

Menüvorschläge (ab 15 Personen)

Liebe Gäste

Unser Küchenteam hat Ihnen eine spannende Auswahl an Menüvorschlägen für
Ihren kommenden Anlass zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren, gerne beraten wir Sie individuell.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gastgeberin Madeleine Meile, Küchenchef Simon Rossmannith
und das ganze Thurpark Team

Thurpark Gastro GmbH
Volkshausstrasse 23
9630 Wattwil

Mail: info@thurpark.ch
Web: www.thurpark.ch
Tel: 071 988 11 11

APERERO

Traditioneller Apéro

CHF 15.00

Sandwiches am Meter gefüllt (Salami, Schinken, Bergkäse, usw...)
Knabber-Salzgebäck und Blätterteiggebäck
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch

Thurpark Apéro

CHF 19.00

Knabber-Salzgebäck und Blätterteiggebäck
Brötli gefüllt mit Käse, Rohschinken, Salami, etc.
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse
Mini Chäschrüechli und Mini Schinkengipfeli
Verschiedene Flammkuchen

Ausflug um die Welt

CHF 25.00

Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch
Tomaten-Mozzarellaspießle
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse
Mini Frühlingssrollen mit Gemüsefüllung und Sweet-Chilli Sauce
Curry Pouletspiessli mit Dip
Gebackene Crevetten im Kokosmantel mit Currydip
Mini Pizzas und Mini Chäschrüechli
Rauchlachs-Crepes-Röllchen

Aperero Spezial

CHF 35.00

Dauer: 1 Stunde

Getränke: Unlimitiert Weisswein, Spetzli, Apfelsaft und Mineral

Häppchen: Tomaten- Mozzarellaspießle
Verschiedene Flammkuchen
Mini Pizzas, Mini Chäschrüechli und Mini Schinkengipfeli
Mini Frühlingssrollen mit Sweet-Chilli Sauce

SNACKS

Chips und Nüssli	pro Person	CHF 2.00
Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch	pro Person	CHF 3.00
Parmesanmöckli	pro Person	CHF 3.00
Cashewnüsse mit Curry	pro Person	CHF 3.00
Popcorn salzig oder süss	pro Person	CHF 2.00

APERRO KALT (Mindestbestellung 10 Stück pro Häppchen)

Crostini mit Tomate-Basilikum	1 Stück	CHF 2.00
Crostini mit Whiskey-Rindstatar	1 Stück	CHF 4.00
Löffel mit Flusskrebse und Sesam-Sojavinaigrette	1 Stück	CHF 4.00
Löffel mit Avocado-Mango-Papayasalat	1 Stück	CHF 3.00
Espressotasse mit kalter Suppe (Gazpacho usw....)	1 Stück	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarellaspiessle	1 Stück	CHF 2.00
Melonen-RohschinkenSpiessle	1 Stück	CHF 3.00
Brötli gefüllt mit Käse, Salami, Schinken....	1 Stück	CHF 4.00
Rauchlachs-Crepes-Röllchen	2 Stück	CHF 3.00
Appenzeller Mostbröckli-Crepes-Röllchen	2 Stück	CHF 3.00
Fruchtspiessle	1 Stück	CHF 2.50

APERRO WARM (Mindestbestellung 10 Stück pro Häppchen)

Spiesschen mit Pouletbrust	1 Stück	CHF 4.00
Spiesschen mit BBQ Rindshuft	1 Stück	CHF 5.00
Spiesschen mit Curry Krevette	1 Stück	CHF 5.00
Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli Sauce	2 Stück	CHF 2.50
Mini Pizza	1 Stück	CHF 1.50
Mini Chäschüechli	1 Stück	CHF 1.50
Mini Schinkengipfeli	1 Stück	CHF 2.50
Gebackene Crevetten im Kokosmantel mit Currydip	1 Stück	CHF 5.00
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce	1 Stück	CHF 3.00
Espressotasse mit saisonaler Suppe	1 Stück	CHF 3.00
Verschiedene Flammenkuchen	2 Stück	CHF 5.00
Gefüllte Blätterteigtaschen	1 Stück	CHF 2.50

Menüs für CHF 29.—

Variante 1

Kleiner gemischter Salat

Hausgemachter Hackbraten mit kräftiger Rotweinsauce

Spätzle und Rüebl-Kohlrabi-Gemüse

Süssmostcreme

Variante 2

Rindsbouillon mit Eierstich

Kleiner Blattsalat mit Hausdressing

Schweinsvoessen mit Rosmarinsauce

Polenta und Gemüsevariation

Variante 3

Gemüsecremesuppe

„Stroganoff“ von der Pouletbrust

im Reising

Gebrannte Creme mit Rahm

Menüs für CHF 39.—

Variante 1

Kohlrabicremesuppe oder saisonale Suppe

Toggenburger Schweinebraten mit Rosmarinjus

Kartoffelstock und glasierten Karotten

Caramelköppli mit Rahm

Variante 2

Rieslingcremesuppe oder saisonale Suppe

Rindsgeschnetzeltes an milder Pfeffersauce
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsevariation

