



Bankettkarte.

**RESTAURANT
GIESSEREI**

ARBON

Herzlich willkommen.

Die schönsten Stunden verbringt man am besten mit seinen Liebsten, bei einem guten Essen.

Sie planen ein Apéro, eine Feier, ein Seminar oder einen Firmenanlass?

Das Restaurant Giesserei ist öffentlich und bietet Ihnen dazu den idealen Rahmen und unser Team organisiert mit Freude das gelungene Fest. Für Gruppenanlässe sind wir auch am Abend für Sie da.

Mit dieser Broschüre verschaffen wir Ihnen einen Einblick in unsere Küchenkunst, angefangen mit Köstlichkeiten zum Apéritif, über unsere Klassiker, bis hin zu den saisonalen Gerichten. Lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren. Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein und kreieren zusammen ihr eigenes Traummenü. Denn es ist uns ein Anliegen alles zu unternehmen, damit Ihnen dieser Anlass in unvergesslicher Erinnerung bleibt.

Wieso nicht ein tolles Sommerfest in unserer grünen Oase, im Innenhof der Senevita Giesserei, durchführen? Zur berausenden Atmosphäre und edlen Tropfen, verzaubert Sie unser Küchenteam mit kulinarischer Vielfalt.

Möchten Sie nach dem Fest nicht nach Hause fahren und die einzigartige Bodenseeregion weiter geniessen, dann reservieren Sie bei uns ein grosszügiges Hotelzimmer und gönnen Sie sich am nächsten Morgen ein ausgiebiges Frühstück.

Wir freuen uns bereits auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr Team der Senevita Restaurant Giesserei



Appetitbissen/Amuse-bouches.

Kalte Häppchen

Bruschetta (Tomatenwürfel, Oliven, Avocado oder Fischkäse-Kresse)	Stück à	3.50
Canapés ¼ Toast mit Ei, gekochtem Schinken, Käse, Salami oder Humus	Stück à	2.50
mit Mostbröckli oder geräuchertem Lachs	Stück à	3.50
mit Rindstartar	Stück à	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück à	2.50
Hausgemachte Grissini mit Rohschinken	Stück à	2.50
Gemischtes Plättli (Mostbröckli, Salami, Schinken, dreierlei Käse)	p.P.	12.00
Gemüsesticks mit Dipsauce	Glas à	9.00

Warme Häppchen

Hausgemachte Schinkengipfeli	Stück à	3.00
Hausgemachte Käse- /Gemüsechüechli	Stück à	3.00
Mini-Crêpes mit Gemüsefüllung	Stück à	4.00
Mini-Crêpes mit Hackfleischfüllung	Stück à	4.50
Fischknusperli mit Tartarsauce (90g)	p.P.	11.00

Suppe in der Espressotasse

Gazpacho andaluz mit Gemüsewürfeli	Tasse	2.50
Gurkenkaltchale mit Croûtons	Tasse	2.50
Thai Currysüppchen mit Zitronengras	Tasse	3.00
Thurgauer Weissweinsuppe mit Croûtons	Tasse	3.00
Tomatencrème mit Gin und Sauerrahm	Tasse	3.00
Brokkolicrème mit gerösteten Mandeln	Tasse	3.00

Süsse Häppchen

Panna Cotta	Glas	3.00
Caramelköppli	Glas	3.00
Tiramisu	Glas	3.00
Tobleronemousse	Glas	3.00
Vanillemuffins mit Schokoladenstücken	Stück à	3.50
Mini-Zimtschnecken	Stück à	3.50
Mini-Crêpes Suzette	Stück à	3.50



Zum selber zusammenstellen.

Vorspeisen

Bunte Blattsalate	8.00
Gemischter Salat der Saison (Karotten, Mais, Randen, Gurken, Tomaten, Blattsalat)	9.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing	13.50
Griechischer Salat (Peperoni, Tomaten, Gurke, Zwiebel, Oliven, Feta)	14.50
Ceaser Salad (Pouletbrust, Gurke, Lattich, Sbrinz)	14.50

Suppen

Kartoffelsuppe mit Croûtons	8.50
Tomatencrème mit Basilikumpesto	8.50
Karottenschaumsuppe	8.50
Karotten- Ingwersuppe mit Crevettenspiess	9.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und kleinen Rindfleischwürfel	9.50

Vegetarisch

Gemüsecurry mit Basmatireis	21.00
Paniertes Kohlrabi-Schnitzel mit Pommes Frites	22.00

Fisch

Gebratenes Felchenfilets mit Kräuterreis	37.00
Gebratene Lachstranche mit Zitronensauce und Petersilienkartoffeln	35.50

Fleisch

Schweinhackbraten, Bratensauce mit Kartoffelstock	28.50
Rindsfilet (180g) am Stück gebraten, Béarnaisesauce, mit Bratkartoffeln	46.00
Medaillons vom Kalbsfilet (180g) am Stück gebraten, Pfeffersaue, mit Tagliatelle	44.00
Ofenfrisches Schweinsfilet im Blätterteig, Pilzrahmsauce, mit Kartoffelkroketten	35.50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse.

