

# Bankett - Dossier

Liebe Gäste

Tauchen Sie ein in die **"Erlebnisgastronomie am 47° Breitengrad"** in Rorschach, die es bis dahin noch nicht gegeben hat. Besuchen Sie das Seerestaurant Rorschach und erleben Sie eine grosse Vielfalt an gastronomischen Angeboten.

Von der bekannten "Paulaner - Braustube", über den zünftigen "Paulaner - Biergarten" direkt am Bodensee, bis zum "Aqua - Fine - Dining" Gourmetrestaurant mit seiner attraktiven "Regatta - Lounge" bieten wir alles an.

Selbst für Abwechslung bei Kunst und Kultur ist im eigenen "Jazz - & Theaterkeller", sowie im angrenzenden Weinkeller gesorgt.

Im Obergeschoss stehen Ihnen Bankett - und Tagungsräume mit 191m<sup>2</sup> für geschäftliche oder private Anlässe zur Verfügung.

Damit Sie sich eine Vorstellung unseres Angebots machen können, haben wir für Sie einige Menuvorschläge zusammengestellt. Um Ihre Auswahl zu erweitern, haben wir unser Dokumentation modular gestaltet. Das heisst, dass sie jedes Element mit einander kombinieren können.

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir freuen uns sehr, Sie als Gast im Seerestaurant Rorschach begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr „Seerestaurant - Rorschach“ - Team!

Seerestaurant Rorschach  
Churerstrasse 28  
CH - 9400 Rorschach

Tel.: +41 71 858 39 80

Fax: +41 71 858 39 89

[info@see - restaurant.com](mailto:info@see-restaurant.com)

[www.see - restaurant.com](http://www.see-restaurant.com)

# Inhaltsverzeichnis

Apéro – Kleinigkeiten zum „Rauspicken“	Seite 2
Apéro – Fix und Fertig	Seite 8
Stehlunch – Fix und Fertig	Seite 12
Stehlunch – Rauspicken und geniessen	Seite 15
Kalte Vorspeisen	Seite 17
Warme Vorspeisen	Seite 20
Suppen – Warm und Trendig	Seite 22
Menuvorschläge	Seite 25
Buffets – Für alle etwas dabei	Seite 33
Warme Hauptgänge – Kalbfleisch	Seite 38
Warme Hauptgänge – Rindfleisch	Seite 39
Warme Hauptgänge – Lamm und Geflügel	Seite 40
Warme Hauptgänge – Schweinefleisch	Seite 41
Desserts	Seite 42
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 44

# Zum Apéro...

...sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends mit anschliessendem Diner.

...stehen wir Ihnen mit unseren gastronomischen Dienstleistungen sehr gerne zur Verfügung.

## **Gemüsedips**

## **Preis/Stk.**

Frisch nach Saison

Karotten, Rettich, Sellerie, Stangensellerie, Salatgurke, Radieschen  
Peperoni (grün, gelb, rot)

Zwei Saucen zur Auswahl

Cocktailsauce, Curry – Bananensauce, Knoblauchsauce oder  
Kräuterquark pro Portion Fr. 4.50

## **Tomaten – Mozzarella Spiessli**

Frisch gesteckt, mariniert mit Fleur de Sel  
Zitronenpfeffer und Basilikum

Fr. 2.10

## **Rustica's**

(Mundgerechte belegte & garnierte Brötli)

mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben,  
Antipasti, Eiermousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse  
oder Thonmousse

Fr. 2.80

mit Rauchlachs, Rindfleisch – Tatar,  
Marinierte – Crevetten, Mostbröckli oder Rohschinken

Fr. 3.60

## **Party Canapées**

(Belegte, leicht gesulzt, diagonal geschnitten)

mit Schinken, Salami, Eierscheiben,  
Spargeln, Eiermousse, Sellerie,  
Käse, Thonmousse usw.

Fr. 2.90

Mit Rauchlachs, Rindfleisch – Tatar

Fr. 3.80

## **Meter – Brote (8-10 Personen)**

(Vollkorn, Ruch & Weissbrot, Nuss- und Kernen gefüllt)

Mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben,  
Antipast

Fr. 39.50

Mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli

Fr. 49.50

## **Partybrot – Platten (8-10 Personen)**

(mit diversen Füllungen)

Mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben,  
Antipasti, Eiermousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse  
Thunfisch - Mousse usw. Fr. 49.50

Mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli Fr. 56.50

## **Käseauswahl**

### **pro Portion**

Appenzeller & Greyerzer Käsewürfel  
mit Früchten garniert Fr. 4.50

Französischer Weichkäse, Appenzell & Greyerzer  
Käsewürfel mit Früchten garniert Fr. 4.80  
Im St. Gallerbrot gefüllte

Appenzeller & Greyerzer Käsewürfel  
Mit Trauben und Nüssen garniert Fr. 4.50  
(Ab 20 Personen)

## **Blätterteig – Gebäck**

(Mundgerechte Häppchen)

### **Preis/Stk.**

**Mit Sesam, Mohn, Käse usw.** Fr. 4.50

**Schinkengipfeli** Fr. 1.90

**Chäschüechli** Fr. 2.50

**Spinatchüchli** Fr. 2.50

**Quiche - Lorraine** Fr. 2.50

**Asia – Täsch** Fr. 1.90

**Mini Pizza** Fr. 1.90

## **Warm & Modern**

(Kleine Portionen)

<b>Gebackenes Gemüse in einem Tempura Teig</b> serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek	Fr. 3.60
<b>Gebackene Mini - Frühlingsrollen mit Gemüse</b> serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek	Fr. 1.90
<b>Gebackene Mini - Frühlingsrollen mit Gemüse und Pouletstreifen</b> serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek	Fr. 1.90
<b>Gebackene Dim - Sum mit Gemüse oder Crevetten</b> serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek	Fr. 3.60
<b>Gebackene Falaffel</b> serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek	Fr. 2.60
<b>Gebackene Riesencrevetten im Kartoffel - Mantel</b> serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek	Fr. 2.40
<b>Gebackene Riesencrevetten im Kokos - Mantel</b> serviert mit einer Mango – Dipsauce	Fr. 2.40
<b>Gebackene Fisch – Chnusperli im Weisswein - Teig</b> serviert mit Zitrone und Tatarsauce	Fr. 5.50

### **Pro Stück**

<b>Gebratenes Tail on Crevettenspiessli</b>	Fr. 4.80
<b>Gebratenes Fischspiessli auf kleinem Gemüse</b>	Fr. 4.80
<b>Gebratenes Mariniertes Pouletbrust – Spiessli</b>	Fr. 3.80
<b>Gebratenes mariniertes Rindfleisch – Spiessli</b>	Fr. 4.80
<b>Gebratene Meat Bolls – Spiessli</b>	Fr. 3.60
<b>Gebratene „ Buffalo Chicken Wings</b>	Fr. 3.60

Gerne stellen wir für Ihren Anlass eine Auswahl dieser Knabbereien zu einem Pauschal - Preis zusammen.

