



Lieber Etzel-Freund
Liebe Etzel Freundin

Feusisberg, 28.02.2023

Deine Menüvorschläge zum nach Lust und Laune kombinieren

Lieber Etzel-Freund, liebe Etzel-Freundin

Schön, dass du dich für uns interessierst. Wir freuen uns schon jetzt auf deinen unvergesslichen Anlass hier im schönen Etzel, hoch über den Seen.

Hier findest du einige Vorschläge unsererseits.

Bitte such dir ein Einheitsmenü aus und teile uns Vegetarier /Allergien mit, so kümmern wir uns um eine Alternative.

Vorspeisen

Zweierlei Melonensalat mit Rohschinken, Basilikum und Gazpacho-Shot	16
Blattsalate mit Grill-Gemüse, Mozzarellaperlen und knusprigen Nüssen	15
Herbstsalat mit Trauben, warmen Pilzen und Nüssen	15
Burrata mit bunten Cherrytomaten, frischem Basilikum und Bärlauchöl	18
Frühlingsalat mit lauwarmen Spargeln und Kernen	16
Wintersalat mit lauwarmen Röstgemüse und Kernen	15
Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Lachstartar mit Toast und Butter	18

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Apfelstücke und frischen Kräutern	12
Gazpacho Andaluz (kalte Suppe)	10
Rüebli-Kokos-Suppe	10
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Öl	11
Tomatensuppe	10
Spargelcremesuppe	12

Hauptgang

Äpler-Magroni mit Speck, Käse und knusprigen Zwiebeln	22
G'Hackets mit Hörnli, saftigem Apfelstücke und Knusperzwiebeln	22
Schottischer Wildlachs (Filet) auf Frühlingkartoffeln, Spinat und Spargeln	36
Stroganoff (Rindsfiletspitzen vom Schwiizer Rind) mit Danas Spätzli	39
Zürcher-Geschnetzeltes vom Schweizer-Kalb mit Pilzrahmsauce und Nudeln	39
Rindsfilet-Medaillon (CH) mit Kartoffelgratin und Pfeffersauce	49
Chantal's Thurgauer Hackbraten mit Kartoffelstock und Speckbohnen	26
Pouletspiess (CH) mit Zitronen-Thymian-Risotto und Zucchini-Perlen	27
Zarte, geschmorte Schweinsbäggli mit Linthmaispolenta und Wintergemüse	29
Zarte, geschmorte Kalbsbäggli mit Linthmaispolenta und Wintergemüse	36

Vegetarische Gerichte

Strozapretti mit rotem Pesto, Aioli Chips und Parmesan	23
Ricotta-Ravioli mit Cherry-Tomaten und Baumnusskernen, Salbeibutter	23
Aubergine auf Bulgur mit Granatapfel und Rucola	23
Zitronen-Thymian-Risotto mit Gemüsespiess	24
Linthmaispolenta mit Pilzen, Wintergemüse, gerösteten Haselnüssen und Kräuter	24

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse	10
Holunderblüten-Panna Cotta mit Rhabarber und Beeren	11
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und gerösteten Haselnüssen	12:50
Apfelwähe mit Vanilleglace	11
Warme Thurgauer-Zwetschgen mit Vanilleglacé, Zimt-Crumble und Limmettencrème	11
Erdbeer-Tiramisu	12
Hausgemachter Maronikuchen mit Vanilleglacé	11

Dessertbuffet

Nach Absprache

Gerne erwähnen wir an dieser Stelle, dass wir die Saison berücksichtigen und nicht alle Gerichte das ganze Jahr anbieten. Lieben Dank für das Verständnis.

Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fleisch und beziehen unsere Produkte aus nächster Umgebung. Meistens kennen wir den Metzger, Eierlieferant, Käser, Winzer persönlich und geben die gerne Auskunft.

Nun wünschen wir dir viel Spass beim Aussuchen. Bei Fragen oder Wünschen sind wir jederzeit erreichbar. Melde dich ungeniert.

Herzlich,
Monika / Chantal und die fantastische Etzel-Crew