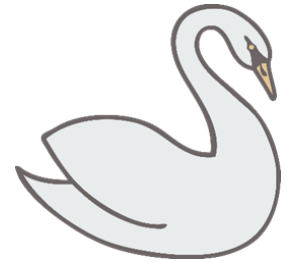




Landgasthof Schwanen



Ihr Anlass im Landgasthof Schwanen

Landgasthof Schwanen
Weinfelderstrasse 14
8552 Felben-Wellhausen
Telefon: +41 52 766 02 22
info@landgasthof-schwanen.ch
www.landgasthof-schwanen.ch



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns sehr, Ihren Anlass mit Ihnen zusammen zu organisieren und für Sie durchführen zu dürfen.

Im Schwanen lässt es sich feiern!

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, ein Menü nach Ihren Wünschen auszuwählen. Selbstverständlich können unsere Vorschläge auch mit Ihren Ideen ergänzt werden. Es ist unser Wunsch und Ziel, dass Ihr Anlass zu einem unvergesslichem Erlebnis wird. Kommen Sie unverbindlich vorbei, damit wir Ihre Wünsche kennen lernen und Ihre persönlichen Vorschläge berücksichtigen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Blumenschmuck

Beim Blumenschmuck sind wir Ihnen gerne behilflich. Preis nach Aufwand.

Verlängerung

Ab Mitternacht verrechnen wir pro anwesenden Mitarbeiter 45 Franken pro Stunde

Unterhaltungsspiele

Infolge Brandgefahr sind jegliche Spiele mit Brennenden Kerzen oder Wunderkerzen in unseren Räumen untersagt.

Menubestellung

Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Bei Beginn des Banketts werde keine Absenzen mehr entgegengenommen.

Unser Weinangebot

In unserer Weinkarte finden Sie Weine aus der ganzen Welt. Gerne empfehlen wir Ihnen das passende Tröpfchen zu Ihrem Fest.

**Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST.
Preiseänderungen vorbehalten.**



Aperitif

Kleine Knabbereien

Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Pers.	3.00
Geröstete Nüsse und Mandeln und Chips, gemischt	pro Pers.	3.00
Marinierte Mammut Oliven, gemischt	pro Pers.	3.00

Häppchen kalt «vegetarisch»

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto mariniert	Stück	3.50

Häppchen kalt «mit Fleisch»

Grissini mit San Daniele Rohschinken	Stück	4.00
Melone mit Rohschinken	Stück	4.00
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Gemüsestäbchen	Stück	4.50
Selleriesalat mit Mostbröckli	Stück	4.50

Häppchen kalt «mit Fisch»

Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Toast	Stück	4.50
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat mit Kirschtomaten, serviert im Glas	Stück	6.00
Lachs-Avocado-Cocktail auf Brunnenkresse, serviert im Glas	Stück	6.00

Canapés

mit Roastbeef und Cornichons	Stück	4.00
mit Salami	Stück	3.00
mit Weichkäse, Traube und Baumnuss	Stück	3.50
mit Schinken und Spargeln	Stück	3.50
mit rassicem Rindsfleischtatar	Stück	4.00

Party-Brötchen

mit Bündnerfleisch	Stück	5.00
mit Salami, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse, Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	5.00

Suppen, in der Espressotasse serviert

Thurgauer Rieslingsuppe	Stück	3.50
Gazpacho kalt	Stück	3.50



Häppchen warm «vegetarisch»

Chäschüechli	Stück	3.50
Jalapeños mit Frischkäse in Knusperpanade	Stück	3.50
Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip	Stück	3.50

Häppchen warm «mit Fleisch»

Blätterteig Schinkengipfeli	Stück	3.50
Hausgemachter Rindshackfleisch-Spiess	Stück	3.00
Pouletbrust-Spiess mit Erdnussmarinade	Stück	3.50
Pouletstreifen in Cornflakes gebacken dazu Curry Dip	Stück	5.00

Häppchen warm «mit Fisch»

Egliknusperli mit Tartarsauce	Stück	3.50
Crevette in knuspriger Kokospanade	Stück	3.50
Shrimps im Kartoffelmantel	Stück	4.00

Häppchen «süss»

Bunte Früchtespiesschen	Stück	4.50
Schokoladenmousse, serviert im Glas	Stück	4.00
Panna Cotta mit Himbeer coulis, serviert im Porzellanschälchen	Stück	4.00
Tiramisu, serviert im Porzellanschälchen	Stück	4.00
Kleine Früchtekuchen	Stück	3.00



Menu Thurgau

Nüsslisalat mit Ei und Croutons
(saisonal)

Thurgauer Rieslingsuppe
mit Gemüseeinlage

Schweinsfiletmedaillon
Thurgauer Apfelrahmsauce
Nudeln und Gemüse
Pommes frites werden
auf dem Tisch eingesetzt

Thurgauer Süssmostcreme mit Rahm

pro Person 70.00

Menu Schwanen

Bunter Blattsalat

Thurgauer Rieslingsuppe

Schweins Cordon bleu
Pommes frites und Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu

pro Person 60.00

Menu Classic

Mischsalat an Hausdressing

Flädli-suppe

Kalbsbraten aus dem Ofen,
Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin, Gemüse

Caramelköppli mit Rahm

pro Person 60.00

Menu Exklusiv

Rindstatar und Lachsvariation
mit Salatbouquet

Thurgauer Rieslingsuppe

gebratenes Zanderfilet
auf Zuchetti-Karottengemüse

Kalbssteak vom Grill
Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüse

Sorbettrio mit Früchten

pro Person 110.00



Kalte Vorspeisen und Salate

grüner Salat	7.50
Mischsalat Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	12.50
Marktfrauensalat mit Kürbiskernen, Speck und Croutons	12.50
Salatkomposition mit geräuchtem Lachs	20.00
Tatarvariation mit Toast	23.00
Rindfleisch- und Lachstatar mit Toast und Butter	
Gebratenes Zanderfilet auf buntem Blattsalat	18.00

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüseeinlage	7.50
Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseeinlage	10.00
Saisonale Suppen	9.00



Hauptgerichte

Bei allen Hauptgerichten ist Mischgemüse und eine Beilage nach Wahl inbegriffen.

