

## Der Reihe nach...

Apéro (kalt & warm)

Vorspeisen / Suppen

Salatbuffet und Salate

Hauptgang

Menuvorschläge

Dessert & Kaffee

Personal / Lieferungen / MwSt.

Getränke

Checkliste – Menuzusammenstellung

Geschirrliste

Checkliste – Spiessligrill

Checkliste – So wird Ihr Anlass ein Erfolg

Benützung Motorfahrzeuge und Anhänger

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Preise gelten ab 15 Personen. Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.

Altnau, 01.01.2024

# Apéro kalt

## Gefüllte Brote nach Metzgerart

- Diverse Brötli gefüllt ab 5.50 / Stk.
- Canapés vom Rustico Brot 3.70 / Stk.
- Party-Brot reichhaltig gefüllt (ca. 60 cm)**  
Brotarten: Laugen, Zopf, Rustico, Tessiner
- Party-Brot Klassiker** gefüllt mit Fleischkäse, Schinken, Salami, Truten, Thon, Käse, Eier, Tomaten-Mozzarella 45.00 / Stk.
- Party-Brot** gefüllt mit Tannenzapfenschinken, Coppa 48.00 / Stk.
- Party-Brot** gefüllt mit Mostbröckli, Lachs 55.00 / Stk.
- Party-Brot** in Herz- oder Buchstabenform auf Anfrage

## Antipasti

- Antipasti-Spiessli vegetarisch 2.80 / Stk.

## Dipp-Gemüse

- Dipp-Gemüse mit diversen Saucen im Gläsli ab 20 Stk. 2.90 / Stk.
- Tomaten-Mozzarella Spiessli 2.90 / Stk.

## Fruchtiges

- Fruchtspiessli ab 20 Stk. 2.70 / Stk.
- Fruchtsalat im Glas ab 20 Stk. 4.00 / Stk.

## Zweifel Chips

- Chips / Nüssli in Schalen auf Anfrage

# Apéro warm

## Apéro-Gebäck

- Schinkengipfeli 2.90 / Stk.
- Chäschüechli 2.90 / Stk.
- Blätterteigkonfekt auf Anfrage

## Pouletfiletspiessli & Meat Balls

- Pouletfiletspiessli Sesam/Chilli mit Sweet & Sour Sauce 3.00 / Stk.
- Meat Balls Rind mit Sweet & Sour Sauce 2.00 / Stk.
- Meat Balls Kalb mit Sweet & Sour Sauce 2.00 / Stk.

## Grillplausch mit Partywürsten

- Diverse Partywürste** 2.00 / Stk.  
Wättingers Bratwürstli (laktose- & glutenfrei), Schweinsbratwürstli, Argentinos (100% Rind), Stumpfen (laktose- & glutenfrei), Käsewürstli, Öpfelwürstli
- Grillmiete 30.00 / Grill
- Grillreinigung inkl. Gasprüfung LPG 65.00 / Grill
- Gas nach Verbrauch 55.00 pro Flasche

## Heisse Würste aus dem Topf

- Ein Paar Wienerli 2.80 / Stk.
- Ein Paar Schweinswürstli 3.00 / Stk.
- Ein Paar Hongkong Würstli 3.00 / Stk.
- Ein Paar Apfelwürstli 4.00 / Stk.
- Ein Paar Weisswüste 4.00 / Stk.

## Brot

- Gemischte Hotelbrötli 1.10 / Stk.
- Kilobrot ganz 5.50 / Kg
- Kilobrot geschnitten 6.10 / Stk.

## Getränke

siehe separate Seite

# Vorspeisen / Suppen

## Kalte Vorspeisen auf Tellern, Platten oder als Buffet angerichtet

- Geräuchte Felchen-/Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringe, Zitronen 12.50 / Pers.
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringe, Zitronen 14.50 / Pers.
- Kalbfleischpastete und Terrine, Cumberlandsauce, Walddorfsalat, Früchte mit Preiselbeeren 12.50 / Pers
- Melone mit Landrauchschinken und Rohschinken 10.50 / Pers.
- Vitello-Tonnato vom Kalb mit Thonsauce 15.50 / Pers.
- Antipasti-Spiessli vegetarisch 2.80 / Stk.

