



---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

Sehr geschätzter Gast - Herzlich Willkommen

Sie sind im Begriff sich mit unseren Bankettmenüs zu befassen. Zum besseren Verständnis noch kurz ein paar Erläuterungen:

1. Die vorgeschlagenen Menüs sind nur eine **Ideenauswahl**.
2. Bitte beachten Sie, dass je nach Saison das Angebot und Preise etwas von diesen Vorschlägen abweichen können.
3. Sie dürfen uns sehr gerne Ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche mitteilen. Wir werden daraus ein für Sie **massgeschneidertes Menü** zusammenstellen.
4. Die angegebenen Einzelpreise sind à-la-carte Preise. Auf das komplette Menü gewähren wir Ihnen gerne nochmal einen **Menu-Rabatt**, abhängig von der Personenzahl.
5. Sie können aus allen angebotenen Vorschlägen einzelne Gänge herausnehmen und zu einem **eigenen Menü kombinieren**. Wir offerieren Ihnen dafür sehr gerne einen Komplettpreis.
6. Auf den Seiten 6 bis 9 finden Sie weitere Gerichte zum selber kombinieren. **Wir beraten Sie gerne** bei der Auswahl und der Zusammenstellung.
7. Natürlich bieten wir Ihnen auch die entsprechenden Qualitätsweine zum Menü. Fragen Sie uns doch einfach nach dem dazu **passenden Weinmenü**.

Beim Studium und der Auswahl für Ihren Anlass wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen vom schönsten Platz am Bodensee

Ihr Gastgeber - Reto Eppenberger und Team

---



---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

### So könnte Ihr Hochzeitsmenü aussehen

*Das Anfreunden vom*  
Hausgebeizter Orkney-Lachs  
auf exotischem Früchte-Gemüsesalat

Sfr. 18.50

\*\*\*

*Der erste Kuss mit dem Liebesapfelsüppchen*  
Tomatensuppe mit Zucchiniwürfel und Crème fraîche

Sfr. 12.50

\*\*\*

*Das aussortieren der einzelnen Stärken mit dem*  
Mikado vom "Serrano"-Schinken und Melonenperlen

Sfr. 16.50

\*\*\*

*Die Hochzeit vom Feinsten*  
Schweinefilet mit frischen Waldpilzen  
knackiges Gemüsebouquet und Tagliatelle

Sfr. 37.50

\*\*\*

*Das Auskosten der „Süßen-Zeit“ im gemeinsamen Alltag*  
Cassis-Panna Cotta im Glas serviert mit Mangosauce fein garniert

Sfr. 12.50

Menu komplett ab 30 Personen

Sfr. 87.00 (statt 97.00)

---



---

## **BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS**

---

### **Menu I**

Weisse Tomatencremesuppe mit "Serrano"-Schinken  
Sfr. 11.50

\*\*\*

Buntes Saison-Salatbouquet mit  
geräuchertem Forellenfilet an Cocktailsauce

Sfr. 17.50

\*\*\*

Cordon-Bleu vom Kalb  
mit Butternudeln & Gemüse garnitur

Sfr. 42.00

\*\*\*

Hausgemachtes Panna Cotta  
mit frischen Früchten der Saison garniert

Sfr. 12.00

Menu komplett

Sfr. 74.70

### **Menu II**

Tomatensalat mit italienischem Büffelmozzarella  
an feinem Olivenöl und Balsamico

Sfr. 16.90

\*\*\*

Leichte Thurgauer Rieslingschaumsuppe  
mit Cherrytomaten und Trauben

Sfr. 13.50

\*\*\*

Gebratenes Bodensee-Felchenfilet  
mit frischem Basilikum, Kefen & Neue Kartoffeln

Sfr. 37.50

\*\*\*

Himbeer-Ballon

Thurgauer Himbeeren mit geeister Crème im Ballonglas serviert

Sfr. 13.00

Menu komplett

Sfr. 72.80

---



---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

### Menu III

Carpaccio vom roten Thunfisch  
mit Limetten-Oliven-Balsam und Ruccola  
Sfr. 19.50

