

Herzlich willkommen im „Kafi Tannzapfe“

Menuvorschläge



Natürlich können Sie Ihren Anlass selber planen und durchführen. Und sich auch noch um Ihre Gäste kümmern.



Oder Sie können sich ausschliesslich Ihren Gästen widmen. Den Anlass geniessen. Sich entspannen oder unbeschwert plaudern. Und das ganze Drumherum einem Spezialisten überlassen.



Ganz egal, ob es sich um eine kleine Feier im privaten Kreis oder um einen grösseren Anlass handelt: Wir machen es möglich!

Rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns darauf.

Kontakt:

Andreas Steingruber, Leiter Gastronomie

Regionales Alterszentrum Tannzapfenland

071 969 12 10

asteingruber@tannzapfenland.ch

Apéroköstlichkeiten



Warme Leckerbissen

Mini Chüechli	Stück	CHF 1.30
Mini Schinkengipfeli	Stück	CHF 1.90
Poulet Spiessli mit Ananas und Erdnusssauce	Stück	CHF 1.80
Asiatische Teigtasche mit Gemüse	Stück	CHF 1.30
Gruyère Chäschüechli	Stück	CHF 1.60

Kalte Leckerbissen

Party Brötli gefüllt mit Schinken, Salami, Käse	Stück	CHF 2.50
Gemüsedip mit 3 verschiedenen Saucen	pro 100 g	CHF 3.50

Salzgebäck

Erdnüsse	pro 100 g	CHF 2.00
Pommes Chips	pro 100 g	CHF 2.20
Cocktail Mischung	pro 100 g	CHF 2.50

Canapés (1/2 Toastbrotzscheibe)

mit Salami, Schinken, Ei, Spargeln, Thon, Käse	Stück	CHF 2.50
mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs	Stück	CHF 3.30

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren Wunsch-Apéro zusammen.
Fragen sie unseren Leiter Gastronomie Andreas Steingruber.
Preis nach Absprache

Suppen



Tagessuppe	CHF 3.50
Bouillon mit Flädli	CHF 4.50
Bouillon mit Gemüsewürfeli	CHF 4.50
Tomatencrèmesuppe	CHF 5.50
Kokos-Currycremesuppe	CHF 5.50

Salat

Blattsalat	CHF 6.50
Gemischter Salat	CHF 7.50
Nüsslisalat Mimosa (Ei, Brotcroutons, Speck) saisonal	CHF 9.50

Hauptgang



- | | | |
|--------|---|-----------------------------|
| Menu 1 | glasierter Kalbscarrébraten
Thyminajus
Kartoffelstock mit Mascarpone
Gemüse garnitur | CHF 32.50 |
| Menu 2 | Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Röstigalletten
Gemüse garnitur | CHF 30.50 |
| Menu 3 | Schweinsschnitzel (Nierstück)
an Champignonrahmsauce
Butternudeln
Saisongemüse (Zweierlei) | CHF 25.50 |
| Menu 4 | „Schnipo“
Panierte Schweinsschnitzel (Nierstück)
Pommes frites
Saisongemüse (Zweierlei) | CHF 24.50
CHF 30.50 Kalb |
| Menu 5 | Schweinshalsbraten (gefüllt mit Äpfel)
Bratenjus
Kartoffelgratin
Saisongemüse (Zweierlei) | CHF 24.50 |
| Menu 6 | Hausgemachter Hackbraten
Pfefferrahmsauce
Kartoffelstock mit Rosmarinaroma
Vichy Karotten | CHF 26.50 |