## Unser Hit – Kalte Platten mit Hausspezialitäten

auf Anfrage

Feine Hausspezialitäten aus unserem Bauernrauch und diverse Aufschnitte als Apéro, Vorspeise oder Hauptgang

Coppa, Landrauchschinken, Bauernspeck, Bündnerfleisch, Tannenzapfenschinken, Mostbröckli, Bodensee Chämisalami, Schinken, Fleischkäse, diverse Aufschnitte, Roastbeef, Kalbs- & Schweinebraten, Trutenbraten, diverse Käse & Garnitur

- Aufschnittplatte garniert
- Bauernplatte garniert
- Käseplatte vom Hauskäser

## Aus dem Suppentopf

- Rinds-Consume mit Meat Balls Einlage 7.50 / Pers.
- Kürbiscremesuppe mit einer Rahmhaube und Kürbiskernen (saisonal) 6.00 / Pers.
- Spargelcremesuppe mit einer Rahmhaube (saisonal) 6.00 / Pers.
- Rieslingsuppe mit Mostbröckli und einer Rahmhaube 6.00 / Pers.

## Warme Vorspeisen

- Saisonale Ravioli fein gefüllt an Rahm-, Kräuter- oder Tomatensauce 10.50 / Pers.
- Weissweinsrisotto begleitet von sautiertem Lachssteak 15.50 / Pers.
- Steinpilzrisotto mit Thurgauer Winzerwurst 15.50 / Pers.

## Brot

- Gemischte Hotelbrötli 1.10 / Stk.
- Kilobrot ganz 5.50 / Kg
- Kilobrot geschnitten 6.10 / Stk.

# Salatbuffet und Salate

## Salatbuffet

- Grüner Salat
- Bunter Mischsalat
- Nüsslisalat (saisonal)
- Rüeblisalat
- Gurkensalat
- Maissalat mexican
- Tomatensalat mit Mozzarella
- Bohnensalat

- Sellerisalat (Walddorf)
- Randensalat mit Apfel
- Kabissalat mit Speck
- Rettichsalat

## Beilagen Salate

- Kartoffelsalat
- Hörnlisalat
- Reissalat

Nach Auswahl mit französischer und italienischer Salatsauce

**Salatbuffet bis 5 Sorten Salat (inkl. 1 Beilagen Salat) 9.50 / Pers.**

Jede zusätzliche Sorte Salat 1.00 / Pers.

Zusätze: Crouton, gehackte Eier, Zwiebeln, lauwarmen Speckstreifen oder Champignon

## Auf Teller angerichtet

- Bunter Blattsalat mit Croutons 6.00 / Pers.
- Gemischter Salat mit Croutons 9.50 / Pers.
- Nüsslisalat mit Ei, lauwarmen Speckstreifen oder Champignon (saisonal) 12.50 / Pers.
- Tomatensalat mit Mozzarellaperlen und Basilikum 10.50 / Pers.
- Wurst-Käse-Salat einfach 10.00 / Pers.
- Wurst-Käse-Salat garniert mit 4 Salaten 16.00 / Pers.
- Siedfleisch-Salat nach Metzgerart 18.50 / Pers.
- Saisonales Salatbouquet mit Hauspezialitäten aus dem Bauernrauch 15.50 / Pers.
- Sommerlicher Salat mit Melonenschnitt und Landrauchschenken dazu ein Antipastispiessli 18.50 / Pers.

## Brot

- Gemischte Hotelbrötli 1.10 / Stk.
- Kilobrot ganz 5.50 / Kg
- Kilobrot geschnitten 6.10 / Stk.

# Hauptgang

## Warme Fleischgerichte

<input type="checkbox"/> Kalbskarreebraten mit Sauce	24.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Kalbsrahmgeschnetzeltes	18.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Kalbsvoessen nach Metzgerart	16.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Roastbeef (Rindsnierstück) mit Sauce Bernaise	23.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Rind Stroganoff (mit Peperoni)	17.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Rindsgulasch	16.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweinsrahmschnitzel	17.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweinskarreebraten mit Sauce	17.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweinschämibraten vom Hals mit Rotweinjus	14.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweins-Filet im Blätterteig	18.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweins-Filet im Speckmantel	18.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Appenzeller-Filet (mit Mostbröckli & Appenzeller Käse im Speckmantel)	19.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schinken im Brotteig: Altnauer Säuli	200g = 14.50 / Pers.    250g = 15.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Pouletbrüstli mit Pflaumen oder Äpfeln im Blätterteig	16.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Pouletfilet Medaillon mit Sauce	16.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Poulet-Rahmgeschnetzeltes	16.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Lammracks mit Sauce	21.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Spanferkel	Preis auf Anfrage

## Grillplatten

Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Lamm, Poulet, Cipolata, Argentinos (100% Rind),  
Hamburgerli (100% Rind) mit Kräuterbutter und passenden Saucen

je nach Zusammenstellung 15.50 – 24.00 / Pers.

