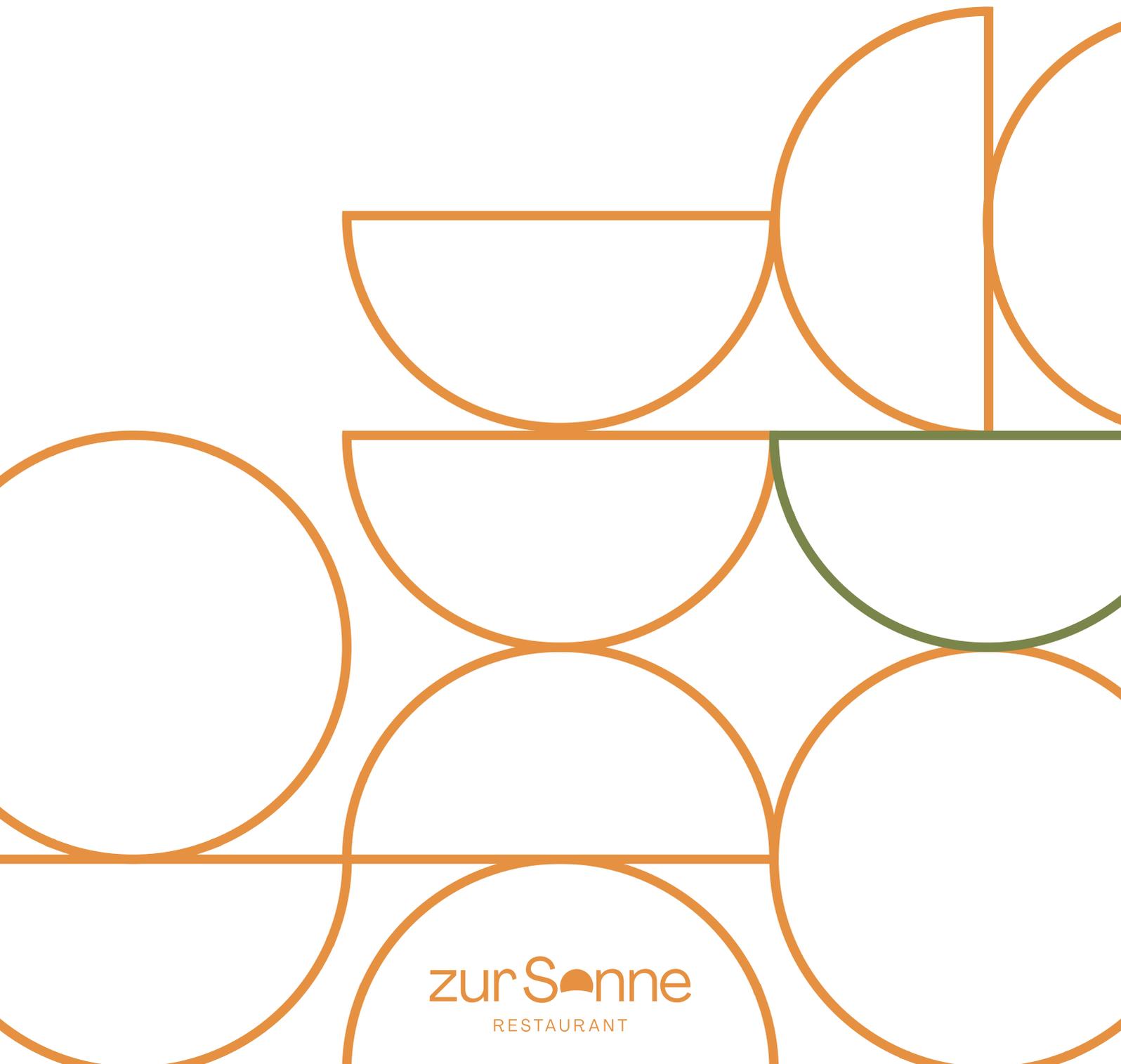


Bankettkarte



zur Sonne
RESTAURANT

Herzlich willkommen

Das Restaurant zur Sonne ist ein Ort der Begegnung, des Wohlbefindens und des geselligen Zusammenseins. Ob Hochzeit, Kommunion, Taufe, Traueressen, Vereinstreffen, Mittagslunch, gemütliches Abendessen oder einfach für einen Apéro: Wir freuen uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen. Das Restaurant zur Sonne besteht aus zwei verschiedenen Räumlichkeiten mit einer integrierten Bar. In der «Alten Sonne» bedienen wir bis zu 30 Personen, in der «Neuen Sonne» bis zu 40 Gäste. Der wunderschöne Weinkeller kann für Events bis zu 15 Personen gemietet werden. Schliesslich lädt unsere grossartige Gartenwirtschaft zum Geniessen und Verweilen ein.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit – wir tun alles für einen unvergesslichen Anlass ganz nach Ihrem Geschmack.

Wir freuen uns auf Sie

Räumlichkeiten

«Alte Sonne» bis 30 Personen
«Neue Sonne» bis 40 Personen
Terrasse bis 80 Personen
Weinkeller bis 15 Personen

Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Apéro

Asiatischer Apéro

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	3.00
Dim Sum	3.00
Thaicurrysuppe im Shotglas	2.50
Gebackene Crevetten	3.50
Papayasalat	2.00
Poulet-Spiess mit Erdnussdip	3.00
Hausgemachte Sushi	4.00
Glasnudelsalat mit Mango	2.00

Südamerikanischer Apéro

Hausgemachte Tacos mit Rinderbrust und Mole	4.00
Ceviche vom Saibling	3.50
Hausgemachte Empanadas mit Hackfleisch oder Gemüse	3.50
Pico de Gallo	2.50
Humitas	2.50
Avocadosalat	2.00
Scharfes Maisbrot	2.00

Nordamerikanischer Apéro

Hausgemachte Mini-Beefburger	3.50
Corndogs	3.00
Spareribs vom Grill mit BBQ-Sauce	3.00