\*\*\*

Gebratenes Bodensee-Zanderfilet mit Zitruschaum  
und Safranreis serviert  
Sfr. 21.00

\*\*\*

Gebratenes Gourmetfilet vom Strauss  
Mascarpone-Kartoffelstock und feines Ratatouille  
Sfr. 38.50

\*\*\*

Passionsfruchtschaum mit exotischer Fruchtsauce  
Sfr. 12.00

Menu komplett

Sfr. 81.90

### Menu IV

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen  
Sfr. 8.50

\*\*\*

In Butter gebratene Champignons  
mit frischen Kräutern auf kleinem Salatbouquet  
Sfr. 12.50

\*\*\*

Pochiertes Bodensee-Forellenfilet mit Safrancreme  
und schwarze Sepia-Nudeln  
Sfr. 21.00

\*\*\*

Saftige Maispoulardenbrust an Pilzrahmsauce  
Gemüsegarnitur & Wildreis-Mix  
Sfr. 34.00

\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
mit frischen Früchten der Saison garniert  
Sfr. 12.00

Menu komplett

Sfr. 79.20

---



---

## **BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS**

---

### **Büffet**

Geeignet ist diese Variante für Gruppen ab 35 Personen.  
Gerne arbeiten wir mit Ihnen ein persönliches Angebot aus. Dies könnte zum Beispiel folgende Speisen beinhalten:

#### **Vorspeisen Büffet**

Anti-Pasti

Fischerhaus-Platte mit geräucherten See- und Meerfischen  
Ganzer Lachs im Weisswein pochiert und lauwarm serviert  
Mikado von Melonen mit "Serrano"-Schinken  
Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten  
Thurgauer Rieslingschaumsuppe

#### **Warmes Büffet**

Fischerhaus-Paella

Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tartar  
Englisch gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise,  
Kalbsbraten bei 78°C schonend gegart mit frischen Pilzen,  
Maispoulardenbrüstchen unter der Kräuterkruste  
Kartoffelgratin und Mischreis, Toscanakartoffeln,  
marktfrisches Gemüse aus der Region

#### **Süssspeisen**

Passionsfruchtschaum mit Früchtesauce  
Braunes Schokoladenmousse,  
Frischer Fruchtsalat  
Gemischtes Eis  
Käseplatte

Büffet komplett

Sfr. 89.00

\*\*\*

GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH EINE KOMBINATION AUS VORSPEISEN-  
DESSERTBÜFFET UND SERVIERTEM HAUPTGANG AN

---

---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

### **Die trendige Molekular-Küche**

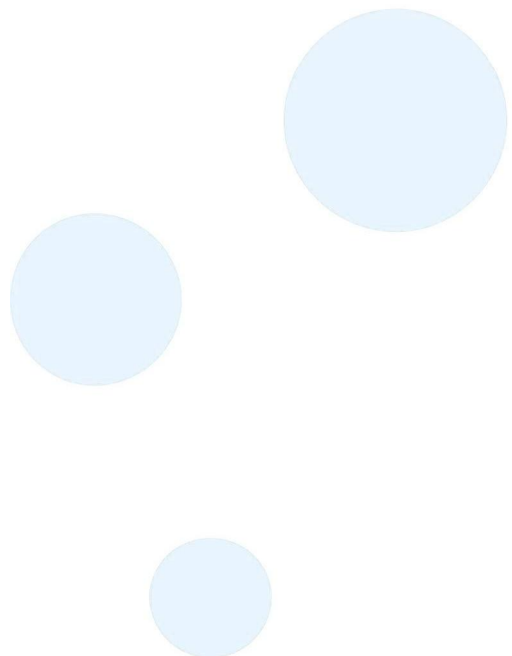
*Wir bitten zu Tisch in einer etwas Anderen Form!*

Ob Olivenöl aus flüssigem Stickstoff von  $-196^{\circ}\text{C}$   
auf Ihrem Rauchlachs,

Klare Tomatenessenz mit Thymian mit Basilikum-Perlen die Ihren  
Geschmack erst nach dem zerbeißen abgeben

oder einen Waldbeerenespum mit einem Sauerrahmeis was Ihre  
Gäste gleich selber am Tisch zubereiten können

Dies sind nur einige Beispiele die sich uns mit dieser neuen Form  
des Kochen eröffnen. Auch hier beraten wir sie gerne persönlich.