## Unsere Empfehlung – Metzger Buffet

Roastbeef, Kalbs- und Schweinscarrébraten, Pouletfilet & Lammracks  
inkl. passende Saucen 29.50 / Pers.

## Saucenauswahl

Warme Saucen

- Cognacrahmsauce
- Rahmsauce
- Rotweinjus
- Sauce Bernaise

Kalte Saucen

- Currysauce
- Knoblauchsauce
- Barbecuesauce
- Tartarsauce

Saucen mit Morchel oder Steinpilzen, Aufpreis von Fr. 1.50

# Hauptgang

## Beilagen

- Kartoffelgratin 5.50 / Pers.
- Kartoffelstock 5.50 / Pers.
- Butternüdeli 4.50 / Pers.
- Knöpfli 5.50 / Pers.
- Reis 4.50 / Pers.
- Risotto 5.50 / Pers.

Ab 30 Personen

- Röstikroketten 6.00 / Pers.
- Pommes Frites 6.00 / Pers.

## Gemüse

- Rüebli
- Blumenkohl
- Spinat
- Kohlräbli
- Bohnen
- Rotkraut
- Rosenkohl
- Tomaten gedämpft

Gemüse Variation mit 2 Sorten 5.00 / Pers.

Gemüse Variation mit 3 Sorten 6.00 / Pers.

- Mischgemüse 5.00 / Pers.
- Bohnenbündli mit Speck 2.50 / Stk.
- Grillgemüse 5.50 / Pers.

## Suppen als Hauptgang

- Rinds-Goulasch Suppe 9.50 / Pers.
- Bündner Gerstensuppe 9.00 / Pers.
- Pot-au-feu nach Metzgerart 9.50 / Pers.

# Menüvorschläge

## Schweinskarreebraten

mit Rahmsauce, Butternudeln  
& Mischgemüse

Pro Person 20.50

## Rindsgulasch

mit Kartoffelstock & Mischgemüse

Pro Person 20.50

## Rahmgeschnetzeltes

mit Butternüdeli & Mischgemüse

Pro Person 17.00 (mit Poulet 20.50)

## Fleischvogel

mit Polenta oder Spätzli  
dazu Rotkraut

Pro Person 18.50

## Riz Casimir

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce  
mit Reis & Früchten  
Reis und Früchte

Pro Person 17.50

## Hausgemachter Hackbraten

mit Kartoffelstock & Bohnen

Pro Person 17.50

## Chili con Carne

Rindfleisch  
Mais und rote Bohnen

Pro Person 14.00

## Lasagne 100% Rind

Pro Person 17.00

## Saison Hit – Metzger-Metzgete

Rippli, Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst, Schweinsbratwurst, Wädli  
mit Sauerkraut, Kartoffeln & Apfelmus

je nach Zusammenstellung 18.50 – 28.00 / Pers.

## Heisser Fleischkäse

mit Kartoffelsalat & grünem Salat

Pro Person 13.50

## Heisser Schinken

mit Kartoffelsalat & grünem Salat

Pro Person 16.00

## Spaghetti Plausch

mit 4 Sorten Saucen & Reibkäse

Pro Person 15.50

## Gehacktes & Hörnli

Rindsgehacktes mit Hörnli,  
Reibkäse & Apfelmus

Pro Person 14.50

## Fitnesssteller

Schweinskarreebraten  
mit Kräuterbutter oder Tartarsauce  
dazu 4 Sorten Salat

Pro Person 20.50

## Ein Paar Weisswürste

mit einem Brezel & süssem Senf

Pro Person 7.50

## Hausgemachte Currywurst

geschnitten mit Currysauce  
und Semmeli

Pro Person 8.50

## Gemüse Lasagne (vegetarisch)

Pro Person 16.00



# Dessert / Kaffee

## Dessertbuffet

Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Tiramisu, Schokoladen-Mousse, Panna Cotta, diverse Glace, Rahm, Waffeln, Schoggi- und Zitronencake, Hefenstollen

in Schüsseln, auf Tellern oder als kleine Variationen im Gläsli angerichtet

je nach Zusammenstellung 8.50 – 16.50 / Pers.