Tortillachips mit 3 Saucen	2.50
Mini-Hot-Dog	2.50
Knusprige Onionrings	2.00
Cheddar-Törtchen	3.00

Schweizer Apéro

Wurstweggen	2.50
Chäschüechli	2.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot	2.50
Gemüsequiche	2.50
Gemischtes Plättli	12.00
Fischknusperli	3.50
Diverse Canapes	2.50
Kleiner Wurst-Käsesalat im Glas	2.50
Käsesticks	2.50
Hacktäschli mit Kräuterbutter	3.00
Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat	3.00

Mediterraner Apéro

Grissini mit Schinken	1.50
Hausgemachtes Focaccia	1.50
Diverse Antipasti	2.50
Auberginenröllchen mit Mascarpone	2.50
Frittierte Sardinen mit Dipsaucen	2.50
Pulposalat	3.50
Tomaten mit Mozzarella	2.50

Menüvorschläge

Menü 1

Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich und Tomaten

Mistkratzerli auf Pilzrisotto

Speckbohnen

Gebrannte Crème mit Apfelkompott

36.00

Menü 2

Knackig frische Blattsalate mit Körnern
und Croûtons

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin
und Marktgemüse

Panna cotta mit saisonalem Früchteragout

39.00

Menü 3

Brasatoravioli auf Ratatouille
mit Specklardons

Seeteufelfilet auf glasiertem Kefengemüse
Champagnerschaumsauce und Safranrisotto

Schokoladenmousse auf Mandelcrème
mit saisonalen Früchten

58.00

Menü 4

Sashimi von Lachs und Thuna
mit asiatischem Gemüsesalat

Kleine Suppentriologie

Rindsfilet auf Ochschwanzragout
Speckmousseline und Keniabohnen

Passionsfruchtschnitte mit Himbeersorbet
und Schokoladenmousse

72.00



Menü 5

Vitello mit Tomatenconfit
und Ruccola

Curryschaumsuppe mit Basilikum
und gebackener Crevette

Rosa gebratenes Lammkaree in der Kräuter-Bröselkruste
auf Auberginenpüree und Kartoffel-Lauchtartelette