## **Apéro's**

(Kleine Einzel Portionen)

### **Mit Zitronenpfeffer marinierte Ananaswürfel**

In einer Kova – Schale serviert  
Garniert mit frischer Chilischote und Chilifäden

Portion Fr. 3.60

### **Mostbröckli Tatar mit Quark und Schnittlauch**

In einer Sferik – Schale klein serviert  
Garniert mit Blumenblüten

Portion Fr. 3.90

### **Mildes Rauchlachs - Tatar**

Verfeinert mit Mascarpone und Meerrettich  
In einer Tub's – Schale serviert  
Garniert mit Limetten, Oliven und Kapern

Portion Fr. 3.90

### **Crevetten - Cocktail**

Klassischer Cocktail aus kleinen Crevetten  
Serviert auf einem Salatbeet an einer  
Cognac – Meerrettich Cocktailsauce,  
In einer Kova – Schale serviert  
Garniert mit einer Tail on Crevette und Kirsch – Tomate

Portion Fr. 4.20

### **Raffiniertes Antipasti - Mousse**

Aus getrockneten Tomaten, Auberginen Zucchetti und Oliven  
In einer Kova – Schale klein serviert  
Garniert mit kleinen Antipasti und Basilikum

Portion Fr. 3.60

### **Nachtschatten - Salat**

Salat aus marinierten Kartoffelscheiben  
veredelt mit sautierten Pilzen  
Speckwürfelchen und Kräutern  
In einer Kova – Schale serviert  
Garniert mit Kirsch - Tomate und Balsamico – Glace

Portion Fr. 3.90

### **Mediterraner Salat**

Aus Vollfruchtigen Tomaten, Oliven, Gurken  
Frischen Kräutern, Feta - Käse, Knoblauch und Zwiebeln  
In einer Sferik – Schale serviert

Portion Fr. 3.70

### **Nizza'er Salat**

Eine Kombination aus grünen feinen Böhnchen, Zwiebeln,  
Knoblauch, Tomaten, schwarzen und grünen Oliven,  
Thunfisch und Kartoffeln in einer Kova – Schale serviert

Portion Fr. 3.80

### **Antipasti Triologie**

Zucchini & Ziegenkäse Spiessli mit Oliven, Mostbröckli  
auf Salatstreifen in einer Schale serviert

Portion Fr. 3.60

### **Milde Rauchlachs Rose**

serviert auf knackigen Salaten an Meerrettichdressing  
In einer Sferik – Schale serviert

Portion Fr. 4.50

## **Spiessli – Factory Würzig**

**pro Stück**

### **Spiessli mit Melonen und Rohschinken - Segel**

Fr. 2.20

### **Spiessli mit Kirsch - Tomate und Mozzarella Perle**

Mariniert mit Blüten – Pfeffer

Fr. 1.90

### **Spiessli mit Antipasti „ di verdura „**

Mariniert mit Balsamico – Glace und Olivenöl

Fr. 2.40

### **Spiessli mit gefüllten Teufelsöhrchen**

und schwarzen und grünen Oliven

Mariniert mit Blüten – Pfeffer

Fr. 2.30

### **Spiessli mit Zucchini Oliven und Ziegenkäse**

Natur belassen

Fr. 2.50

### **Spiessli mit Appenzellerkäse - Würfel**

Garniert mit weissen und blauen Trauben

Fr. 1.90

### **Spiessli mit Französischen Käse - Würfel**

Garniert mit Kapstachelbeere und Erdbeeren

Fr. 2.10

### **Spiessli mit marinierten Tail - on - Crevetten**

Frischen Feigen und Judaskirschen

Fr. 2.60

## **Löffel – Factory**

**pro Löffel**

### **Gourmet - Löffel mit**

Raffinierter Antipasti – Mousse aus getrockneten Tomaten,  
Auberginen, Zucchini und Oliven,  
garniert mit kleinen Antipasti und Basilikum

Fr. 4.80

**Gourmet - Löffel mit**

Mildem Rauchlachs - Tatar, verfeinert mit Mascarpone und Meerrettich, Garniert mit Limetten, Oliven und Kapern

Fr. 5.20

**Gourmet - Löffel mit**

Milder Rauchlachs Rose serviert auf knackigen Salaten, an einem Meerrettichdressing, garniert mit Limetten, Zwiebelsprossen und Cracker

Fr. 5.20

**Gourmet - Löffel mit**

Cantadou - Rauchlachs - Roulade  
Garniert mit Meerrettichschaum, Dill und Limette

Fr. 4.80

**Gourmet - Löffel mit**

Mostbröckli Tatar, Quark und Schnittlauch  
Garniert mit Blumenblüten

Fr. 5.20

**Gourmet - Löffel mit**

einem Frischkäse gefüllten Mürbteig – Tartelettes  
Garniert mit Pflaumen, frische Datteln und Physalis

Fr. 4.80

**Gourmet - Löffel mit**

Mini – Pastetli gefüllt mit leichter Thonmousse

Fr. 4.20

**Gourmet - Löffel mit**

einer milden Roquefort - Mousse  
garniert mit Baumnüssen und Trauben

Fr. 4.80

**Gourmet - Löffel mit**

Geräuchertem Forellenfilet  
auf einem Tomaten - Kichererbsen Chumus mit Limetten

Fr. 4.80

**Gourmet - Löffel mit**

Sellerie - Waldorf Salat  
Vereint mit geräucherter Trutenbrust

Fr. 4.80

**Gourmet - Löffel mit**

Hausgemachter Frischkäse - Trüffelöl Mousse  
Cracker und Beeren

Fr. 4.80

**Tartelettes – Factory****Oliven - Rosmarin Tarteletts gefüllt**

mit Raffiniertem Antipasti – Mousse  
aus getrockneten Tomaten, Auberginen, Zucchetti und Oliven  
Garniert mit kleinen Antipasti und Basilikum

Fr. 3.40

**Oliven - Rosmarin Tarteletts gefüllt**

mit Mildem Rauchlachs - Tatar verfeinert mit Mascarpone und Meerrettich, garniert mit Limetten, Oliven und Kapern

Fr. 3.80

**Oliven - Rosmarin Tarteletts gefüllt**

mit einer leichtem Thunfisch – Mousse

Fr. 3.40

**Oliven - Rosmarin Tarteletts gefüllt**

mit Mostbröckli Tatar mit Quark und Schnittlauch  
Garniert mit Blumenblüten

Fr. 3.80

**Mürbeteig Tarteletts als**

Roquefort – Praline mit geröstetem Sesam  
Garniert mit Himbeere

Fr. 3.80

**Mürbeteig Tarteletts gefüllt**

mit Cantadou & Mostbröckli  
Garniert mit Traube, Erdbeere, Physalis

Fr. 3.80

**Mürbeteig Tarteletts gefüllt**

mit Avocados – Pulpe und Tête de Moine Rose  
Garniert mit kleinen Früchten

Fr. 3.80

**Apéro's – fix und fertig*****Variante „ Frümse! "*****Nach Ihrem Wunsch gefüllte**

Laugen - Silserbrötli diagonal halbiert  
(2 Teile)

**Gemüsedips**

Frisch nach Saison

Karotten, Rettich, Sellerie, Stangensellerie, Salatgurke, Radiesli

Peperoni (grün, gelb, rot)

Nach Wunsch mit

Cocktailsauce, Curry – Bananensauce, Knoblauchsauce, Kräuterquark

**Blätterteig – Schinkengipfeli**

(2 Teile)

**Im St. Gallerbrot gefüllte**

Appenzeller & Greyerzer Käsewürfel

Mit Trauben und Nüssen garniert

(1 Teil)

pro Person Fr. 16.50

## ***Variante „ Brisi“***

### **Rustica's**

mit Schinken, Salami, Rohschinken, Fleischkäse, Eierscheiben,  
Antipasti, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse  
(2 Teile)

### **Tomaten - Mozzarella Spiessli**

Frisch gesteckt, mariniert mit Fleur de Sel & Zitronenpfeffer und Basilikum  
(1 Teil)

### **Oliven - Rosmarin Tarteletts gefüllt mit Raffiniertem Antipasti – Mousse**

aus getrockneten Tomaten, Auberginen Zucchetti und Oliven  
Garniert mit kleinen Antipasti und Basilikum  
(1 Teil)

### **Spiessli mit Kräuterfrischkäse gefüllte Datteln**

Garniert mit Früchte  
(1 Teil)

### **Warme Brioche**

mit Speck und Zwiebeln  
(1 Teil)

### **Chäschüechli, Mini Wurst - Weggli**

(2 Teile)

pro Person Fr. 19.50

## ***Variante „ Zuestoll “***

### **Gemüsedips**

#### **Frisch nach Saison**

Karotten, Rettich, Sellerie, Stangensellerie, Salatgurke, Radiesli  
Peperoni (grün, gelb, rot)

Nach Wunsch mit

Cocktailsauce, Curry – Bananensauce, Knoblauchsauce, Kräuterquark

### **Nachos**

mit Guacamole und Tomaten - Salsa

### **Nature & Paprika Pommes Chips**

### **Gesalzene Erdnüsse**

### **Eingelegte Oliven**

pro Person Fr. 12.50

### ***Variante „ Selun “***

#### **Blätterteig - Sesam „ Flûtes „**

Mit Rohschinken

#### **Tomaten - Mozzarella Spiessli**

Frisch gesteckt, mariniert mit Fleur de Sel & Zitronenpfeffer und Basilikum

#### **Nature & Paprika Pommes Chips**

#### **Gesalzene Erdnüsse**

#### **Eingelegte Oliven**

#### **Chäschüechli aus dem Ofen**

(1 Teil)

#### **Schinkengipfeli**

(2 Teile)

pro Person Fr. 15.50

### ***Variante „ Hinterrugg “***

#### **Mini - Sandwiches**

(Vollkorn, Ruch & Weissbrot, Nuss und Kernen Brötchen gefüllt)

Mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben,

Antipasti, Eiermousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse, Thonmousse usw.

(2 Teile)

#### **Gemüsedips**

##### **Frisch nach Saison**

Karotten, Rettich, Sellerie, Stangensellerie, Salatgurke, Radiesli

Peperoni (grün, gelb, rot), Nach Wunsch mit

Cocktailsauce, Curry – Bananensauce, Knoblauchsauce, Kräuterquark

#### **Oliven - Rosmarin Tarteletts gefüllt**

mit mildem Rauchlachs - Tatar

verfeinert mit Mascarpone und Meerrettich

Garniert mit Limetten, Oliven und Kapern

(1 Teil)

#### **Mürbeteig Tarteletts gefüllt**

mit Avocados - Pulpe und Tête de Moine Rose

Garniert mit kleinen Früchten

(1 Teil)

#### **Spiessli mit Ananas**

Trauben und Erbeeren

(1 Teil)

**Mediterraner Salat**

Aus vollfruchtigen Tomaten, Oliven, Gurken, frischen Kräutern, Feta - Käse, Knoblauch und Zwiebeln in einer Sferik – Schale serviert garniert mit Licyo - Petersilie

**Warmes Brioche**

mit getrockneten Tomaten und Oliven  
(1 Teil)

**Gebratene****„Buffalo Chicken Wings“**

Barbeque - Sauce

(1 Teil)

**Gebackene Dim - Sum mit Gemüse oder Crevetten**

serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek

(4 Teile)

**Brotkorb mit** Partybrot, Rustica & Weisse Parisettes

pro Person Fr. 29.50

## **Stehlunch – Fix und Fertig**

(ab 20 Personen)

### **Variante „ Stauberefirst “**

#### **Salatbouquet**

##### **Frisch nach Saison**

Karottensalat mit Ananas, Gurkensalat mit Dill  
Curry - Maissalat  
Gemischte knackige Blattsalate  
mit Hausdressing

#### **Tomaten – Mozzarella Spiessli**

Frisch gesteckt, mariniert mit Fleur de Sel & Zitronenpfeffer und Basilikum  
(1 Teil)

#### **Mit Ratatouille - Gemüsen**

##### **gefüllte Herz - Teigtäschchen**

An einer Florentiner – Käsesauce  
Parmesankäse  
(Vegetarisch)

#### **Rindfleisch Bolognaise - Sauce**

(Fleisch - Option)

#### **Engadiner Spätzlipfanne**

Gebratene Eierspätzli, Bündner Bergkäse,  
Engadiner Wurstrugeli, bester Vollrahm und frische Kräuter

#### **Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze**

In einer Kova – Schale serviert

#### **Grossi's**

Apfel, Zwetschgen oder Aprikosen Kuchen  
serviert mit vanilliertem Schlagram

#### **Im Brotkorb** Rustica & weisse Parisettes

pro Person Fr. 29.50

## **Variante „ Kastensattel “**

### **Herisauer Wurst - Chässalat**

Geschmackvolle, in Streifen geschnittene Wurst vereint mit Chässtengeli aus den Region angemacht mit einem raffiniertem Dressing

### **Appenzeller Käs - Spiessli**

Frisch gesteckt, mit Trauben garniert

**Mürbeteig Tarteletts gefüllt mit Tomaten - Tatar & Mostbröckli**  
garniert mit Traube, Erdbeere, Physalis

### **Mini - Pastetli**

Gefüllt mit Thurgauer Gemüse - Mousse

### **Mini - Pastetli**

Gefüllt mit Bodensee Felchenfilet - Mousse

### **Toggenburger „ Südwörschtli“**

Serviert mit Senf

### **Chäsmakkronne**

Eiermakkronen mit Kartoffeln, gebratenen Zwiebeln feinsten Vollrahm und geriebener Käse