Toggenburger Schlorzifladen mit Rahm und Früchten

Variante 3

Gemischter Salat mit Hausdressing und gerösteten Kernen

Zartes Kalbsragout mit Cognac-Rahmsauce

Pilawreis und Gemüsevariation

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menüs für CHF 49.—

Variante 1

Rindsbouillon mit Flädle oder saisonale Suppe

Gemischter Salat mit Speck, Croutons und Champignons

Rindsschmorbraten mit Mohnspätzli und Gemüsebouquet

Tiramisu mit Früchten garniert

Variante 2

Getrüffelte Kohlrabicremesuppe oder saisonale Suppe

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen und italienischem Dressing

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce

Rösti und Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Waldbeeren

Variante 3

Kartoffel-Lauchcremesuppe oder saisonale Suppe

Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum und Garnitur

Gebratene Maispoularde an Portweinjus

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Sorbetteller mit Früchten

Menüs für CHF 68.—

Variante 1

Doppelte Kraftbrühe mit Griessklösschen oder saisonale Suppe

Knackiger Blattsslat an Hausdressing
mit Mostbröckli und Ei

Rosa gebratener Kalbsrücken an Zitronenthymianjus
mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Grand Manier Parfait mit saisonalen Früchten

Variante 2

Lauchcremesuppe oder saisonale Suppe

Geräuchertes Forellentatar mit Apfel und Stangensellerie
Randenmousse

Rosa gebratenes Roastbeef an Balsamicojus
Weisswein-Risotto und Grillgemüsespiess

Zweierlei Schokoladenmousse

Variante 3

Champagnerschaumsuppe oder saisonale Suppe

Gemischter Blattsalat mit geräucherter Entenbrust
und Hausdressing

Grilliertes Rindsfilet an Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Schokoladentruffekuchen mit Joghurtglace

Saisonale Bankettvorschläge

Menü Frühling (März- April- Mai)

Vorspeisen

Frühlingshafter Blattsalat mit Limonen- Honig dressing Hüttenkäse, Radieschen und Kresse	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 8.50
Spargelcremesuppe mit Croutons	CHF 6.50
Bärlauchcremesuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 7.50
Rauchlachsrose mit grünem Spargelsalat an Orangenvinaigrette und Portulaksalat	CHF 12.00
Rindstatar mit Frühlingszwiebel und Whiskey verfeinert mit hausgemachtem Brioche	CHF 14.00

Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Aceto-Balsamicojus Bärlauch- Kartoffelstock und grünem Spargelbündel mit Rohschinken	CHF 28.00
Pouletbrust Saltimbocca an Portweinjus mit Safranrisotto und grünem Spargel	CHF 26.00
Rindsentrecote am Stück gebraten an Rosmarinjus Bramata-Polenta und Frühlingsgemüse	CHF 36.00
Grillierter Kalbsrücken an Zitronen-Thymianjus neuen Kartoffeln, Frühlingsgemüse und Sauerrahmdip	CHF 48.00
Gebratenes Zanderfilet auf grünen Spargeln mit Sauce Hollandaise und Bärlauch- Kartoffelstock	CHF 28.00

Dessert

Himbeer-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 6.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Grand Manier Parfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50

Menü Sommer (Juni- Juli- August- September)

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Aceto Balsamicodressing Mozzarellaperlen und Cherrytomaten	CHF 8.00
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 8.00
Gazpacho «Andaluz» (erfrischende Tomaten-Gurkensuppe)	CHF 8.00
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 8.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 8.00
Tomatensalat mit Mozzarella, Rucola und Aceto Balsamicodressing	CHF 12.00
Mediterranes Rindstatar mit Antipasti Gemüse und Tomatenfocaccia	CHF 14.00

Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Aceto-Balsamicojus Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüsespiess	CHF 28.00
Pouletbrust Saltimbocca an Portweinjus mit Safranrisotto und Brokkoli	CHF 26.00
Rindsentrecote am Stück gebraten an Rosmarinjus Pommes Dauphine und Sommergemüse	CHF 36.00
Grillierter Kalbsrücken an Zitronen-Thymianjus Kartoffelpfanne mit Dörrtomaten, Oliven und Blattspinat	CHF 48.00
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit weissem Balsamicoschaum und Dörrtomatenrisotto	CHF 28.00

