



Restaurant Thurbrücke  
Familie Landolt  
Schaffhauserstrasse 1  
8451 Kleinandelfingen

Tel. 052 317 11 44  
Fax. 052 317 15 98  
[thurbruecke@buewin.ch](mailto:thurbruecke@buewin.ch)  
[www.thurbruecke.ch](http://www.thurbruecke.ch)

## **EINIGE TIPS UND ANMERKUNGEN ZUR OPTIMALEN GESTALTUNG**

**Sehr geehrte Gäste,**

**Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Familien- oder Geschäfts - Anlass bei uns durchführen möchten.**

**Je nach Personenzahl ist es uns möglich, Ihnen im Schiterbergstübli oder im Säali Platz zur Verfügung zu stellen. Im Säali finden Gesellschaften zwischen 10 und 35 Personen bequem Platz.**

**Bei Ihrem Anlass mit mehreren Kindern wird es Ihnen im Säali, der grösseren Bewegungsfreiheit der Kinder wegen, wohler sein.**

**In der Folge haben wir für Sie einige Vorschläge ab 10 und mehr Personen zusammengestellt**

**Beschränken Sie sich bitte auf *ein*, allenfalls auf *ein Fisch und ein Fleischmenu*, so können wir in der Küche ein optimales Timing in der Zubereitung der Gerichte und der Service eine zügige Bedienung gewährleisten. Gewisse Gerichte sind nicht unter 10 Personen erhältlich. ( siehe\*\* )**

**Wir sind Ihnen ausser dem bei der Besorgung von Blumen und Tischdekorationen gerne behilflich. Die Kosten für den Blumenschmuck sind je nach aktuellem Angebot unterschiedlich. (ab ca. Fr. 50.--)**

**Abendliche Anlässe die über die Polizeistunde um 24 Uhr dauern, erfordern das Nachsuchen um eine Verlängerung. Die Kosten gehen zu Ihren Lasten. Zusätzlich berechnen wir Ihnen einen Kostensatz von Fr. 100.-- pro Stunde nach Mitternacht zusätzlich zu Ihren Konsumationskosten.**

**Damit wir Ihren Auftrag zu Ihrer vollen Zufriedenheit durchführen können, bitten wir Sie, Ihre Menubestellung bis mindestens 4 Tage vor Ihrem mit uns vereinbarten Termin mitzuteilen.**

**Wie viele Gedecke müssen bezahlt werden? Bei der Berechnung ist die Zahl der uns 24 Stunden vor Anlassbeginn gemeldeten Teilnehmer massgebend. Wir bitten Sie allfällige Änderungen der Personenzahl bekannt zu geben. Für nicht abgemeldete Personen erlauben wir uns Ihnen 100 % des Menupreises in Rechnung zu stellen.**

**Die nachstehenden Preise können je nach Saison geringfügig ändern.**

**Für weitere Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

**Mit freundlichen Grüssen**

**Familie Landolt und Mitarbeiter**

# **Menu - Vorschläge**

---

<b>Zum Aperero</b>	<b>Gebäcke pro Person</b>	<b>5.00</b>
	<b>Schinkengipfeli pro Stück</b>	<b>2.50</b>
	<b>Gebackene Fischfilet – Streifen mit Tartarsauce serviert zum von Hand essen.</b>	<b>10.50</b>
<b>Kalte Vorspeisen</b>	<b>Weinländer Rohschinken und Coppa</b>	<b>14.50</b>
	<b>Melone mit Rohschinken (Saison)</b>	<b>13.50</b>
	<b>Kalte Hauspastete Cumberland – Sauce, Waldorf – Salat (Apfel + Sellerie streifen, Mayonnaise)</b>	<b>13.00</b>
	<b>Crevettencocktail, Cocktail – Sauce</b>	<b>13.50</b>
	<b>Geräuchtes Forellenfilet, Merretichschaum</b>	<b>14.50</b>
<b>An Stelle von Menu – Salat:</b>	<b>Gemischter Salat; Aufpreis</b>	<b>3.00</b>
	<b>Blattsalate mit Speckwürfeli und Brot - Croutons</b>	<b>3.50</b>
<b>Warme Vorspeisen</b>	<b>Zander oder Felchenfilets an Weissweinsauce Reis oder Salzkartoffeln</b>	<b>15.50</b>
	<b>Eglifilets gebacken, Salzkartoffeln</b>	<b>14.50</b>
	<b>Grüner oder weisser Spargel ( Saison) verschiedene Saucen</b>	<b>18.50</b>