### **Apfelmus**

### **Thurgauer Süessmost - Crème**

Garniert mit Dörrapfel - Stückchen

### **Grossi's**

Apfel, Zwetschgen oder Aprikosen Kuchen  
Serviert mit Vanille Schlagram

### **Im Brotkorb** Rustica & Weisse Parisettes

pro Person Fr. 30.50

## **Variante „ Sämtis “**

### **Gemüsedips**

#### **Frisch nach Saison**

Karotten, Rettich, Sellerie, Stangensellerie, Salatgurke, Radiesli

Peperoni (grün, gelb, rot)

Nach Wunsch zwei Saucen zur Auswahl

Cocktailsauce, Curry – Bananensauce, Knoblauchsauce, Kräuterquark

### **Mürbeteig Tarteletts gefüllt**

mit Cantadou & Mostbröckli

Garniert mit Traube, Erdbeere, Physalis

### **Spiessli mit marinierten Tail - on - Crevette**

Frischen Feigen und Judaskirschen

### **Spiessli mit Antipasti „ di verdura „**

Mariniert mit Balsamico - Glace und Olivenöl

### **Gebackene Falaffel**

serviert mit Sojasauce, Sweet & Sour, Sambal Olek

### **Risotto mit gebratenen Waldpilzen**

Parmesankäse

### **Gebratene „Buffalo Chicken Wings“**

Barbeque - Sauce

### **Schokoladen - Mousse „ Williamine „**

Leichtes Schokoladen.Mousse, veredelt mit eingelegten

Williamsbirnen garniert mit gerösteten Haselnüssen

### **Ananaswürfel mit Zitronenpfeffer mariniert**

garniert mit frischer Chilischote und Chilifäden

### **Spiessli mit gefüllten Windbeutel**

Schokoladen – Mousse & Vanilliertem Schlagram

Garniert mit Physalis

### **Im Brotkorb** Rustica & Parisettes

pro Person Fr. 31.50

## **Warm & Modern für Apéro's und Stehlunch**

(Kleine Mini Portionen ersetzen keinen Hauptgang)

### **Asiatische**

#### **Kokos – Zitronengras – Suppe**

Mit Gemüse – Einlagen

Fr. 4.50

#### **Risotto mit Spargeln & Kürbis**

(Saisongericht)

Fr. 6.50

#### **Risotto mit Steinpilzen oder Eierschwämmli**

(Saisongericht)

Fr. 9.50

#### **Risotto mit Meeresfrüchten oder Fisch**

Fr. 9.50

#### **Asiatische Gemüsepfanne**

Mit gebratenen Schweinefleischstreifen  
Glasnudeln und Frisch - Gemüse

Fr. 7.50

#### **Mah - Mee**

Mit Pouletbrust – Streifen  
Indonesisches Nudelgericht mit Huhn

Fr. 6.50

#### **Mah - Mee**

Mit Gemüsen und Pilzen  
Indonesisches Nudelgericht  
(Vegetarisch)

Fr. 6.50

#### **Bami - Goreng**

Mit Gemüsen und Pilzen  
Indonesisches Reisgericht  
(Vegetarisch)

Fr. 6.50

#### **Gebratene Rindfleisch – Kugeln**

„Meat – Balls „  
Barbeque, Sweet - Chili oder Cocktail Sauce

Fr. 5.50

#### **Gebratene Mini Rindfleisch – Hamburger**

im Brot Bun's serviert  
Klassisch mit Ketchup, Tomate, Eisbergsalat  
Essig - Gurke und Zwiebeln

Fr. 7.50

#### **Gebratene Gemüse - Frikadellen**

Serviert mit einem Mango - Chutney  
(Vegetarisch)

Fr. 5.50

#### **Gebratener gefüllter Pouletschenkel**

An einem Zitronengras – Stengel  
(Lollipop) Sweet - Chili Sauce

Fr. 5.50

**Gemüse - Lasagne**

Serviert mit Parmesan - Käse  
(Vegetarisch)

Fr. 6.50

**Mit Ratatouille - Gemüsen**

gefüllte Teigtäschchen in Herzform  
An einer Florentiner - Käsesauce  
(Vegetarisch)

Fr. 7.50

**Kartoffel - Lauchgratin  
mit sautierten Waldpilzen**

Parmesankäse

Fr. 6.50

**Engadiner Spätzlipfanne**

Gebratene Eierspätzli, Bündner Bergkäse,  
Engadiner Wurstrugeli, bester Vollrahm  
und frische Kräuter

Fr. 7.50

**Aelpler Makkronen**

Apfelmus, Parmesankäse

Fr. 7.50

**Emmentaler Schwinger - Pfanne**

mit Hörnli, Frischen - Gemüsen  
Speck - Würfelchen und geriebenem Käse

Fr. 7.50

**Glarner Ziger - Hörnli**

Knackig gekochte Hörnli  
angereichert mit gerösteten Zwiebeln, Glarner Zigerkäse  
besten Vollrahm und geriebener Käse

Fr. 7.50

**Mediterrane Crêpe's**

Gefüllt mit Gemüse und Pilzen  
Im Ofen Gratiniert  
(Vegetarisch)

Fr. 7.50

## Kalte Vorspeisen

**Saisonsalat mit Croûtons und Dressing nach Wahl** Fr. 8.50

**Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl** Fr. 8.50

### **Erdapfel - Terrine**

Raffinierte Kartoffel -Terrine  
mit Kräuter - Sauerrahm – Meerrettichdip  
arrangiert mit Rauchlachs und Kaviar Fr. 21.50

### **Carpaccio von Bresaola**

Mild geräuchertes Bresaola mit Pesto  
veredelt mit Parmesanbröckli serviert mit Nussbrot Fr. 18.50

### **Sinfonie von Schottischem Rauchlachs**

Zarter Rauchlachs begleitet von Meerrettichschaum,  
Zwiebeln Zitrone und Kapern serviert mit  
einem knackigen Salatbouquet dazu ein Brioche Fr. 18.50

### **Variation aus Schottischem Rauchlachs, Morchelterrinen**

Carpaccio von Bresaola an Chilibressing  
Lauwarmer Brioche mit Tomaten – Kräuter Tatar Fr. 17.50

### **Geräucherter, Schottischer Wildlachs mit Wasabischaum**

serviert auf kleiner Kräuter - Rösti  
Salatbouquette an Sesam - Vinaigrette Fr. 17.50

### **Jakobsmuschel Carpaccio**

mariniert mit Ingwer - Orangen - Zitronen Vinaigrette  
begeleitet von einem kleinen Salatbouquet Fr. 16.50

**Tartar vom Rind, Toast und Butter** Fr. 18.50

### **Triologie von Tatar**

Tomaten-, Rauchlachs- und Mostbröcklitatar  
begeleitet von einem knackigen Salatbouquet  
an einem Walnuss - Himbeeren Dressing Fr. 17.50