Karamelisierter Quarkschaumcrêpe mit Pfirsich
und Cassissorbet

64.00

Menü 6

Carpaccioroulade von Zander und Kalb
mit gehobeltem Parmesan

Curryschaumsüppchen mit gebratener Crevette

Gemüseravioli im Kräuterteig auf glasierten Kefen
und Thai-Limonenschaum

In Chiliöl sautiertes Heilbuttfilet auf Wirsing-Kartoffelragout
mit Safranschaum

oder

Maispouardenbrust mit Pistazienmousse gefüllt
begleitet von sämigem Speck-Pinienrisotto
und glasiertem Gemüse

Caramelisiertes Ananasparfait mit fruchtiger Mangosauce
und einem lauwarmen Kokostörtchen

67.00

Menü 7

Gemischte Salate mit Croûtons und Kernenmischung

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
an Öpfelringlisauce mit buntem Gemüse
und Kartoffelgratin

Marroni-Panna-cotta mit Zimtglace

35.00





Menü 8

Saiblingstatar auf Dinkelblinis und Kräutersalat

Pastinakencremesuppe mit Vanille

Gebratene Ribelmispouletbrust mit Petersilie gefüllt
auf Schwarzwurzelgemüse und Orangerisotto

Warmer Birnenstrudel mit Zimtschaum
und Sauerrahmglace

61.00

Menü 9

Sushi und Sashimi von Bodenseefischen mit Öpfelsenf

Linsencremesuppe mit Geflügelleber-Crepinette

Offene Forellenravioli mit Gemüsestreifen
und Riesling-Silvaner-Schaum

Kalbshohrücken an Portweinjus
mit winterlichem Gemüse und
Süßkartoffelsoufflé

Dessertvariation

95.00

Menü 10

Blattsalat mit Kernen und Croûtons

Grillierte Pouletbrust, Honig-Rosmarin-Sauce, Schmorgemüse
und Süßkartoffelstampf

oder Vegi

Gefüllte Zucchini mit Bergkäse und Gnocchis

Panna cotta mit Waldbeeren

26.00

Menü 11

Thurgauer Weissweinsuppe

Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Kartoffelrösti
Oder Dinkelkernotto mit frischen Kräutern, Gemüse und Feta

Süßmostcrème mit Apfelspalten

25.00



Desserts

Panna cotta	2.00
Tiramisu	2.00
Schokoladenmousse	2.00
Crème brûlée	2.00
Süßmostcrème	2.00

Wissenswertes

Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmerzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir das Essen für die angegebene Personenzahl. Für zusätzliche Personen werden wir unser Möglichstes tun. Eine Reduktion von maximal 20% der ursprünglich gebuchten Personenzahl ist möglich.

Annulationen

Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir für die Deckung der Unkosten eine Rechnung wie folgt stellen:

Bis 2 Wochen vorher: 20%

Bis 1 Woche vorher: 50%

0-3 Tage vorher: 100% des Arrangements

Bestätigung

Nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, uns die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen Ihres Einverständnisses zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.

Dekoration

Wir gehen gerne auf Ihre Dekorationswünsche ein. Die Dekoration verrechnen wir nach tatsächlichem Aufwand. Eine einfache Menükarte sowie Teelichter sind im Menüpreis inbegriffen.

Detailabsprache

Bis spätestens eine Woche vor dem Anlass besprechen wir die Details. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir für Service, Glasreinigung und fachgerechte Entsorgung CHF 25.00 pro Flasche.





zur Sonne
RESTAURANT

Hauptstrasse 47, 8546 Islikon
052 366 54 23, zursonne@senevita.ch
www.zursonne-islikon.ch