<u>MENU 1</u>	<b>Sfr. 35.50</b>	<u>MENU 2 **</u>	<b>Sfr. 35.50</b>
Bouillon Einlage Salat Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nudeln oder Pommes frites Gemüse garnitur		Bouillon Einlage Salat Kalbsvoressen Marengo Spätzli oder Kartoffelstock Gemüse garnitur	
<u>MENU 3</u>	<b>Sfr. 34.50</b>	<u>MENU 4</u>	<b>Sfr. 42.50</b>
Bouillon Einlage Salat Schweinshaxe mit Gemüsewürfeli Risotto mit Steinpilzen Gemüse garnitur		Bouillon Einlage Salat Kalbshaxe Cremolata Kartoffelstock oder Polenta Gemüse garnitur	
<u>MENU 5</u>	<b>Sfr. 36.50</b>	<u>MENU 6 **</u>	<b>Sfr. 35.50</b>
Bouillon mit Einlage Schweinspiccata nach Art des Chefs Salat Safranrisotto oder Spaghetti Gemüse garnitur		Bouillon mit Einlage Schweinhalsbraten mit Rosmarin Salat Nudeln oder Kartoffelstock Gemüse garnitur	
<u>MENU 7 **</u>	<b>Sfr. 36.80</b>	<u>MENU 8 **</u>	<b>Sfr. 39.50</b>
Bouillon Einlage Salat Gefüllte Kalbsbrust gebraten Kartoffelgratin oder Nudeln Gemüse garnitur		Bouillon Einlage Salat Glacierter Kalbsbraten Kartoffelkroketten oder Nudeln Gemüse garnitur	
<u>MENU 9 **</u>	<b>Sfr. 38.50</b>	<u>MENU 10</u>	<b>Sfr. 38.80</b>
Bouillon Einlage Salat Gespickter Rindsbraten brasiert Kartoffelstock oder Nudeln Gemüse garnitur		Bouillon Einlage Salat Schweinsteak Försterinnen Art mit Pilzen Rahmsauce, Spätzli oder Kroketten Gemüse garnitur	
<u>MENU 11</u>	<b>Sfr. 39.50</b>	<u>MENU 12</u>	<b>Sfr. 44.50</b>
Bouillon Einlage Gemischter Salat Kalbsgeschnetzeltes Casimir Pilaw Reis und Wildreis mixed Verschiedene Früchte		Bouillon Einlage Salat Entrecôte mit Kräuterbutter Kartoffelgratin mit Käse gratiniert Gemüse garnitur	
<u>MENU 13</u>	<b>Sfr. 39.50</b>	<u>MENU 14</u>	<b>54.50</b>
Bouillon oder Cremesuppe Salat Schweinscarreebraten Schweden Art gefüllt mit Dörrzwetschen Rahmkartoffelgratin Gemüsebukett		Bouillon Einlage Salat Kalbssteak mit Morchelsauce Kartoffelkroketten oder Nudeln Gemüse garnitur	

**MENU 15 \*\*****Sfr. 49.80**

**Cremesuppe oder Bouillon Einlage  
Salat  
Roastbeef mit Bearnaise Sauce**

**Rahmkartoffelgratin oder  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur**

**MENU 17****SFr. 43.50**

**Rindbouillon mit Tomatenmark  
Salat  
Schweinsfilet ganz gebraten an  
Zitronensauce  
Reis oder Kartoffelkroketten  
Verschiedene Gemüse**

**MENU 19****SFr. 39.50 \*\***

**Bouillon mit Einlage  
Salat  
Lammrückenfilet gebraten  
Bohnen und Tomate provençale  
Bäckerinnenkartoffeln (Kartoffelscheiben +  
Zwiebeln)**

**FISCHMENU 21****SFr. 49.50 \*\***

**Bouillon mit Gemüsestreifen  
\*\*\*\*\***

**Blattsalate mit gerösteten  
Sonnenblumenkernen  
\*\*\*\*\***

**Zander oder Felchenfilets in Weisswein  
gedämpft  
Dillrahmsauce  
\*\*\*\*\***

**Forellenfilets gebraten mit Kräuterschaum  
Salzkartoffeln**

\*\*\*\*\*

**Bouilloneinlagen: Ei, Flädli,  
Gemüsestreifen oder Griesbällchen**

Die mit \*\* gekennzeichneten Menus sind erst ab

**MENU 16 \*\*****Sfr. 44.50**

**Bouillon mit Einlage  
Salat  
Drei Medaillons vom Schweinsfilet mit 3  
Saucen  
Nudeln oder Kartoffelkroketten**

verschiedene Gemüse

**MENU 18****SFr. 53.80**

**Cremesuppe oder Bouillon mit Einlage  
Salat  
Rindfilet Helder (gefüllte Tomate mit  
Bearnaise)  
Reis oder Kartoffelkroketten  
Verschiedene Gemüse**

**FISCHMENU 22****SFr. 38.80**

**Bouillon mit Einlage  
\*\*\*\*\***

**Grüne Blattsalate**

\*\*\*\*\*

**Eglifilets gebraten mit Mandeln  
oder gebacken mit Tartarsauce  
\*\*\*\*\***

**Blattspinat  
\*\*\*\*\***

**Salzkartoffeln**

einer Anzahl von 10 Personen möglich

## ***Süss - Speisen***

---

Meringues mit Rahm	7.80
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	7.80
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art mit Baileys ( nur ab 18 Jährig)	9.50
Frischer Fruchtsalat	8.00
<i>mit Rahm</i>	<i>plus 1.50</i>
<i>mit Glace</i>	<i>plus 2.00</i>
<i>mit Glace und Rahm</i>	<i>plus 3.50</i>
Früchte Mousse nach Saison	10.50
Hausgemachte Schokoladen Mousse	10.50
Hausgemachte Schokoladenmousse mit Orangenschnitzen und Orangenlikör	12.80
Frische Ananas - Viertel mit Rahm	9.00
Frische Ananas – Viertel mit Zitronensorbet	11.50
Frische Beeren je nach Saison	7.50
Erdbeeren, Himbeeren, oder Brombeeren	

### *Glace - Speisen*

---

Erdbeeren, Himbeer- oder Brombeeren Rahmgefrorenes (Saison) ausgarniert mit Beeren	9.50
	11.50
Rahmgefrorenes mit Hopfentropfen - Likör	
Meringues - Glace mit Rahm	9.80
Hausgemachte Vacherin Glace – Torte	Preis pro Person 9.80

***Obenerwähnte Desserts sind nur auf Vorbestellung erhältlich!***

Kugel Glace pro Stück 2.60

Verschiedene Coupes und Sorbets aus unserer Glace karte

Auf Wunsch Dessert nach Wahl

**Preisänderungen vorbehalten!**