**Blattsalat mit gebackenen Fisch - Knusperli** Fr. 14.50

### **Geräuchertes Bodensee - Felchenfilet**

Vereint mit einer Zitronen - Melissenvinaigrette  
Kresse, Tomatenwürfel und Meerrettichschaum  
begeleitet von einem knackigen Salatbouquet Fr. 17.50

### **Antipasti - Variation**

Mit Tomaten – Mousse, grillierten Auberginen & Zucchetti Tranchen, Rohschinken - Melonen Päckli  
begeleitet von einem bunten Blattsalat  
an einer Oliven - Balsamico Dressing Fr. 17.50

### **Creation Méditerrané**

Rauchlachs – Hechtpastete, Mousse aus getrockneten Tomaten mit Parmesan, Triologie von frischer Gemüse - Antipasti  
dazu ein Blattsalatbouquet mit Hausbier - Dressing  
serviert mit einem Kräuter - Brioche Fr. 16.50

### **Creation Suisse - Classique**

Bunt gemischtes Bouquet von Blattsalaten  
Veredelt mit gereiften Sbrinz - Röllchen,  
mild geräuchertem Mostbröckli  
serviert mit einem Haus - Dressing Fr. 14.50

### **Bufala Mozzarella**

Tomaten - Mozzarella Salat  
Mariniert mit Fleur de Sel & Zitronenpfeffer  
frischem Basilikum  
begeleitet mit Balsamico - Dressing Fr. 14.50

### **Asperagus Terrine**

Leichte Spargel - Terrine  
Serviert mit Jungem Blattsalat  
vereint mit einem Bärlauch - Dressing Fr. 14.50

### **Spargel Salat**

Weisser und Grüner Spargel vereint mit Blattsalaten  
serviert mit einem weissen Basilikum  
Balsamico - Dressing Fr. 12.50

### **Taufrischer Nüsslisalat „Seerestaurant“**

serviert mit gebratenen Speckstreifen, Waldpilzen Fr. 13.50

### **Tartar vom Rehnüssli mit Feigen – Chutney**

kleines Salatbouquet an Akazien – Honigdressing Fr. 18.50

### **Le Fôrestiere**

Wohl schmeckende Wildfleisch - Pastete  
Cumberland - Ingwer Chutnry und frischen Feigen  
begeleitet von sautiertem Waldpilz Salat  
an einem Himbeer - Essig Dressing Fr. 16.50

**La Montagne**

Mild geräuchertes Hirschbindenfleisch  
vereint mit frischen Datteln und Feigen  
serviert mit einem Salat - Bouquet  
an einem Haselnuss - Dressing

Fr. 17.50

**Sternen - Triologie**

Feinste Terrine vom Reh, geräuchertem Lachs  
Royal - Pastete, begleitet von Waldpilzsalat  
serviert mit einem Kräuter - Brioche

Fr. 18.50

## Warme Vorspeisen

### **Gebratener Bärenkrebs im Sesam - Mantel**

auf Zitronengras – Risotto

Fr. 17.50

### **Knusprig gebratenes Zanderfilet**

an rotem Paprika - Estragonschaum

auf getrüffeltem Wirsing - Gemüse

Fr. 17.50

### **Crevetten & Muschelspiess Ariel**

Gebratene Riesencrevetten und St. Jakobsmuscheln

Angerichtet auf feinen Gemüse - Nudeln

an einer Süss - Pikanten Senfschaumsauce

Fr. 17.50

### **Gebratenes Medaillons von Pangasius - Filet**

Serviert auf einer Zitronengras - Schaumsauce

Trockenreis mit Lauchstreifen und Mango - Würfeln

Fr. 15.50

### **Fisch Potpourie Neptun**

Edle Fische in Würfel geschnitten, gedämpft in Weisswein

begeleitet von Camarque - Reis mit Fenchelstreifen

an einer Pernod - Dillsauce

Fr. 15.50

### **Salm - Tranche Cuvée - Blanc**

Salm - Tranche & Crevetten in Cuvée – Blanc pochiert

serviert mit Safran - Kartoffeln und Blattspinat

Fr. 15.50

### **Spargel - Seezungenfilet Marco Polo**

Mit grünem Spargel gefülltes - pochiertes Seezungenfilet

Auf einer Sauvignon – Weissweinschaum

Wild - Reis Mischung

Fr. 18.50

### **Champignons - Risotto**

Knackiger Risotto

veredelt mit weissen & braunen Champignons

abgerundet mit Parmesan und Prosecco

Fr. 11.50

### **Trüffel - Risotto**

Knackiger Risotto

mit Piemontaiser – Trüffel abgerundet mit Parmesan

und edlem Prosecco

Fr. 18.50

### **Klassischer Safran - Risotto**

Knackiger Risotto veredelt mit Safran – Blüten

abgerundet mit Parmesan

Fr. 12.50

**Risotto Flaacher Art**

Knackiger Risotto  
veredelt mit weissen Spargeln  
abgerundet mit Parmesan und Weisswein

Fr. 14.50

**Ruccola - Knoblauch Risotto Vercasca**

Knackiger Risotto  
veredelt mit feinstem Jungen Ruccola und Knoblauch  
abgerundet mit Parmesan

Fr. 14.50

**Steinpilz Risotto Engadiner Art**

Herrlicher Weisswein Risotto  
veredelt mit Steinpilzen und frischen Kräutern  
abgerundet mit Parmesan

Fr. 15.50

**Eierschwämmli - Kürbis Risotto**

Raffinierte Kombination aus Kürbis  
und frischen Eierschwämmli  
abgerundet mit Parmesan

Fr. 15.50

## Suppen - Trendig & Modern

<b>Fischsuppe Seerestaurant</b>	Fr. 10.50
<b>Bouillon mit Leberknödel</b>	Fr. 10.50
<b>Bouillon mit :</b>	
Gemüsestreifen	Fr. 7.50
Pfannkuchenstreifen (Flädli)	Fr. 7.50
Backerbsen	Fr. 7.50
Pochiertem Ei	Fr. 7.50
<b>Klare Ochschwanzsuppe</b> mit Sherry aromatisiert und kleinem Gemüse	Fr. 9.50
<b>Tessiner Tomaten Crèmesuppe</b> Crémige Tomatensuppe verfeinert mit frischem Basilikum und Schlagrahm	Fr. 8.50
<b>Thurgauer Sellerie - Apfelcrèmesuppe</b> Feinste Selleriesuppe mit Äpfeln verfeinert serviert mit gerösteten Brotwürfelchen	Fr. 8.50
<b>Glarner Zigerschaumsuppe</b> Aus Glarner Zigerklee zubereitetes Schaumsüppchen Aromatisiert mit Weisswein serviert mit einer Rahmhaube	Fr. 8.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b> Klassische Gerstensuppe mit frischem Gemüse und Engadiner Fleischspezialitäten begeleitet mit Nussbrot	Fr. 8.50
<b>Aargauer Rüebli-suppe</b> Aus frischesten Karotten hergestellte Suppe serviert mit einer Rahmhaube	Fr. 7.50
<b>Toggenburger Sametsuppe</b> Leichte Schaumsuppe aus Geflügelbrühe Liert mit Eigelb und Rahm serviert mit Bätterteig - Flûte	Fr. 8.50
<b>Appenzöller Kümmelsuppe</b> Klassische Brotsuppe Mit Zwiebeln und Kümmel	Fr. 7.50