Menüvorschläge.

Thurgau Classics

– Thurgauer Weissweinsuppe mit Kräutercroûtons	
– Kalbsgeschnetzeltes mit Hörnli	
– Süßmost Crème mit getrockneten Apfelringli	42.00
– Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Kernen	
– Schweine Cordon Bleu mit Mostbröckli und Käse-Apfel-Füllung	
– Pommes Frites	
– Apfelsorbet mit Crunch	46.00
– Grüner Salat mit Käseschnitten	
– Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel	
– an einer Thurgados-Apfelsauce mit Kartoffelgratin	
– Thurgauer Apfeltörtli	48.00

Saisonale Empfehlungen

Frühling

– Gratinierte grüne Spargel	
– Saltimbocca vom Schwein an Jus mit Kroketten	
– Vanillecrème mit Beerenragout	39.50
– Spargelsuppe mit Spargelstückchen	
– Gebratenes Felchenfilet mit Kräuterrisotto	
– Erdbeertiramisu	38.50
– Bärlauchsuppe mit Croûtons	
– Zweierlei Spargel an Sauce hollandaise mit Bratkartoffeln	
– Rhabarberwähe	36.50

Sommer

– Rucola Salat mit Cherry Tomaten	
– Medaillons vom gebratenen Kalbsfilet mit Kartoffelgratin	
– Kokosmousse mit frischen Erdbeeren	57.00
– Zucchetticarpaccio mit Basilikumpesto und Gartenkresse	
– Gebratenes Forellenfilet mit Eierschwämmirisotto	
– Hausgemachtes Schokoladen-Brownie	42.00
– Couscous Salat	
– Roulade mit Hüttenkäse & Spinat, Röstigaletten	
– Limetten Panna Cotta	36.50

Herbst

– Kürbissuppe mit dessen Öl und Kernen	
– Hirschschnitzel mit Wacholdersauce Spätzli	
– Vermicelles mit Meringue und Rahm	45.50

– Nüsslisalat Mimosa	
– Gebratenes Dorschfilet mit Salzkartoffeln und Spinat	
– Marronimousse	39.00

– Pilzrahmsuppe	
– Tagliatelle mit geschmorten Kürbisspalten und Marronirahmsauce	
– Birnen im Rotwein	35.50

Winter

– Eingelegte Randen mit cremigem Ziegenkäse	
– Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris, Knusperkartoffeln	
– Orangen crème	49.00

– Gerstensuppe	
– Pochiertes Lachsfilet mit Gemüsereis und Krautstiel	
– Zimt Parfait mit Zwetschgenkompott	44.00

– Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnussmilch	
– Steinpilzravioli geschwenkt in Salbei-Pinienkernen-Butter	
– Glühwein Parfait	39.50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse.



Räumlichkeiten.

Restaurant bis 80 Personen

Preis: auf Anfrage

Technische Ausstattung: WLAN, Beamer, Mikrofon

Innenhof bis 80 Personen

Preis: auf Anfrage

Eventsaal/Sitzungszimmer bis 20 Personen

Preis: ½ Tag CHF 120, ganzer Tag CHF 240

Inklusiv Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure

Technische Ausstattung: WLAN, Grossbild-TV, Whiteboard

Musikzimmer bis 20 Personen

Preis: ½ Tag CHF 120, ganzer Tag CHF 240

Inklusiv Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure

Technische Ausstattung: WLAN, Grossbild-TV, Whiteboard

Zigarrenlounge bis 10 Personen

Preis: auf Anfrage

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden explizit deklariert. Bei Fragen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal. Wenn nicht ausdrücklich vermerkt, sind die Preise pro Person in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Senevita Giesserei

Giessereistrasse 12 | 9320 Arbon

Telefon 071 571 71 71 | giesserei@senevita.ch

www.giesserei.senevita.ch