- Fruchtsalat mit Vanilleglace 8.50 / Pers.
- Zitronensorbet mit Vodka 7.50 / Pers.
- Apfelsorbet mit Thurgados 7.50 / Pers.
- Diverse Torten, Hochzeitstoren auf Anfrage

## Schoggibrunnen (ab 20 Pers.)

Mit diversen Früchten

auf Anfrage

## Kaffee

Kaffee oder Espresso inkl. Rahm und Zucker

2.70 / Stk.

..

# Allgemeines

Unsere Preise gelten ab 15 Personen. Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.

## Ochsen-Team

Fach- & Servicepersonal (pro Person)	75.00 / Stunde
Fach- & Servicepersonal mit Verantwortung (pro Person)	90.00 / Stunde
Fach- & Servicepersonal ab 24.00 Uhr und am Sonntag (pro Person)	90.00 / Stunde

## Lieferung / Transport

Region Altnau	40.00 / Fahrt
Region Romanshorn / Amriswil / Kreuzlingen / Weinfelden	80.00 / Fahrt

Bei einer Abholung verrechnen wir die gleichen Tarife wie bei einer Lieferung.

## Mehrwertsteuer

Es gelten die folgenden gesetzlichen Mehrwertsteuersätze:

- 2.6% für Lebensmittel und ohne Mitarbeiter/Service
- 8.1% für Non-Food Artikel
- 8.1% für Alkohol
- 8.1% auf alles bei Aufträgen mit Mitarbeiter/Service

# Getränke

## Mineral / Süssgetränke

<input type="checkbox"/> Mineralwasser mit Kohlensäur	1 Lt
<input type="checkbox"/> Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Lt
<input type="checkbox"/> Coca Cola	1.25 Lt
<input type="checkbox"/> Shorley	1 Lt
<input type="checkbox"/> Rivella rot	1 Lt
<input type="checkbox"/> Citro	1 Lt
<input type="checkbox"/> Orangensaft	1 Lt

## Möhlsaft

<input type="checkbox"/> Saft vom Fass ohne Alkohol	50 cl
---	-------

## Bier

<input type="checkbox"/> Feldschlösschen Braufrisch Bügel	33 cl
<input type="checkbox"/> Quöllfrisch naturtrüb Bügel	33 cl
<input type="checkbox"/> Müli Bräu Zwickel (Altnauer Bier)	33 cl

Wir liefern Ihnen auf Wunsch kalte Getränke. Es werden nur ungeöffnete Flaschen zurückgenommen. Angefangene Flaschen werden ganz verrechnet.

## Schnaps

Vielle Prune, Williams, Grappa, Baylis	4 cl
--	------

## Kaffee

Kaffee oder Espresso inkl. Rahm und Zucker

# Weine / Prosecco

## Rotwein

<input type="checkbox"/> Rutishauser Herbstgold rot	Schweiz	50 cl
<input type="checkbox"/> Stadtschryber Hüttwilen Pinot Noir	Thurgau	50 cl
<input type="checkbox"/> Summa Summarum Negroamaro	Italien	50 cl
<input type="checkbox"/> Cicero Malans Pinot Noir	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Rutishauser Bodensee Cuvée rot	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Pacato Primitivo di Maduria DOP	Italien	75 cl

## Weisswein

<input type="checkbox"/> Rutishauser Herbstgold weiss	Schweiz	50 cl
<input type="checkbox"/> Gropp Müller-Thurgau	Thurgau	50 cl
<input type="checkbox"/> Summa Summarum Pinot Grigio	Italien	50 cl
<input type="checkbox"/> Rutishauser Bodensee Cuvée weiss	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Cantina Zeni Trebbiano di Lugana	Italien	75 cl

## Secco / Schaumwein

<input type="checkbox"/> Eccolo White Sparkling	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Tröpfel DER ERSTE alkoholfrei	Schweiz	75 cl

Wir liefern Ihnen auf Wunsch kalte Getränke.  
Es werden nur ungeöffnete Flaschen zurückgenommen.  
Angefangene Flaschen werden ganz verrechnet.