<b>Geschäumte Kressesuppe</b> mit Honig - Vinaigre Karotten - Julienne	Fr. 8.50
<b>Karotten - Kokosschaumsuppe</b> mit Zitronengras	Fr. 8.50
<b>Asiatische Kokos - Ingwersuppe</b> begeleitet von gebratenem Jakobsmuschel – Medaillon	Fr. 10.50
<b>Luftiges Mais – Süppchen</b> mit geräucherten Entenbrust - Streifen	Fr. 10.50
<b>Klassische Morchelrahmsuppe</b> Verfeinert mit Cognac und einer Rahmhaube Blätterteig Flûtes mit Kürbiskernen	Fr. 10.50
<b>Bärlauch - Crèmesuppe mit Rahmhaube</b> Junger Bärlauch (auch Wilder Waldknoblauch genannt) zu einer leichten sämigen Suppe verarbeitet. dazu ein Blätterteigflûte	Fr. 9.50
<b>Spargel - Crèmesuppe mit Rahmhaube</b> Aus frischen Spargeln und Kräuter serviert mit gerösteten Brotwürfelchen	Fr. 8.50
<b>Erfrischende Melonen - Kaltschale</b> Aus reifen Melonen hergestellt, garniert mit kleinen Melonenkugeln Aromatisiert mit Prosecco und Pfefferminze	Fr. 9.50
<b>Gazpacho Andaluz</b> (Gemüse - Kaltschale) Aus mediterranen Gemüse hergestellt kalte Suppe garniert mit kleinen Gemüsewürfelchen, Kräuter und Brotcrôutons	Fr. 8.50
<b>Kürbis – Orangen - Ingwersuppe</b>	Fr. 9.50
<b>Kürbis - Crèmesuppe</b> Aus frischem Kürbis und edlen Zutaten, zu einer sämig leichten Suppe verarbeitet. Serviert mit einem Blätterteig - Kürbiskernenflûte	Fr. 9.50

**Sauerkraut - Crèmesuppe mit Lachs**

Aus Weisswein - Sauerkraut hergestellte Crèmesuppe,  
veredelt mit Rauchlachsstreifen, Mohnbrioche

Fr. 10.50

**Klare Tomaten - Essenz**

Kräftige klare Tomaten - Kraftbrühe  
veredelt mit Quark - Semmelklösschen  
begeleitet mit Olivenbrot

Fr. 9.50

**Klare Randen - Essenz**

Kräftige klare Randen - Kraftbrühe  
veredelt mit Quark - Semmelklösschen  
begeleitet mit Zwiebel - Speck Brioche

Fr. 9.50

## Menu - Vorschläge

### **Menu Murg**

#### **Thurgauer Sellerie - Apfelcrèmesuppe**

Feinste Selleriesuppe mit Äpfeln verfeinert  
serviert mit gerösteten Brotwürfelchen

تف تف تف

#### **Kalbsvoressen Grossmutter Art**

Im Ofen geschmortes Kalbsvoressen  
serviert mit einer kräftigen Rotweinsauce  
mit Speck, Zwiebelchen und Pilzen  
Eiernudeln  
gedämpfte grüne Bohnen

تف تف تف

#### **Schokoladen - Mousse „ Williamine „**

Leichtes Schokoladen.Mousse,  
veredelt mit eingelegten Williamsbirnen  
garniert mit gerösteten Haselnüssen

pro Person Fr. 29.50

### **Menu Thur**

#### **Tessiner Tomaten Crèmesuppe**

Crémige Tomatensuppe  
verfeinert mit frischem Basilikum und Schlagrahm

تف تف تف

#### **Glasierter Kalbs - Schulterbraten**

Im Ofen Glasierter Kalbs - Schulterbraten  
Begeleitet mit einer Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Saisonales Gemüse

تف تف تف

#### **Kesswiler Süessmost - Crème**

Garniert mit Dörrapfel - Stückchen

pro Person Fr. 31.50

## **Menu „ Sitter “**

### **Karotten - Orangencrèmesuppe**

Aus frischesten Karotten und Orangen hergestellte Suppe  
serviert mit einer Rahmhaube

ق ق ق

### **Rindfleischwürfel Stroganow**

Rindfleischwürfel gebraten

serviert mit einer rassigen Cognac - Paprika Rahmsauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

ق ق ق

### **Frischer Fruchtsalat**

Hergestellt aus saisonalen, frischen Früchten

pro Person Fr. 34.50

## **Menu „Linth“**

### **Leichte Riesling Suppe**

Mit Schnittlauch und Rahm verfeinert

ق ق ق

### **Rindsschmorbraten „ Merlot“**

In Merlot geschmorter Rindsbraten

Kartoffel - Trüffelschaum

Gemüse garnitur

ق ق ق

### **Gebrannte Crème „ Grossmutter Art „**

Zartschmelzende Karamellcrème

veredelt mit Schlagrahm

garniert mit gerösteten Mandeln

pro Person Fr. 39.50

## **Menu „ Necker “**

### **Kirchberger Sametsuppe**

Leichte Schaumsuppe aus Geflügelbrühe

Liert mit Eigelb und Rahm

serviert mit Bätterteig - Flûte

ق ق ق

### **Schweine - Schnitzel**

#### **„Hans Waldmann“**

Schweinesschnitzel gebraten

Serviert mit einer Champignonsrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Glasierte Karotten

ق ق ق

### **Panna Cotta Gugelhupf**

Serviert auf einem Fruchtsaucen – Spiegel

pro Person Fr. 32.50

## **Menu „Glatt“**

### **Marktfrische Gemüsecrème Suppe**

Mit Schnittlauch und Rahm verfeinert

ﻗ ﺗ ﺗ ﺗ

### **Piccata nach Mailänder Art**

Gebratene Pouletbrust im Käse - Ei - Mantel

Mit Champignons und Schinkenstreifen

Serviert mit Tomatensauce

Safranrisotto

ﻗ ﺗ ﺗ ﺗ

### **Leichte Früchte Quark Crème „ Hausfrauen Art „**

garniert mit Pelerine – Biscuit

pro Person Fr. 31.50

## **Menu „ Alter Rhein “**

### **Creation Suisse - Classique**

Bunt gemischtes Bouquet von Blattsalaten

Veredelt mit gereiften Sbrinz - Röllchen,

mild geräuchertem Mostbröckli

serviert mit einem Haus - Dressing

ﻗ ﺗ ﺗ ﺗ

### **Schweinefilet Medaillons gebraten**

Punkt gebratene Schweinefilet Medaillons

serviert mit einer Feigensauce

Rosmarin - Kartoffeln, Gemüse - Arrangement

ﻗ ﺗ ﺗ ﺗ

### **Zarte Apfel - Bavaroise**

„ Toggenburger Schlorzifladen “

(Birnen Sauerrahm Tarte)