---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

### Vorspeisen

#### 1 Salate

a) Griechischer Salat	9.80
b) Bunter Saisonsalat mit gebratenen Champignons	12.50
c) Nüsslisalat mit Speck, Croutons und gebratenen Waldpilzen	15.50
d) Frischer Spargelsalat (Saisonangebot)	12.50
e) Tomatensalat mit italienischem Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum mit feinem Olivenöl und Balsamico	16.90

#### 2 Suppen

a) Fernöstliche Curryschaumsuppe mit Riesenkrevette am Zitronengrass-Spiess	14.50
b) Bodensee – Fischsuppe mit Safran und Gemüsestreifen	13.80
c) Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Cherrytomaten und Trauben	13.50
d) Spargelcreme mit seiner Einlage	9.80
e) Weisse Tomatensuppe mit Jakobsmuschel	14.90

#### 3 Warme & kalte Vorspeisen

a) Verschiedene Carpaccio Varianten: Orkney-Lachs, roter Thunfisch, vom Schrofен-Beef	19.50
b) Krevetten oder Meeresfrüchte mit Avocado	19.50
c) Hausgebeizter Lachs auf exotischem Früchtesalat	18.50
d) Anti Pasti Teller	
e) Thaisalat mit mariniertem Rindfleisch (scharf)	14.80
f) Melonen-Krevettencocktail	15.50
g) Rässig gewürztes Tartar vom Bio-Rind	19.50

---

---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

### Zwischengänge

#### 4 Pasta / Risotto

a) Pappardellen „Santos“ mit Meeresfrüchten	16.50
b) Tagliatelle al salmone	17.50
c) Spaghetti mit Olivenöl, Tomatenwürfel und frischem Basilikum	15.50
d) Orecchiette mit Vongole	17.50
e) Risotto mit frischen Saisonpilzen und Trüffelöl parfümiert	19.50
f) Fischerhaus-Paella mit verschiedenen Meeresfrüchten und Safran	19.50

### Hauptgerichte

#### 5 Fisch

a) Knusprig gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar	32.00
b) Gebratenes Bodensee-Forellenfilet mit Petersilienbutter	31.00
c) Gebratenes Bodensee-Zanderfilet an Kokos-Chillisauc	32.00
d) Mariniertes Thunfisch-Steak an Grapefruitsalsa oder Mangochutney	37.50
e) Roter Thunfisch kurz grilliert	36.50
f) Barramundifilet auf Safranschaum mit Gemüsestreifen	31.00
g) Black-Tiger-Crevetten am Spiess gebraten auf Blattspinat serviert	36.00
h) Grillierte Lachsfilettranche auf dem Bananenblatt mit Kokosschaum	30.00
i) Saftiges Lachssteak mit Limettenbutter	28.00
j) Black-Tiger-Crevetten in der Pfanne kurz gebraten mit grünem Spargel (je nach Saison)	36.00
k) Fischerhaus – Fondue (wie ein Fondue Chinoise einfach nur mit frischen Fischen aus See und Meer)	39.00

---

---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

### Fortsetzung Hauptgerichte

#### 6 Fleisch

a) Maispouardenbrust auf Tomaten-Basilikum-Sauce	31.00
b) Truten-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei	31.50
c) Zarte Straussenmedaillons mit Provencialischer Sauce	33.80
d) In Rotwein marinierter Rindsbraten im Ofen geschmort	31.50
e) Zartes Rindsfilet am Stück oder Portioniert gebraten	39.50
f) Schweinsfiletmedaillons mit Morchelsauce (je nach Saison)	34.50
g) Saftige Kalbskinnbäckli nach Grossmutter's Rezept	32.50
h) Kalbsbraten bei Niedertemperatur gegart	35.50
i) Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons	33.50
j) Kurz gebratenes Rindsfilet Stroganoff	33.50
k) Zartes Pferdefilet mit frischer Kräuterbutter	38.50
l) Lammrücken unter der Kräuterkruste mit gebratenen Cherrytomaten	36.80
m) Lammkotelett's mit Knoblauch-Rosmarinjus	37.80
n) Lammgigot mariniert mit Senfkörnern & Rosmarin	30.00

