

Apéro- und Menüvorschläge

Täglich bieten wir drei verschiedene, attraktive Tagesmenüs an, wovon eines stets vegetarisch ist. Geniessen Sie unsere Tagesmenüs als Drei- oder Vier-Gänge-Option zu einem attraktiven Preis ab CHF 18.50.

Gerne helfen wir Ihnen, ein auf Sie abgestimmtes Menü nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammenzustellen. Saisonale Produkte werden nach Absprache mit Ihnen in das Menü integriert.

Die aufgeführten Menüvorschläge bieten wir ab 10 Personen an.

Apéro

Aaheim-Apéro

Weisswein, Orangensaft, Mineral, Schinkengipfel, Chäschüechli,
Bruschetta mit Tomaten und Dinkelgrissini mit Rohschinken pro Pers. 20.50

Weitere Apéro-Angebote

Schinkengipfeli oder Chäschüechli pro Stk. 2.50
Hausgemachte Dinkelgrissini mit Rohschinken pro Stk. 2.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum pro Stk. 2.50
Canapée-Dreieck mit Salami, Schinken, Ei pro Stk. 3.50
Canapée-Dreieck mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs pro Stk. 4.50
Div. hausgemachtes Blätterteiggebäck pro Pers. 2.50
Saisongemüse mit Dipp-Saucen pro Pers. 4.50
Gefülltes Laugenbaguette mit Salami, Schinken, Ei etc. pro Pers. 4.50
Früchteschale nach Saison pro kg 25.00

Vorspeisen

Salate/Kalte Vorspeisen

Gemischter Menüsalat 3.50
Gemischter Blattsalat 6.50
Assortierter Salat 9.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum 12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brot Croutons
(saisonal August bis März) 10.50
Melonenschnitze mit Rohschinken, Salatgarnitur 13.50



Suppen

Tagessuppe.....	3.50
Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen)	6.00
Diverse Crèmesuppe nach Saison.....	7.50
Rieslingschaumsuppe mit Gemüsewürfel	10.50
Gazpacho Andaluz Eiskalt serviert.....	9.50

Hauptgänge

Vom Schwein

Saftiger Schweinshalsbraten Kräuterjus Gemüsebouquet	26.50
Rahmschnitzel mit Champignons Gemüsebouquet	28.50
Paniertes Schnitzel Zitronenschnitz Gemüsebouquet	28.50
Appenzeller Cordon Bleu (180 gr.) gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse Gemüsebouquet	30.50
Gebratenes Schweinssteak (150 gr.) mit Weisswein Birne und Brie überbacken Gemüsebouquet	29.50
Schweinsfilet im Teig mit Madeirasauce Gemüsebouquet	37.50

Vom Rind

Ungarisches Gulasch (Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln) Gemüsebouquet	26.50
Rindfleischgeschnetztes Pommery Senfsauce Gemüsebouquet	26.50
Suure Mockä (18h geschmorter Rindsbrustkern) mit Silberzwiebeln, Speck und Brot Croutons Gemüsebouquet	35.50



Vom Kalb

Hausgemachte Kalbshackdätschli Kräuter-Frischkäsesauce Gemüsebouquet	38.50
Niedergegarter Kalbshohrücken mit karamellisierten Äpfeln und Thurgadossauce Gemüsebouquet	45.50
Kalbsteak mit Morchel-Rahmsauce (180 gr.) Gemüsebouquet	45.50
«Riz Casimir» mit Früchten und rassisiger Currysauce Basmatireis mit Pinienkernen.....	35.50

Fisch

Fragen sie nach unserem Tagesangebot.

Vegetarische Gerichte

Überbackenes Rösti-Pastetli gefüllt mit Ratatouille und Feta Thymiansauce	21.50
Gebratene Gemüsebällchen mit Gemüsestreifen und pikantem Tomatencoulis Hausgemachte Kartoffelgnocchi	25.50
Kichererbsen Tikka Masala mit Tomaten-Currysauce und diversen gebratenen Gemüsen und Sprossen Basmatireis mit Pinienkernen.....	26.50

Beilagen

Zu den Gerichten servieren wir Beilagen nach Wunsch:

Nudeln, Trocken- oder Basmatireis, Quark-Spätzli, Rahm-Kartoffelstock, Bramata-Polenta, Kartoffelgratin, Rösti, Pommes frites oder Kartoffelkroketten.

Bei allen Gerichten werden Gemüse und Beilagen als Nachservice serviert.



Kalte Tellergerichte

Aaheim-Teller Bündnerfleisch, Zigeunerschinken, Salami und Käse.....	25.50
Reichhaltiger Salatteller garniert mit gekochtem Ei und Früchten und Grissini	19.50

Warme Tellergerichte

Warmer Beinschinken Kartoffelsalat mit Radieschen und Bundzwiebeln.....	19.50
Warmer Beinschinken Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	22.50
Heisser Ofen-Fleischkäse Kartoffelsalat mit Gurken und Bundzwiebeln.....	19.50
Heisser Ofen-Fleischkäse Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	22.50
Rösti-Pastetli mit Brätkügeli und Pilzen Erbsli und Rüebli.....	20.50
Reichhaltiger Fitness-Teller mit buntem Salat und Früchten: Schweinssteak.....	25.50
Poulet Brust.....	23.50
Kalbsschnitzel.....	29.50

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites.....	8.50
Schweinsschnitzel mit Pommes frites	10.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	10.50
Spaghetti mit Tomatensauce	9.50

Nachspeisen

Desserts

Tagesdessert.....	3.50
Hausgemachtes Rahm-Karamelköppli garniert mit Früchten und Rahm	7.50
Thurgauer Süssmostcrème.....	6.50
Frischer Saisonaler Fruchtsalat	8.50
Diverse Torten und Wähen auf Bestellung.....	Stück ab 4.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Lebensmittel Deklaration

Rind/Kalb/Schwein/Lamm/Kaninchen

Das Fleisch stammt aus der Schweiz von unserer regionalen Metzgerei Fleischhandel Danko AG oder vom Höpli Hof in Wittenwil/Weiern bei Aadorf.