Die Renner

Filetteller Schwanen 60.00
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet, Sauce Bearnaise, Morchelsauce

Kalbsnierstück am Stück gebraten Morchelrahmsauce 50.00

Schweinsfilet Thurgauer Art 40.00
mit Thurgados-Rahmsauce mit Apfelstücken

mit Schweinsnierstück am Stück gebraten 35.00

Schweins- und Kalbsbraten an Rotweinsauce 36.50

Vom Rind

Rindsfilet 200 gr. vom Grill 58.00
serviert an Rotweinpfeffersauce

Entrecote vom Grill an Rotweinpfeffersauce 44.00

Vom Kalb

Kalbsteak an Morchelrahmsauce 50.00

Kalbsfilet am Stück gebraten an Kräuterrahmsauce 60.00

Kalbs Rahmschnitzel an einer Champignonrahmsauce 42.00

Vom Schwein

Rahmschnitzel an einer Champignonrahmsauce 32.00

Schweins-Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter 35.00



Geflügel

Pouletbrüstchen vom Grill mit Kräuterbutter 32.00

Vom Lamm

Lammnierstück rosa gebraten an Rotweinkräutersauce 45.00

Aus dem See

Zanderfilet gebraten in Butter mit Sauce Tatar 34.00

Lachsforelle gebraten mit Kräutersauce 34.00

Beilagen

Kroketten Rösti oder Normale, Pommes frites, Teigwaren, Kartoffelgratin, Reis, Spätzli

Saucen

Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Rosmarinjus, Kräuterbutter, Apfelrahmsauce

Morchelrahmsauce, Sauce Bearnaise plus 3.50 pro Person

Vegetarische Gerichte

Haben Sie Gäste die kein Fleisch essen? Diese können gerne am Tisch aus unserer à la Carte Karte wählen.

Gerne können Sie uns Ihre Wünsche mitteilen und wir tun unser Bestes, Ihnen diese zu erfüllen.



Süssigkeiten

Minidesserts pro Stück Schoggimousse, Fruchtsalat, Caramelköpfl, Panna Cotta und viele süsse Versuchungen	3.50
Sorbettrio mit frischen Früchten und Rahm	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
Mit Vanilleeis und Rahm	14.50
Mini Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.00
Caramelköpfl mit Rahm	8.00
Gebrannte Creme mit Rahm	8.00
Thurgauer Süssmostcreme mit Rahm	8.00
Tobleronemousse	9.00
Tiramisu	8.00
Saisonales Parfait	8.00

Weitere Angebote finden Sie in unserer Dessertkarte.



Grillbuffet mit Oklahomagrill

nur im Sommer und ab 30 Personen

Vorspeisen

Mischsalat an Hausdressing
oder
Thurgauer Rieslingsuppe

Hauptgang

ca. 80 gr. pro Fleisch

Rindshohrücken, Pouletschenkelsteak, Schweinsnierstück, Kalbsschnitzel,

kleine Kalbsbratwürste

Kartoffelgratin, Mischgemüse

Pfeffersauce, Kräuterbutter, Chimichurrisauce

Weitere Beilagen anstelle des Gratin:
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Pommes frites, Nudeln, Reis

Preis pro Person 65.00

ohne Rind und Kalb pro Person 45.00

Anstelle Mischsalat ein Salatbuffet plus 10.00 Franken pro Person

Minidessert

Caramelköppli, Panna Cotta, Fruchtsalat, Schoggimousse
pro Person 12.00



Bauernbuffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Karottensalat, Gurkensalat, Randensalat, Blattsalat,
Croutons und Kernen
an Haus- und italienischem Dressing

Hauptgang

Schweins-Kalbsbraten, Fleischkäse, Schinken

Rotweinsauce, Champignonrahmsauce

Mischgemüse

zwei Beilagen nach Wunsch:

Kartoffelgratin, Spätzli, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Nudeln, Reis

Dessert

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Preis pro Person 60.00



Fondue Chinoise

Vorspeise

Mischsalat

Hauptgang

Chinoise mit Rindsfilet, Schweinsfilet, Kalbsnierstück, Pouletbrust
5 verschiedene Saucen
Pommes frites und Reis

Dessert

Saisonales Parfait

Preis pro Person 60.00



Menübestellung

Datum & Zeit: _____

Vor-/Nachname: _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Mobile: _____

Art des Anlasses: _____

Anzahl Erwachsene: _____ Anzahl Kinder: _____

Tischordnung: _____ Tischwäsche: _____

Blumenschmuck: _____

Aperitif: _____ Getränke: _____

Gebäck: _____

Getränke: _____ Wein weiss: _____

Wein rot: _____

Kaffee: _____

Spirituosen: _____

Menu

Salat: _____

Suppe: _____

Hauptgang: _____

Beilagen: _____

Dessert: _____

Kindermenu: _____

Sonstiges: _____

Datum: _____ Unterschrift
des Kunden: _____

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und danken für die Berücksichtigung unseres Hauses.