Dessert

Beeren-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 6.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Grand Manier Parfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50

Menü Herbst (Oktober- November)

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit Apfelvinaigrette Mostbröckli und Kürbiskernen	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 6.50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	CHF 6.50
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 6.50
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 6.50
Rauchlachsrose mit Nüsslisalat und Meerrettichschaum und Brioche Toast	CHF 12.00
Mediterranes Rindstatar mit Antipasti Gemüse und Tomatenfocaccia	CHF 14.00

Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Schalotten-Rotweinjus Rosmarinkartoffeln und Herbstgemüse	CHF 28.00
Pouletbrust Saltimbocca an Portweinjus mit Safranrisotto und Brokkoli	CHF 26.00
Rosa gebratenes Hirschentrecote mit Preiselbeersauce Butter-Spätzle und Rotkraut	CHF 34.00
Grillierter Kalbsrücken an Zitronen-Thymianjus Herzoginkartoffeln und Herbstgemüse	CHF 48.00
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit weissem Balsamicoschaum und Dörrtomatenrisotto	CHF 28.00

Dessert

Himbeer-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 6.50
Vermicelles und Meringue mit Vanilleglace	CHF 8.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Kürbiskernparfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50

Menü Winter (Dezember- Januar)

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Apfelvinaigrette Appenzeller Mostbröckli und Kürbiskernen	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 8.00
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	CHF 8.00
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 8.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 8.00
Rauchlachsrose mit Nüsslisalat und Meerrettichschaum und Brioche Toast	CHF 12.00
Klassisches Rindstatar mit Toast und Butter Salatbouquet und Ganitur	CHF 14.00

Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Schalotten-Rotweinjus Rosmarinkartoffeln und Wintergemüse	CHF 28.00
Rosa gebratene Entenbrust an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Wintergemüse	CHF 28.00
Rosa gebratenes Hirschentrecote mit Preiselbeersauce Butter-Spätzle, Maroni und Rotkraut	CHF 34.00
Rindsfilet vom Grill an Morchelrahmsauce mit Rösti und Wintergemüse	CHF 54.00
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit weissem Balsamicoschaum und Dörrtomatenrisotto	CHF 28.00

Dessert

Himbeer-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 6.50
Vermicelles und Meringue mit Vanilleglace	CHF 8.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Kürbiskernparfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50

Thurpark Buffet (ab 30 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet

CHF 12.00

- Gemischter Blattsalat mit 2erlei Dressing
- Maissalat mit Ananas und Curry
- Chabissalat
- Randensalat
- Rüebl- Orangensalat
- Gurkensalat
- Tomate- Mozzarellasalat
- Hausbrot und Butter

Vorspeisenbuffet

CHF 24.00

- Mediterranes Gemüse vom Grill
- Rauchlachs und Rauchforelle
- Toggenburger Rauchfleisch Spezialitäten
- Pollo Tonnato
- Saisonales Süppchen
- Melone Rohschinken
- **Inklusive Salatbuffet**

Grillbuffet

CHF 40.00

- Olma Bratwurst und Cervelats
- Marinierte Schweinssteak
- Pouletbrust
- Rinds-Entrecote
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Sauerrahmdip
- kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelsalat
- mediterrane Gemüsespiesse

Klassisches Buffet

CHF 40.00

- Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
- „Stroganoff“ von der Pouetbrust
- Rindsschmorbraten mit Rotweinjus
- Kartoffelgratin und Spätzli
- Orecchiette mit Pesto Rosso, Cherrytomaten und Rucola
- Gemüsevariation

Dessert Buffet

CHF 12.00

- Schokoladenmousse
- Fruchtsalat
- Gemischtes Glace und Sorbet
- Beerentiramisu
- Streuselkuchen
- Petis Fours

Stehlunch/Stehdinner (ab 30 Personen)

CHF 49.00

- Saisonales Süsspchen, kalt oder warm
- Gemüsesticks mit Dip
- Verschieden gemischte Salate im Schälchen
- Melone-Rohschinken-Spiessle
- Tomate-Mozzarella-Spiessle
- Verschiedene gefüllte Brötli
- Rindfleischbällchen mit Rosmarinsauce
- Kalbs- und Schweinswürstli
- Gebratene Lachswürfel mit Zitronenpfeffer
- Saisonale Gemüsewähe
- Kleine Ofenkartoffeln
- Mediterrane Gemüsespiessle
- Fruchtsalat im Glas
- Bergkäsewürfel mit Birnenbrot
- Caramelköpfler mit Rahm im Glas