Garniert mit Erdbeeren, Pfefferminz – Rahm

pro Person Fr. 51.50

## **Menu „ Töss“**

### **Antipasti - Variation**

Mit Tomaten – Mousse, grillierten Auberginen & Zucchetti Tranchen

Rohschinken - Melonen Päckli, begleitet von Blattsalaten

an einer Oliven - Balsamico Dressing

ﻗ ﺗ ﺗ ﺗ

### **Am Stück gebratenes Kalbskarre**

Im Ofen punkt gebraten

serviert mit einer Steinpilzsauce

Kräuter - Schupfnudeln Gemüse - Arrangement

ﻗ ﺗ ﺗ ﺗ

### **Aromatisches Himbeeren - Sorbet auf Blätterteig**

Dazu Glarner Apfel – Panna - Cotta

Garniert mit Johannisbeeren Pfefferminz – Rahm

pro Person Fr. 57.50

## **Menu „ Valsler Rhein “**

### **Triologie von Tatar**

Tomaten. Rauchlachs und Mostbröckli Tatar  
begeleitet von einem knackigen Salatbouquet  
an einem Walnuss - Himbeeren

تتت

### **Klare Tomaten - Essenz**

Kräftige klare Tomaten - Kraftbrühe  
veredelt mit Quark - Semmelklösschen  
begeleitet mit Olivenbrot

تتت

### **Gebratene Maispoularde**

Serviert auf einer Pommery - Senfrahmsauce  
Bratkartoffeln mit frischen Kräuter  
Gemüse - Arrangement

تتت

### **Vanilliertes Haselnussparfait**

Begeleitet von eingelegten Kirschen  
An einer Herrschäftler Röteli – Essenz

pro Person Fr. 58.50

## **Menu „ Sernf“**

### **Sinfonie vom Rauchlachs**

Zarter Rauchlachs begleitet von Meerrettichschaum,  
Zwiebeln, Zitrone und Kapern serviert mit Salatbouquet  
dazu ein Mohnbrioche

تتت

### **Klare Randen - Essenz**

Kräftige, klare Randen – Kraftbrühe mit Quark - Semmelklösschen  
begeleitet mit Nussbrot

تتت

### **Am Stück gebratenes Kalbsfilet**

Auf einem mit Zimt aromatisierten Apfel - Pflaumenbeet  
Kräuter - Rahmspätzli

تتت

### **Gefüllte Strudelteig - Tasche**

In Strudelteig gebackene Äpfel mit Rum  
serviert auf Bourbon – Vanillesauce

Pro Person Fr. 65.50

## **Menu „ Unter Rhein “**

### **Tessiner Antipasti**

Rohschinken, Rauchfisch, Melonenfächer  
Kleines Salatbouquet an Merlot – Dressing

تف تف تف

### **Duett von Kalb und Rindsfilet - Medaillons**

an Pfeffer- und Bearnaisesauce  
Kartoffelgratin, buntes Marktgemüse

oder

### **Weisswein – Traubenrisotto mit gebratenen Eierschwämmli**

Marktgemüse

تف تف تف

### **Marinierte Erdbeeren**

überbacken mit einem Muscadet - Sabayon  
Vanilleglace im Krokant - Mantel

pro Person Fr. 74.50

## **Menu „ Luterer “**

### **Erdapfel - Terrine**

Raffinierte Kartoffel – Terrine mit Rauchlachs und Kaviar  
an Kräuter - Sauerrahm - Meerrettichdip  
dazu französisches Mohnbrioche

تف تف تف

### **Klassische Morchelrahmsuppe**

Verfeinert mit Cognac und einer Rahmhaube  
Blätterteigflûte mit Kürbiskernen

تف تف تف

### **Crevetten & Muschelspiess „ Ariel “**

Gebratene Riesencrevetten und St. Jakobsmuscheln  
auf feinen Gemüse – Nudeln mit süss - pikanter Senfschaumsauce

تف تف تف

### **Rindsfilet Medaillons**

Punkt gebratenes Rindsfilet  
begeleitet mit einer Rosa - Pfeffersauce  
Kartoffelgratin, Gemüse - Timbale auf Peperonischaum

