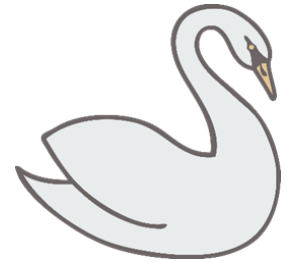




Landgasthof Schwanen



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



Landgasthof Schwanen, Weinfelderstrasse 14, 8552 Felben-Wellhausen
Tel. +41 52 766 02 22, info@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 unvergesslichen Erlebnis wird. Kommen Sie unverbindlich vorbei, damit wir Ihre Wünsche kennenlernen und Ihre persönlichen Vorschläge berücksichtigen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Blumenschmuck

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

AGB Verlängerung/Zusatzkosten/ Raummiete

Raummiete beträgt 150.00 Franken

Ab Mitternacht bis 2.00 Uhr verrechnen wir pro anwesenden Mitarbeiter

45.00 Franken pro Stunde

ab 2.00 Uhr 65.00 Franken pro Stunde und Mitarbeiter

ab 4.00 Uhr 100.00 Franken pro Stunde und Mitarbeiter

Aus Sicherheitsgründen sind mindestens 2 Mitarbeitende anwesend.

Nach dem Anlass wird zusätzlich eine Stunde zum Aufräumen verrechnet.

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. Danach und bei Beginn des Banketts werden 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 sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

Preisänderungen 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	4.50
Melone mit Rohschinken	Stück	4.50
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Gemüsestäbchen	Stück	5.00
Selleriesalat mit Mostbröckli	Stück	5.00

Häppchen kalt «mit Fisch»

Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Toast	Stück	5.00
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat mit Kirschtomaten, serviert im Glas	Stück	7.00
Lachs-Avocado-Cocktail auf Brunnenkresse, serviert im Glas	Stück	7.00

Party-Brötchen

mit Bündnerfleisch	Stück	5.50
mit Salami, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse, Tomaten und Mozzarella	Stück	4.00
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	5.50

Suppen, in der Espressotasse serviert

Thurgauer Rieslingsuppe	Stück	3.50
Gazpacho kalt	Stück	3.50



Häppchen warm «vegetarisch»

Chäschüechli	Stück	4.00
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	4.00
Hausgemachter Rindshackfleisch-Spiess	Stück	3.50
Pouletbrust-Spiess mit Erdnussmarinade	Stück	4.00
Pouletstreifen in Cornflakes gebacken dazu Curry Dip	Stück	5.50

Häppchen warm «mit Fisch»

Egliknusperli mit Tartarsauce	Stück	3.50
Crevette in knuspriger Kokospanade	Stück	4.50

Häppchen «süss»

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



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 65.00

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 120.00



Kalte Vorspeisen und Salate

grüner Salat	7.50
Mischsalat Salat	10.00
Nüsslisalat mit Ei (saisonal, Sep. - März)	13.00
Marktfrauensalat mit Kürbiskernen, Speck und Croutons	14.00
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	8.00
Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseeinlage	12.00
Saisonale Suppen	11.00



Hauptgerichte

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

Die Renner

Filetteller Schwanen 65.00
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet, Sauce Bearnaise, Morchelsauce

Kalbsnierstück am Stück gebraten Morchelrahmsauce 58.00

Schweinsfilet Thurgauer Art 42.00
mit Thurgados-Rahmsauce mit Apfelstücken

mit Schweinsnierstück am Stück gebraten 38.00

Rinds- und Kalbsbraten an Rotweinsauce 40.00

Vom Rind

Rindsfilet 200 gr. vom Grill 60.00
serviert an Rotweinpfeffersauce

Entrecote vom Grill an Rotweinpfeffersauce 46.00

Vom Kalb

Kalbsteak an Morchelrahmsauce 58.00

Kalbsfilet am Stück gebraten an Kräuterrahmsauce 68.00

Kalbs Rahmschnitzel an einer Champignonrahmsauce 48.00

Vom Schwein

Rahmschnitzel an einer Champignonrahmsauce 32.00

Schweins-Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter 36.00



Geflügel

Pouletbrüstchen vom Grill mit Kräuterbutter 35.00

Vom Lamm

Lammnierstück rosa gebraten an Rotweinkräutersauce 45.00

Aus dem See

Zanderfilet gebraten in Butter mit Sauce Tatar 35.00

Lachsforelle gebraten mit Kräutersauce 35.00

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

Rotes Thai Curry mit Gemüse und Reis 28.00

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

Für Nachservice verrechnen wir einen Zuschlag.

Wir bieten keine Veganen Gerichte an.



Süssigkeiten

Minidesserts pro Stück Schoggimousse, Fruchtsalat, Caramelköpfl, Panna Cotta und viele süsse Versuchungen	4.00
Sorbettrio mit frischen Früchten und Rahm	13.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
Mit Vanilleeis und Rahm	14.50
Mini Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.00
Caramelköpfl mit Rahm	8.50
Gebrannte Creme mit Rahm	8.50
Thurgauer Süssmostcreme mit Rahm	8.50
Tobleronemousse	9.00
Tiramisu	8.50
Saisonales Parfait	8.50

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 70.00

ohne Rind und Kalb pro Person 45.00

Anstelle Mischsalat ein Salatbuffet plus 10.00 Franken pro Person

Minidessert

Caramelköpfli, Panna Cotta, Fruchtsalat, Schoggimousse
pro Person 12.00



Bauernbuffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Karottensalat, Gurkensalat, Randensalat, Maissalat, Blattsalat,
Croutons und Kernen
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 65.00



Fondue Chinoise

Vorspeise

Mischsalat an Hausdressing

Hauptgang

Chinoise mit Rindsfilet, Schweinsfilet, Kalbsnierstück, Pouletbrust
verschiedene Saucen
2 Beilagen nach Wunsch

Dessert

Saisonales Parfait

Preis pro Person 75.00

Ohne Vorspeise und ohne Dessert 60.00 pro Person

Beilagen

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



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: _____

Verlängerung: _____

Laut AGB

Datum: _____ Unterschrift
des Kunden: _____

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



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