

Menuvorschlage



R. Schmid Gastro GmbH, Hubstrasse 51, 9500 Wil
Roman Schmid, 079 418 38 58
r.schmid-gastro@bluewin.ch, www.schmid-gastro.ch

Vorspeisen und Salate

Grüner Salat	Fr.	7.00
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Ei (nach Saison)	Fr.	9.50
Haussalat; diverse Blattsalate mit Speckstreifen und Brotcroûton	Fr.	9.80

Salatbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten	p.P.	Fr.	9.00
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten	p.P.	Fr.	11.00
Hausgemachte Salatsaucen; französisch, italienisch und Caesar			

Heisse Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr.	6.20
Kraftbrühe mit selbstgemachten Flädli	Fr.	6.50
Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	6.50
Tomatencrèmesuppe	Fr.	7.50
Verschiedene Gemüsesuppen, saisonal oder nach Wunsch	Fr.	7.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer, Curry und Chilli	Fr.	8.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	Fr.	7.50

Kalte Suppen

Gazpacho, spanische Gemüsesuppe	Fr.	7.80
Gurkensuppe mit Joghurt	Fr.	7.80

Hauptspeisen

Schweinssteak mit Kräuterbutter oder an Pfeffersauce Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 25.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 23.50
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	Fr. 23.50
Schweinsrahmschnitzel Nudeln und Gemüse garnitur	Fr. 25.00
Schweinspiccata garniert mit Schinken und Champignons Spaghetti an Tomatensauce	Fr. 25.00
Schweins Cordon bleu Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 24.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr. 16.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 18.50
Ungarischer Gulasch (Rindfleisch) Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	Fr. 25.50
Rindsgeschnetzeltes an dunkler Biersauce Pilawreis und Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Roastbeef an Rotweinsauce Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	Fr. 32.50
Pouletgeschnetzeltes Sweet & Sour mit Gemüsereis	Fr. 22.50
Pouletpiccata an Rosmarinenjus Sämiges Pilzrisotto	Fr. 24.00
Pouletbrüstli an Senfrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	Fr. 23.50

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Pommes frites Fr. 15.50

Kalbs Gordon bleu
Pommes frites und Gemüse garnitur Fr. 36.00

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur Fr. 36.00

Vegetarische Gerichte

Falafel an Tomatensauce
Nudeln und Gemüse garnitur Fr. 21.50

Gemüsecurry im Reisring Fr. 20.50

Gemüseteller mit Rösti-Krokettem Fr. 21.50

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm Fr. 9.50

Schokoladenmusee; weiss, braun oder gemsicht im Glas Fr. 8.50

Thurgauer Süssmostcrème Fr. 7.50

Caramelchöpfli mit Rahm Fr. 7.00

Baileys Panna cotta Fr. 7.50

Diverse Tortenstücke Fr. 6.00

Verschiedene Glace auf Anfrage

Deklaration : Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz!

Allergene : Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!

Getränkekarte (bedient)

Kalte Getränke, Offenausschank

Mineral mit Kohlensäure	3 dl	Fr.	3.50
Mineral ohne Kohlensäure	3 dl	Fr.	3.50
Coca-Cola	3 dl	Fr.	4.00
Coca-Cola Zero	3 dl	Fr.	4.00
Rivella rot	3 dl	Fr.	4.00
Shorley	3 dl	Fr.	4.00
Eistee	3 dl	Fr.	4.00

Saft

Möhl alkoholfrei, natur trüb, Bügelflasche	50 cl	Fr.	5.20
--	-------	-----	------

Bier

Quöllfrisch	33 cl	Fr.	3.80
Schützengarten Lager	50 cl	Fr.	5.20
Bier alkoholfrei	33 cl	Fr.	3.80

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, Schoggi, Latte Macchiato		Fr.	4.00
Kafi Fertig mit 2.5 cl Schnaps		Fr.	5.00
Kafi Luz mit 2.5 cl Schnaps		Fr.	5.00

Diverse Liköre und «Seitenwagen» auf Anfrage

Offene Weine weiss:

Cuvée Blanc, Schweiz	50 cl	Fr.	18.00
Fechy Blanc AOC, Schweiz	50 cl	Fr.	19.50
Fleurance Chasselas, Schweiz	50 cl	Fr.	17.00

Offene Weine rot:

Cuvée Rouge, Schweiz	50 cl	Fr.	18.00
Salvagnin AOC, Schweiz	50 cl	Fr.	18.00
Ripasso Salvaterra, Italien	50 cl	Fr.	22.50

Dekoration:

Wir organisieren Ihnen gerne den passenden Blumenschmuck oder die Tischdekoration. Die Kosten nehmen wir auf die Gesamtrechnung.

Tischwäsche:

Für Stoff-Tischwäsche, Tischdecken und Servietten, berechnen wir nach Aufwand.

Torten und Dessert:

Bei einer externen Torten- oder Dessertlieferung, verrechnen wir Fr. 2.50 pro Person.

Zapfengeld:

Das Zapfengeld beläuft sich auf Fr. 12.50 pro Weinflasche.

Nachtzuschlag:

Ab 01.00 Uhr beträgt der Nachtzuschlag Fr. 50.00 pro angebrochene Stunde.

Preise:

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 8.1 %.

Bezahlung:

Gerne senden wir Ihnen eine detaillierte Rechnung, Zahlung innert 30 Tagen.

Personenanzahl - Bestellung:

Die definitive Anzahl Personen sollte 3 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden.