



Bankettdokumentation

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Schauenberg feiern möchten.

Für Gesellschaften von 10 und mehr Personen bieten wir Ihnen ein einheitliches Menü, welches Sie aus unserem vielfältigem Angebot zusammenstellen dürfen. Das Menü muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden. Vereinzelte vegetarische Optionen sowohl Kinder Menus können am Festtag von der aktuellen à la carte Karte noch ergänzt werden.

Bei Vorbereitungen sowie Menu Zusammenstellungen stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Bitte beachten Sie unsere Bürozeiten für Besprechungen.

Montag bis Freitag 10.00 Uhr – 11.30 Uhr / 14.00 Uhr – 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag nur gegen Voranmeldung.

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Inspirieren Sie sich von unseren Menus, welche wir für Sie kreiert haben. Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen zu berücksichtigen.

Saisonale Gerichte können Sie von unserer aktuellen à la carte Karte gerne miteinbeziehen.

Die Suppen, Vorspeisen, Beilagen und Desserts der einzelnen Menus können jederzeit untereinander ausgetauscht werden.

Lassen Sie sich Zeit und geniessen Sie das Gute.

Wir bedienen Sie mit Herz und Leidenschaft.

Ihre Gastgeber

Familie Daley

Restaurant Schauenberg

Tiefenstein 1

8354 Hofstetten bei Elgg

052 364 35 34

[www.Restaurant-Schauenberg.ch](http://www.Restaurant-Schauenberg.ch)

[info@restaurant-schauenberg.ch](mailto:info@restaurant-schauenberg.ch)

## Aperitif

- Paprika Pommes Chips	pro Schale	3.00
- Salznüssli	pro Schale	3.00
- Salzstengeli	pro Schale	3.00
- Mandeln mit Rauchsatz	pro Schale	3.00
- Marinierte Oliven	pro Schale	8.00
- Knoblibrötchen	pro Stück	2.50
- Salbeibrötchen	pro Stück	2.50
- Tomatenbrötchen   Bruschetta	pro Stück	2.50
- Pilzbrötchen   Pilz Bruschetta	pro Stück	3.00
- Blätterteig mit Speck	pro Stück	4.00
- Blätterteig mit Frischkäse	pro Stück	4.00
- Mini Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
- Beefsteak Tatar Brötchen	pro Stück	4.50
- Rauchlachs Brötchen	pro Stück	4.50
- Riesencrevetten im Knuspermantel mit Thai Dip	pro Stück	5.00
- Mini Gemüse Frühlingsrollen mit Thai Dip	pro Stück	4.00
- Gemüse Samosa mit Dip   indische Teigtaschen	pro Stück	4.00
- Gemüse Gyoza   asiatisch gedämpfte Teigtaschen	pro Stück	4.00
- Austern auf Eis	pro dutzend	65.00



## Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Menus nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter

### Menu Nr. 1

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Mariniert & geräucherter Chämibraten vom Schweinscarré

Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Süssmostcrème mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 59.00    4 Gang Menu CHF. 66.00

---

### Menu Nr. 2

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindsbraten geschmort

Kartoffelstock und Saisongemüse

\*\*\*

Caramelköpfl mit Rahm

3-Gang Menu CHF. 48.00    4 Gang Menu CHF. 55.00

---

### Menu Nr. 3

Selleriecrèmesuppe mit Gruyère

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindsfiletsteak vom Black Aberdeen Angus Rind 150 gr. | 200 gr. vom Holzkohlegrill

Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse

\*\*\*

Crema Catalana

3-Gang Menu 150gr. CHF. 75.00    4-Gang Menu 150gr. CHF. 82.00  
3-Gang Menu 200gr. CHF. 83.00    4-Gang Menu 200gr. CHF. 90.00

---

### Menu Nr. 4

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Kalbssteak am Stück gebraten

