

Herzlich willkommen in der Cafeteria Tannzapfenland

Menuvorschläge

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

Oder Sie können sich ausschliesslich Ihrer Gäste 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

Apéro Köstlichkeiten



Warme Leckerbissen

Mini Chüechli gemischt

Stück CHF 1.50

Schinkengipfeli 42g

Stück CHF 2.10

Chäschüechli 45g / 6cm ø

Stück CHF 2.50

Kalte Leckerbissen

Party Brötli gefüllt mit Schinken, Salami, Käse

Stück CHF 3.40

Gemüsedip mit 3 verschiedenen Saucen

pro 100 g CHF 3.50

Tomaten-Mozzarellaspiessli

Stück CHF 2.20

Salzgebäck

Erdnüsse

pro 100 g CHF 2.80

Pommes Chips

pro 100 g CHF 3.50

Cocktail Mischung

pro 100 g CHF 3.60

Canapés (1/2 Toastbrotsscheibe)

mit Salami, Schinken, Ei, Spargeln, Thon, Käse

Stück CHF 3.80

mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs

Stück CHF 4.20

Meterbrot (gefüllt mit Fleisch, Käse und Thon)

Stück CHF 72.00

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren Wunsch-Apéro zusammen.

Preis nach Absprache.

Suppen



Tagessuppe	CHF 5.00
Bouillon mit Flädli	CHF 5.50
Tomatencrèmesuppe	CHF 6.50
Mostsuppe	CHF 7.50

Salat

Kleiner Menüsalat	CHF 5.00
Blattsalat	CHF 6.50
Gemischter Salat	CHF 8.50
Nüsslisalat Mimosa (Ei, Croutons, Speck) saisonal	CHF 10.50

Hauptgang



- | | | |
|--------|---|-----------------------------|
| Menu 1 | glasierter Kalbscarrébraten
Thyminajus
Kartoffelstock mit Mascarpone
Gemüsegar nitur | CHF 34.50 |
| Menu 2 | Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Röstigaletten
Gemüsegar nitur | CHF 33.50 |
| Menu 3 | Schweinsschnitzel (Nierstück)
an Champignonrahmsauce
Butternudeln
Saisongemüse (Zweierlei) | CHF 25.50 |
| Menu 4 | „Schnipo“
Panierte Schweinsschnitzel (Nierstück)
Pommes frites
Saisongemüse (Zweierlei) | CHF 25.50
CHF 33.50 Kalb |

Menu 5	Schweinshalsbraten (gefüllt mit Äpfeln) Bratenjus Kartoffelgratin Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 26.50
Menu 6	Hausgemachter Hackbraten Champignonrahmsauce Kartoffelstock mit Rosmarinaroma Vichy Karotten	CHF 27.50
Menu 7	gebratene Pouletbrust Currysauce oder mit Kräuterbutter Gemüsereis Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 25.50
Menu 8	gespickter Rindsbraten Schmorsauce Kartoffelstock Saisongemüse (Zweierlei)	CHF 28.50
Menu 9	Heisser Fleischkäse Hausgemachter Kartoffelsalat Senf und Bürli Heisser Schinken	CHF 19.50 CHF 21.50

Menu 10	Fitnesssteller (mit Salat oder 5 Sorten Gemüse)	
	Schweinsschnitzel Natur mit Kräuterbutter	CHF 23.50
	Schweinsschnitzel paniert	CHF 24.50
	Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	CHF 25.50
Menu 11	kalter Teller Tannzapfenland garniert mit Schinken, Aufschnitt, Salami und Käse	
	Partybrötli und Butter	CHF 21.00
Menu 12	kalter Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa Knoblipantli	
	Party-Brötli und Butter	CHF 23.50
Menu 13	Spaghetti-Buffer ab 20 Personen mit Sauce Bolognese, Fungi Napoli und Carbonare Reibkäse	CHF 25.00

Vegetarische Gerichte bieten wir immer wechselnde Gerichte an. Wir besprechen gerne mit Ihnen Vegetarische Gerichte oder Allergene-Kost für Ihre Gäste. Teilen sie dies uns mit und wir machen ihnen gerne eine Angebots-Auswahl.

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
Diverse Torten	CHF 4.80

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

Fragen sie auch nach saisonalen Desserts.



Getränkeangebot

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Natur mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF 9.70
Diverse Süssgetränke offen	3dl	CHF 3.60
Diverse Süssgetränke	Liter	CHF 9.70
Orangensaft	Liter	CHF 13.00

Warme Getränke

Kaffee	CHF 4.10
Tee	CHF 4.10
Schnäpsli (Kirsch, Williams)	CHF 5.00

Bier

Appenzeller Lager hell	5 dl	CHF 5.90
Säntis Kristall „Spezli“	3 dl	CHF 4.80
Sonnwendlig „alkoholfrei“	3 dl	CHF 4.60

Wein

Fragen Sie nach der aktuellen Weinkarte.

Für selbst mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 12.00

Regionale Partner

Braun Früchte und Gemüse Bronschhofen

Bäckerei Nafzger Wängi

Metzgerei Scheiwiler Herisau

Käserei Riethof AG Eschlikon

Engelis Hoflädli Engishofen

Höppli Hof Weiern-Wittenwil

Getränke Niba Bazenheid

Getränke Meile Ettenhausen Aadorf

Fleischherkunft:

Schweinefleisch

ausschliesslich aus der Schweiz

Kalbfleisch

ausschliesslich aus der Schweiz

Rindfleisch

ausschliesslich aus der Schweiz

Geflügel

ausschliesslich aus der Schweiz,

Informationen

- Unsere Bankettangebote sind ab 10 Personen am Mittag, und am Abend ab 20 Personen bis 80 Personen.
- Falls Sie ein Menu abändern möchten oder Ihr Lieblingsgericht nicht aufgeführt ist, sind wir gerne bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Festmenus 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. 2.-/Pers.
- 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.

PREISE, ZAHLUNG UND ANNULATION

Unsere Preise sind in Schweizer Franken (CHF), die Mehrwertsteuer von 8.1% ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Wir akzeptieren Kredit-, Debitkarten und Twint.

Eine Annulation bis 5 Tage vor dem Anlass ist kostenlos. Bei Annulation mit weniger als 5 Tagen wird mit der zuletzt genannten Personenanzahl 50% in Rechnung gestellt.