



**Bänikon**

## **Bankettvorschläge**

### **Zum Apéro**

*Nüssli und Chips pro Person CHF 1.00*

*Hausgemachtes Apérogebäck pro Person CHF 5.00*

*Apéro Riche nach Absprache*

### **Suppen**

*im Menupreis inbegriffen*

*Bouillon mit Flädli*

*Bouillon mit Gemüsejulienne*

*Thurgauer Rieslingsuppe*

*Kürbiscrèmesuppe (saisonal)*

*Spargelcrèmesuppe (saisonal)*

*Currycrèmesuppe*

*mit Bananenglacé + CHF 3.50*

## Salate

*Blattsalat im Menupreis inbegriffen*

*Gemischter Salat + CHF 1.50*

*Bunter Blattsalat mit Champignons und Speck + CHF 3.50*

*Blattsalat mit 3 Zanderfilets gebacken, Sauce Tartar + CHF 7.50*

*Nüsslisalat mit Ei + CHF 3.00*

*Nüsslisalat mit Speck und Ei + CHF 4.50*

## Vorspeisen Zwischengang

*1 Kugel Zwetschensorbet mit Prosecco CHF 7.00*

*1 Kugel Zitronensorbet mit Vodka CHF 7.00*

*Rindscarpaccio mit Parmesanspänen CHF 18.00*

*5 Ravioli nach Saison CHF 12.50*

*Beef Steak Tatar mit Toast CHF 16.50*

# Hauptgerichte

*Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
und Gemüse garnitur CHF 56.00*

*Kalbsschnitzel mit Champignonsauce und Gemüse garnitur CHF 48.00*

*Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce  
und Gemüse garnitur CHF 43.00*

*Cordon-bleu vom Kalb mit Gemüse garnitur CHF 49.00*

*Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise  
und Gemüse garnitur CHF 58.00*

*Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Pfeffersauce, Kräuterbutter  
und Gemüse garnitur CHF 41.00*

*Cordon-bleu vom Schwein mit Gemüse garnitur CHF 44.00*

*Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce und Gemüse garnitur CHF 46.00*

*Schweinsfilet im Teig mit Senfsauce und Gemüse garnitur CHF 45.00*

*Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce  
und Gemüse garnitur CHF 42.00*

*Schweins- und Kalbsbraten mit Gemüse garnitur CHF 44.00*

*Ravioli je nach Saison (Bärlauch, Tomaten, Spinat) CHF 39.00*

## **Trois Filet Ochsen in zwei Gängen serviert**

*Schweins- Rindsfilet und Kalbsnierstück*

### *1. Gang*

*Schweins- und Rindsfilet mit Sauce Béarnaise,  
Gemüse garnitur und Pommes-Croquetten*

### *2. Gang*

*Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce,  
Gemüse garnitur und Nudeln*

*CHF 69.00*

## **Fondue Chinoise mit Rind-, Schweine-, und Trutenfleisch**

*pro Person 250g von Hand geschnitten*

*vorab ein gemischter Salat*

*Gemüse garnitur, Pommes-frites und Reis CHF 47.00*

*Nachservice Fleisch pro 100g CHF 6.50*

## **Beilagen**

*Zur Auswahl:*

*Pommes-frites*

*Nudeln*

*Reis*

*Pommes-Croquetten*

*Rösti-Croquetten*

*Kartoffel Gratin*

***Bei uns gibt es immer Nachservice***

*Alle Preise inkl. 7.7 MwSt*

# Desserts

*Dessertteller Ochsen CHF 13.00*

*Heidi's Crèmeschnitte CHF 8.00*

*Vanilleglacé mit heissen Himbeeren CHF 9.50*

*Zitronensorbet mit Vodka CHF 12.50*

*Zwetschgen sorbet mit Vielle Prune CHF 12.50*

*Gemischte Glacé mit Rahm CHF 7.50*

*Nougat-Eistorte CHF 7.50*

*Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 9.00*

*Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm CHF 12.50*

*Schwarzwäldertorte CHF 8.50*

*Kirschtorte CHF 8.50*

*Kreation Romanoff (saisonal) CHF 12.50*

*Zimtglacé mit heissen Zwetschgen (saisonal) CHF 9.50*

*Käseteller (3 Sorten) CHF 12.50*

*Reichhaltiges Dessertbuffet ab 30 Personen mit*

*Heidi's Crèmeschnitte, Himbeer-Tiramisu, Toblerone Mousse,  
Caramelköppli, frischen Früchten, Sorbet mit Schuss, Kuchen, Glacé's,  
Käse und div. Süssigkeiten*

*CHF 24.00 pro Person*

*Alle Preise inkl. 7.7 MwSt.*

# Raumangebot



Ochsen Stübli 18 Plätze



Restaurant 28 Plätze



Gartenterrasse 50 Plätze



Wintergarten 50 Plätze



Ochsen Saal 90 Plätze