Morchelrahmsauce, hausgemachte Tagliatellen und Saisongemüse

\*\*\*

Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace

3-Gang Menu CHF. 84.00    4 Gang Menu CHF. 91.00



## Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Menus nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter

### Menu Nr. 5

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Kalbs Cordon Bleu Schauenberg

Pommes Frites und Saisongemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 62.00

4 Gang Menu CHF. 69.00

---

### Menu Nr. 6

Steinpilzcrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfilet

Senfrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

3-Gang Menu CHF. 87.00

4 Gang Menu CHF. 94.00

---

### Menu Nr. 7

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindsfilet vom Black Aberdeen Angus am Stück gebraten

Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Mousse au Chocolat

3-Gang Menu CHF. 89.00

4 Gang Menu CHF. 96.00

---

### Menu Nr. 8

Kartoffel Lauchcrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

knusprige Rösti und Saisongemüse

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

3-Gang Menu CHF. 63.00

4 Gang Menu CHF. 70.00



### Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Menus nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter

#### Menu Nr. 9

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Schweinsschnitzel an einer Rahmsauce  
hausgemachte Nudeln und Saisongemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

3-Gang Menu CHF. 42.00    4 Gang Menu CHF. 49.00

---

#### Menu Nr. 10

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Kalbsschnitzel an einer Rahmsauce  
hausgemachte Nudeln und Saisongemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

3-Gang Menu CHF. 54.00    4 Gang Menu CHF. 61.00

---

#### Menu Nr. 11

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Schweins Cordon Bleu  
Pommes Frites und Saisongemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 51.00    4 Gang Menu CHF. 58.00

---

#### Menu Nr. 12

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rinds-Entrecôte mit Pfeffersauce und Kräuterbutter  
Pommes Frites und Saisongemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

3-Gang Menu CHF. 64.00    4 Gang Menu CHF. 71.00



### Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Menus nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter

#### Menu Nr. 13

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindsfiletwürfel an Senfrahmsauce

hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

\*\*\*

Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace

3-Gang Menu CHF. 68.00

4 Gang Menu CHF. 75.00

---

#### Menu Nr. 14

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Kalbshohrücken am Stück aus dem Ofen

Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Süssmostcrème mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 63.00

4 Gang Menu CHF. 70.00

---

#### Menu Nr. 15

Karotten Ingwer Suppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Alpstein Pouletbrust vom Holzkohlegrill

Parmesan Risotto und Saisongemüse

\*\*\*

Hot Berry mit Vanilleglacé

3-Gang Menu CHF. 50.00

4 Gang Menu CHF. 57.00



Die Suppen, Vorspeisen, Beilagen und Desserts der einzelnen Menus können jederzeit untereinander ausgetauscht werden oder mit untenstehenden Gerichten ergänzt werden.

### Salate

- Bunt gemischter Salat + 3.00
- Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen + 3.00
- Nüsslisalat mit Ei (saisonal bedingt) + 4.00
- Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen (saisonal bedingt) + 8.00
- Bunter Blattsalat mit geräucherten Forellenfilet + 12.00

### Warme Zwischengerichte

- Blätterteigkissen mit Pilzragout 15.00
- Hausgemachte Ravioli mit Saisonfüllung  
reifem Parmesan an Vermouthsauce & Kräuteröl 18.50
- Black Tiger Riesengarnelen al Ajillo mit Knoblauch & Chili 14.00
- Hausgemachte Gemüse Frühlingsrolle mit Thai Dip 8.00

### Beilage

Eine Beilage & Saisongemüse ist im Menüpreis inbegriffen, jede weitere Beilage + 4.00

- Pommes Frites
- Rösti Croquettes
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- hausgemachte Tagliatelle
- Spätzli
- Jasmin Reis
- Parmesan Risotto

### Dessert

- A la Carte Dessert können am Festtag individuell ausgesucht werden.

