslingsuppe  
.....  
Schottisches Hochlandrind (KK-Ranch in Holderbank)  
an Whiskey-Sauce dazu Kartoffel-Kroketten  
und Gemüse  
.....  
Sorbet-Teller mit Früchten kreativ garniert

## Küche aus aller Welt

### Menu 6 / Fr. 58.-

Mexiko: Bunter Blattsalat mit Tortillas  
.....  
Indien: Kartoffel-Kurkuma-Suppe mit Pappadum  
.....  
China: Marinierte Entenbrust mit Nudeln und  
knackigen Gemüsestreifen an Sojasauce  
.....  
Spanien: Catalanische Vanillecrème  
mit Früchten und Vanilleglacé

### Menu 7 / Fr. 57.-

China: Frühlingsrolle an Süss-Sauer-Sauce  
.....  
Mexiko: Mexikanisch gewürzte Tortillasuppe  
.....  
Indonesien: Hähnchenbrüstchen auf Zitronengras  
gespiesst an Erdnuss-Kokosnussauce dazu Reis  
.....  
Frankreich: Marcparfait mit Schlagrahm  
und Früchten garniert

### Menu 8 / Fr. 78.-

Frankreich: Saisonsalat mit flambierten Waldpilzen  
.....  
Thailand: Bodensee-Felchenfilet auf Gemüsebeet  
an roter Thaicurry-Sauce  
.....  
Indien: Lammrückenfilet Kashmiri mit Pappadum  
auf Curry-Kartoffel-Rahmspinatbeet  
.....  
Karibik: Tonkabohnenparfait dazu caramelisierte  
Ananas mit Rosmarin verfeinert

### Menu 9 / Fr. 69.-

Norwegen: Geräucherter Lachsteller mit Toast  
und Butter  
.....  
Italien: Tomatencreme-Suppe mit Brotcroûtons  
.....  
Mexiko: Roastbeef an Röstgemüse-Hollandaise  
Markt-Gemüse und Bratkartoffeln  
.....  
Frankreich: Gebrannte Crème mit Vanilleglace  
und Früchten garniert