Zu allen Hauptgerichten (Fisch & Fleisch) servieren wir frisches Saisongemüse

---

---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

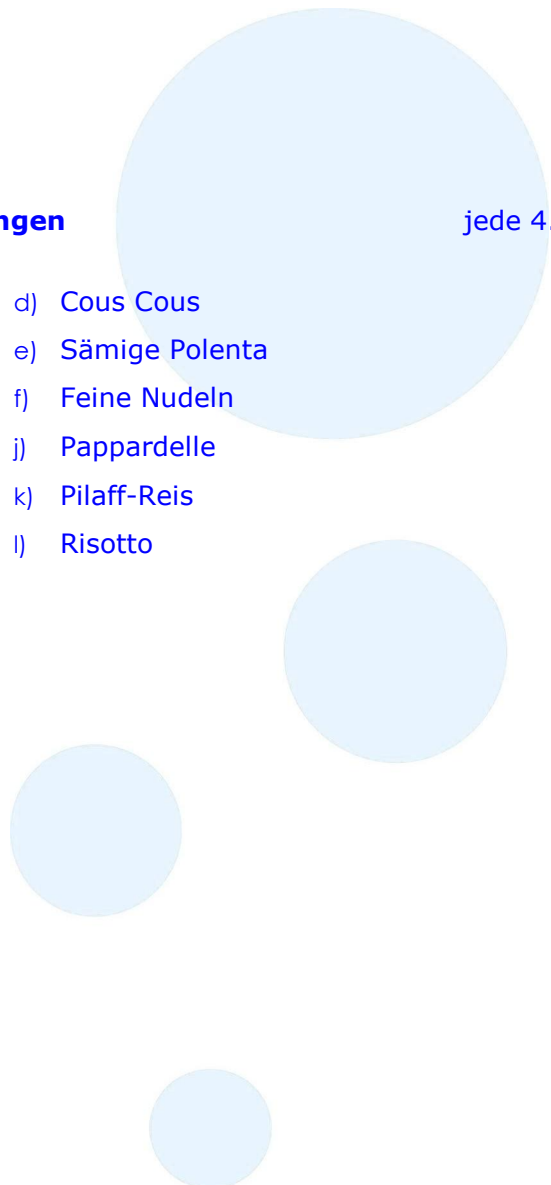
### 7 Vegetarisch

g) Griechische Gemüsepfanne mit Fetakäse	24.50
h) Hausgemachte Gemüselasagne	25.50
i) Piccata von der Aubergine auf Tomatenspaghetti	25.50
j) Risotto mit Trüffelöl parfümiert gebratenen Waldpilzen und frischen Kräutern	27.50

### 8 Beilagen zu unseren Hauptgängen

jede 4.70

a) Toscana Kartoffeln	d) Cous Cous
b) Salzkartoffeln	e) Sämige Polenta
c) Potatoe skins	f) Feine Nudeln
g) Pommes frites	j) Pappardelle
h) Kartoffelgratin	k) Pilaff-Reis
i) Kartoffelstock mit Mascarpone	l) Risotto



---

## BANKETT VORSCHLÄGE – RESTAURANT FISCHERHAUS

---

### Desserts

#### 9 Hausgemachte Dessertkreationen

a) Parfait der Saison mit frischen Früchten garniert	12.00
b) Passionsfruchtschaum mit exotischer Fruchtsauce	12.00
c) Zweierlei Mousse au chocolat mit Feigensalat (je nach Saison) garniert	12.50
d) Panna Cotta mit Früchtecoulis und Orangenfilets	12.00
e) Brisbane Efeu – Gemischte Beeren eingeschlagen in Rahm und Meringue	12.00
f) Frucht- / Beerenballon	13.00

Wir führen hervorragende Mövenpick-Glace, Coupes und Kinderdesserts sowie weitere saisonale Desserts & eigene Kreationen bieten wir Ihnen sehr gerne nach Absprache an.

---