---

### Kinder Karte

- Kid's Salat 4.50
- Bouillon mit Flädli 4.50
- Schnipo Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites 12.50
- Kalbsrahmschnitzel mit Spätzli 15.00
- Fischstäbli mit Pommes Frites 12.50
- Chicken Nugget's mit Pommes Frites 12.50
- Kid's Pommes Frites 7.50
- Spätzli mit Rahmsauce 7.50



## Kochen am Tisch

### Fondue Chinoise à discrétion ab 15 Personen

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rind-, Kalb-, Schwein-, Lamm- & Pouletfleisch von Hand geschnitten 55.00

Black Tiger Riesengarnelen (1 kg 40 Stück) + 69.00

dazu servieren wir verschieden hausgemachte Saucen, Pommes Frites & Pilzreis

---

### Käse Fondue

Geniessen Sie ein herzhaftes Fondue in unserer heimeligen Huggi Stube bis 20 Personen

- Käse Fondue  
Hausmischung 28.00

- Bier Fondue  
Hausmischung 28.00

dazu servieren wir Bio Holzofenbrot und verschiedene Essig Gemüse

---

### Asia Party Wok bis 40 Personen

Chinesische Nudelsuppe oder Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rind-, Schwein- & Pouletfleisch von Hand geschnitten

Asiatisches Saisongemüse, Jasmin Reis

Thaicurry, Chilisauce süss-sauer, Sojasauce, fernöstliche Gewürze & Chilli Sambal 55.00

Black Tiger Riesengarnelen (1 kg 40 Stück) + 69.00





Datum	_____
Anlass	_____
Name	_____
Adresse	_____
	_____
Email	_____
Telefon	_____
	_____
Zeit	_____
Personenzahl	Erwachsene: _____ Kinder: _____ Total : _____
Apéro Essen	_____
	_____
Apéro Getränke	_____
	_____
Menu/ Nr.	_____
	<input type="checkbox"/> 3-Gang
	<input type="checkbox"/> 4-Gang
Suppe	_____
Salat	_____
Hauptgericht	_____
weitere Beilage	_____
Dessert	_____
Kindermenü	_____
	_____
Weisswein	_____
Rotwein	_____
	_____
Menükarte Titel	_____
Blumen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein _____
Unterhaltung	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein _____
Verlängerung	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein _____
Raum	<input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Rudolph <input type="checkbox"/> Huggi-Stube <input type="checkbox"/> Terrasse
Notiz	_____
	_____



## Allgemeine Informationen

### Preise

Sämtlich angegebene Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

### Dekoration

Sie können Ihre eigene Dekoration und Blumen mitbringen.

Gerne organisieren wir Blumengedecke für Sie.

### Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 7.5dl Flasche für unseren Aufwand.

### Gedeck Geld

Gerne dürfen Sie Gerichte (Kuchen, Torten etc.) selber organisieren. Wir berechnen CHF 5.50 pro Gedeck für unseren Aufwand.

### Feuerwerkskörper

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern erfordert eine Genehmigung. Diese Genehmigung muss vom Veranstalter bei der Gemeindeverwaltung Elgg eingeholt werden.

### Verlängerung

Polizeistunde ist um 24.00Uhr. Ab 24.00 Uhr verlangen wir einen Nachtzuschlag von CHF 60.00 pro angefangene halbe Stunde bis spätestens 02.00 Uhr.

### Hochzeitsgesellschaften

Bitte beachten Sie, dass unser Restaurant aus Platz- und Kapazitätsgründen nicht für grössere Hochzeitsgesellschaften mit Tanz und Musik geeignet ist. Für kleinere Hochzeitsgesellschaften empfehlen wir unseren Raum Rudolph, der sich hervorragend für festliche Feiern im kleineren Rahmen eignet.

### Geschlossene Gesellschaft

Für die exklusive Nutzung unseres Restaurant, mit allen Räumen und der Terrasse berechnen wir folgende Gebühren.

- Halber Tag : CHF 1200.00
- Ganzer Tag: CHF 1800.00