Menu 7	gebratenes Pouletbrüstli Senfrahmsauce Gemüsereis Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 24.50
Menu 8	gespickter Rindsbraten Schmorsauce Kartoffelstock Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 28.00
Menu 9	Heisser Fleischkäse Hausgemachter Kartoffelsalat Senf und Bürli Heisser Schinken	CHF 17.00 CHF 19.00
Menu 10	Fitnesssteller (mit Salat) Schweinsschnitzel natur mit Kräuterbutter Schweinsschnitzel paniert Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	CHF 18.50 CHF 19.50 CHF 20.50
Menu 11	kalter Teller Tannzapfenland garniert mit Schinken, Aufschnitt, Salami und Käse Partybrötli und Butter	CHF 19.00
Menu 12	kalter Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa Knoblipantli Partybrötli und Butter	CHF 22.50
Menu 13	Spaghetti-Buffer ab 20 Personen mit Sauce Bolognese, Funghi Napoli und Carbonara Reibkäse	CHF 21.00

Kindermenu

„Mickey Mouse“

Paniertes
Schweinschnitzel
mit Pommes frites
Karotten
Glace



CHF 11.50

„Turtles“

Chicken Nuggets
Pommes frites
Karotten
Glace



CHF 11.50

Öpis Süesses zum Schluss



Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.50
Caramelköppli im Gläsli garniert	CHF 5.50
Schoggimousse im Gläsli garniert	CHF 6.50
Thurgauer-Apfelcreme	CHF 5.50
Panna Cotta im Gläsli mit Fruchtspiegel	CHF 5.50

Für selbst mitgebrachten Dessert wird 3.- pro Gedeck verrechnet.

Fragen sie auch nach saisonalen Dessert.

Getränkeangebot



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser natur mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF 7.00
Diverse Süssgetränke offen	3dl	CHF 3.00
Diverse Süssgetränke	Liter	CHF 7.00
Orangensaft	Liter	CHF 10.00

Kaffee

Kaffee		CHF 3.50
Tee		CHF 3.50
Schnäpsli (Kirsch, Williams)		CHF 4.50

Bier

Appenzeller Lager hell	5 dl	CHF 5.00
Säntis Kristall „Spezli“	3 dl	CHF 4.00
Sonnwendlig „alkoholfrei“	3 dl	CHF 3.80

Wein

Fragen Sie nach der aktuellen Weinkarte.

Für selbst mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 10.00

Woher stammt unser Fleisch?

Um Ihnen eine Übersicht über die Herkunftsländer unserer verwendeten Fleischwaren zu geben, haben wir in Zusammenarbeit mit unseren Fleischlieferanten nachfolgende Liste zusammengestellt. Bei unseren Fleischlieferanten handelt es sich ausschliesslich um Metzger aus der Umgebung.

Schweinefleisch	ausschliesslich aus der Schweiz
Kalbfleisch	ausschliesslich aus der Schweiz
Rindfleisch	aus der Schweiz, USA, Brasilien und Argentinien
Trutenfleisch	Israel/Ungarn
Lammfleisch	Australien und Neuseeland
Geflügel	ausschliesslich aus der Schweiz,
Wurstwaren, Schinken	ausschliesslich aus der Schweiz
Salami	aus Italien und der Schweiz
Trockenfleisch	ausschliesslich aus der Schweiz
Fisch	Vietnam, Estland, Schweiz

Informationen

- Unsere Bankettangebote sind ab 10 Personen bis 140 Personen.
- Falls Sie ein Menu abändern möchten oder Ihr Lieblingsgericht nicht aufgeführt ist, sind wir gerne bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Festmenüs behilflich.
- Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir unsere Kinderkarte.
- Wünschen Sie zwei verschiedene Beilagen (z.B. Nudeln und Pommes frites) zu Ihrem Menu, verrechnen wir einen Aufschlag von Fr. 1.--/Pers.
- Wir organisieren Ihnen den Blumenschmuck gerne für den Selbstkostenpreis
- Preisänderungen vorbehalten
- Da wir unseren Mitarbeitern Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 23.00 Uhr pro angebrochene halbe Stunde Fr. 50.00 zu verrechnen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Gastronomie
Andreas Steingruber gerne zur Verfügung.

Regionales Alterszentrum Tannzapfenland
Rebenacker 4
9542 Münchwilen
071 969 12 12
071 969 12 13
www.tannzapfenland.ch
info@tannzapfenland.ch