Lammfleisch stammt aus der Schweiz, ansonsten aus Australien oder Neuseeland.

Kaninchen vorwiegend aus der Schweiz, ansonsten aus Ungarn.

Geflügel

Das Geflügel- und Trutenfleisch stammt aus der Schweiz von unserem regionalen Geflügel-lieferanten Frifag AG in Märwil.

Fisch

Unsere Fisch- und Fischprodukte beziehen wir von Dörig Fisch AG in Dietikon (ZH) und Marchioro Fischhandel in Romanshorn.

Über die Herkunft und die Fangart von Fisch, Crevetten, Muscheln usw. kann Ihnen das Verpflegungs Fachpersonal gerne Auskunft erteilen.

Hühnerei

Wir verwenden ausschliesslich frische Eier vom Hof Rietwies in Balterswil

Gemüse und Früchte

Bei Einkauf von Gemüse und Früchten arbeiten wir vorwiegend mit frischen Zutaten und Lebensmitteln. Saisonale und regionale Einflüsse zwingen uns dazu, ab und an, Halbfertigfabrikate und Tiefkühl-Produkte zu verwenden.

Die Firma Gunterwiler AG aus Frauenfeld ist hierfür unser zuverlässiger Partner.

Milch

Die PAST Milch beziehen wir vom Höpli Hof in Wittenwil/Weiern bei Aadorf

Molkereiprodukte

Beziehen wir von der Käserei Gantenbein in Eschlikon und von PISTOR AG in Rothenburg

Backwaren/Konditoreiartikel

Unser tägliches Brot beziehen wir von den Bäckereien Nyffenegger in Matzingen und Nafzger in Wängi. Alle Brote, Backwaren und Konditoreiartikel werden in den jeweiligen Bäckereien hergestellt. Deklaration über Herstellung und Verarbeitung auf Anfrage.

Tiefkühlprodukte Backwaren und Konditoreiartikel

Beziehen wir von der Grossbäckerei Hiestand in Schlieren (ZH) und JOWA in Gossau (SG) sowie von der Bäckerei-Konditorei Böhli AG in Appenzell

Deklaration über Herstellung und Verarbeitung auf Anfrage oder siehe Packungsbeilage.



Lebensmittel mit Allergenen Inhaltsstoffen

Glutenhaltiges Getreide

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Emmer, Kamut, Einkorn und Grünkern

Vorkommen: Brot, Kuchen, Bier, Nudeln, Suppen usw.

Eier

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Vorkommen: Mayonnaise, Salatsaucen, Nudeln, Hackbraten usw.

Erdnüsse

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Div. Gebäck, Brotaufstrich, Schokolade usw.

Fisch

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Vorkommen: Würzpasten, Suppen, Fertigsaucen usw.

Krustentiere

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Crevetten, Scampi, Hummer usw.

Vorkommen: Fertigsaucen, Suppen, Feinkostsalate

Weichtiere

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Muscheln aller Art, Tintenfische, Schnecken

Vorkommen: Asiatische Würzsaucen, Marinaden, Suppen usw.

Milch

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Vorkommen: Brot, Gebäck, Würste, Cremes, Schokolade usw.

Sellerie

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Curry usw.

Sojabohnen

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Brote, Margarinen, Schokolade, Kaugummi, Fertiggerichte aller Art usw.



Sesamsamen

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Div. Brote und Kleingebäcke, vegetarische Gerichte usw.

Schalenfrüchte

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Jegliche Art von Nüssen

Vorkommen: Brot, div. Gebäck, Schokolade, Brotaufstriche usw.

Dies hier ist ein Auszug der gängigen allergenen Produkte.

Zögern Sie nicht, bei Allergien und Unverträglichkeiten, unser Verpflegungsteam zu informieren.

Verlässliche Informationen sind für Allergiker absolut notwendig und überaus wichtig.

Wussten Sie auch...

... dass Gluten und Laktose **keine** Allergene im eigentlichen Sinne sind?

Gluten ist ein Klebereiweiss, das in vielen Getreidesorten enthalten ist.

Bei Laktose handelt es sich um Milchzucker.

Menschen, die kein Gluten oder keinen Milchzucker vertragen, leiden aufgrund einer Stoffwechselstörung unter einer Lebensmittelintoleranz, nicht unter einer Allergie.

Ist man z.B. von der Laktoseintoleranz betroffen, fehlt einem das Enzym Laktase. Obwohl Gluten und Laktose also nicht zu den Allergenen im eigentlichen Sinne gehören, sind sie in der Lebensmittelverordnung und anderen Rechtsverordnungen den Allergenen zugeordnet. Dies dient der Vereinfachung.

Übrigens: Es gibt auch „echte“ Allergien gegen Milch; diese betreffen aber die Milcheiweissstoffe.