تف تف تف

### **Dessert - Phantasie**

Reichhaltige, verspielte Dessert – Auswahl  
Lassen Sie sich Überraschen

Pro Person Fr. 123.50

## **Menu „Juli“**

### **Sommerliches Salatbouquet an einer Muscadet - Vinaigrette**

Mit gebratenen Streifen von Kaninchenfilet

ق ق ق

### **Duett von Saibling & Zander meuniere**

Auf einem Mediterranen Gemüsebeet

Serviert mit Portweinschaum

Safran - Bärlauch - Risotto

oder

### **Am Stück gebratene Kalbs und Rindsfilet**

An Morchel und Estragonschaumsauce

Neue Bratkartoffeln,

frisches Marktgemüse

ق ق ق

### **Variation von der „ Erdbeere „**

Leichtes Erdbeeren - Mousse, Erdbeeren - Parfait  
und marinierten Erdbeeren

pro Person 3 Gang Menü mit Suppe

Fr. 62.50

pro Person 3 Gang Menü mit Vorspeise

Fr. 72.50

pro Person 4Gang Menü

Fr. 78.50

## **Menu „August“**

### **Tessiner Antipasti**

Rohschinken, Rauchfisch , Melonenfächer

Kleines Salatbouquet an Merlot – Dressing

ق ق ق

### **Karotten - Kokosschaumsuppe**

mit Zitronengras

ق ق ق

### **Duett von Kalb und Rindsfilet - Medaillons**

an Pfeffer- und Bearnaisesauce

Kartoffelgratin, Buntes Marktgemüse

oder

### **Zander und Saiblingfilets gebraten mit Dillbutter**

auf Lauch, Weisswein - Risotto

ق ق ق

### **Dessert – Variation**

Schokoladenmousse Black & White, marinierte Erdbeeren

Tiramisu, Parfait Grand - Marnier

pro Person 3 Gang Menü mit Suppe

Fr. 62.50

pro Person 3 Gang Menü mit Vorspeise

Fr. 72.50

pro Person 4 Gang Menü

Fr. 78.50

## **Menu „September“**

### **Carpaccio vom Seeteufel und gebratener Jakobsmuscheln**

An einem Chili - Dressing

ق ق ق

### **Kürbis – Orangenschaumsuppe**

mit warmem Brioche

ق ق ق

### **Schweinsfilet – Medaillons gebraten auf frischen Feigen**

mit feinem Parmesan – Risotto

und gebackenem Ruccola

oder

### **Gebratenes Rouge – Rotbarbenfilet auf Fenchelbeet**

an Limettenschaumsauce

und Reis mit getrockneten Tomaten

ق ق ق

### **Zwetschgen – Triologie, Zwetschgen im Zimtsud**

Zwetschgen - Mousse, Zwetschgenparfait

pro Person 3 Gang Menü mit Suppe

Fr. 62.50

pro Person 3 Gang Menü mit Vorspeise

Fr. 72.50

pro Person 4 Gang Menü

Fr. 78.50

## **Menu „Oktober“**

### **Tartar vom Rehnüssli mit Feigen – Chutney**

kleines Salatbouquet an Akazien – Honigdressing

ق ق ق

### **Thymian – Eierschwämmli - Crèmesuppe**

mit Rahmhaube

ق ق ق

### **Saltimbocca vom Rehrückenfilet an Thymianjus**

serviert mit Weisswein – Kürbis Risotto

oder

### **Gebratenes Tigerwelsfilet auf Wasabi - Wirsingbeet**

serviert mit kleinen Kartoffeln

ق ق ق

### **Mit Suuser – Sabayone überbackene, marinierte Trauben**

begeleitet von Vanilleglace im Haselnuss - Mantel

pro Person 3 Gang Menü mit Suppe

Fr. 62.50

pro Person 3 Gang Menü mit Vorspeise

Fr. 72.50

pro Person 4 Gang Menü

Fr. 78.50

## **Menu "November"**

### **Bresaola Carpaccio an Childressing**

mit aromatisierter Trüffel - Sauercreme  
Tomaten - Kräuter - Tatar und lauwarms Brioche  
تف تف تف

### **Luftiges Maissüppchen**

mit geräucherten Entenbrust - Streifen  
تف تف تف

### **Gebratener Bärenkreb im Sesam - Mantel**

auf Zitronengras - Risotto  
تف تف تف

### **Duett von Kalb und Hirschrückfilet**

an Quitten - Brombeerjus, Kartoffel - Kräuter Rösti  
Glasiertes Wintergemüse  
تف تف تف

**Lebkuchenparfait mit Sternanis, dunkle Schokoladen - Mousse**  
und pochierte Rotwein - Zwetschgen

pro Person 3 Gang Menü mit Suppe	Fr. 62.50
pro Person 3 Gang Menü mit kalter Vorspeise	Fr. 72.50
pro Person 4 Gang Menü o. warme Vorspeise	Fr. 78.50
pro Person 5 Gang Menü Komplett	Fr. 97.50

## **Menu „Dezember“**

### **Carpaccio von Bresaola**

mit Tomatenmousse auf Trüffel - Öl  
aromatisierten Sauerrahmspiegel  
تف تف تف

### **Kokos - Ingwer Süppchen**

begeleitet von gebratenem Jakobsmuschel - Medaillon  
تف تف تف

### **Gebratenes Zanderfilet im Zucchini - Mantel**

an Zitronen - Thymianjus, Marronen Risotto

oder

### **Zarter Schmorbraten „vom Black Angus Rind“**

an kräftiger Rotwein - Balsamico Sauce  
Tagliatelle, buntes Marktgenüse  
تف تف تف

### **Lebkuchen - Parfait**

mit Feigenkrapfen an Quitten - Zitronen Spiegel und Sternanis

pro Person 3 Gang Menü mit Suppe	Fr. 62.50
pro Person 3 Gang Menü mit Vorspeise	Fr. 72.50
pro Person 4 Gang Menü	Fr. 78.50

## **Unsere Buffets – Für alle etwas da**

### ***Rustikales Buffet***

ab 40 Personen

Bündner Gerstensuppe  
&  
Thurgauer Sellerie - Apfelcrèmesuppe

#### *Salatbuffet*

Kabissalat mit Speck, Karottensalat, Gurkensalat  
Kartoffelsalat, Randensalat, Maissalat  
Gemischter Blattsalat  
Dressing Italienne  
Dressing French

#### *Salat - Garnituren*

Gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Brotcrôutons,  
Geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Gehackte Eiwürfel

### **Warme Speisen**

Rippli im Brotteig  
Ofenfleischkäse  
Gebratener Lamm - Gigot mit Kräuter

Kartoffelgratin  
Zwiebel - Lauchgemüse  
Geschmorte Bohnen

### **Dessert**

Käseplatte mit Birnbrot, Früchte und Nüssen, Gebrannte Crème,  
Grossmutter – Kuchen, Apfel, Zwetschgen Aprikosen  
mit Schlagrahm

### **Brotauswahl**

**Pro Person Fr. 48.50**

## **Sommerliches Grill Buffet**

ab 40 Personen

### **Kalte Speisen**

Melonen - Schiffchen  
(Cavaillon & Galia - Melone)

Avocado Mousse in Oliven Tartelettes  
Vereint mit Tête de Moine Käse - Rosen

Carpaccio aus marktfrischen Gemüsen  
Hauchdünnes Gemüse veredelt mit einer Balsamico - Vinaigrette

Antipasti Variationen

Tomatensalat Caprese

### **Salat Auswahl**

Gurkensalat mit Dill an einem Joghurt - Dressing  
Karotten - Ananas Salat, Mais - Curry Salat mit Früchten  
Klassischer Kartoffelsalat, Randensalat mit Zwiebeln  
Griechischer Salat mit Feta, Bunt Gemischte Blattsalate

### **French, Italienne, und Balsamico Dressing**

Aceto di Balsamico, Olivenöl

*Salat - Garnituren*

Gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Brotcrôutons,  
Geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Gehackte Eiwürfeln

### **Vom Grill**

Mariniertes Schweinesteak, Marinierte Pouletbrust  
St. Galler Kalbsbratwurst, Savelat, Marinierte Spareribs  
Mariniertes Rindssteak, Gemüsespiessli  
Meerfischspiesli

Kräuterbutter / BBQ Sauce / Cocktail Sauce

Folienkartoffel, Maiskolben, Sourcream

### **Dessert**

Frische Früchte, Tiramisu, Glace - Auswahl, Panna Cotta,  
Maestrani Schokoladen - Mousse, Klassisches grosses „ Caramel - Köpfl“  
Geschlagener Rahm

**Pro Person Fr. 58.00**

## **Italienisches Buffet**

ab 40 Personen

### **Kalte Speisen**

Rohschinken mit Melonen - Schiffchen

Vitello Tonnato

Italiensicher Mortadella & Coppa

Marinierter Meeresfrüchte - Salat

Tomatensalat Caprese

Antipasti Variationen

Bunt Gemischte Blattsalate

Dressing Italienne, Dressing Balsamico

Aceto di Balsamico, Olivenöl

*Salat - Garnituren*

Gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Brotcrôutons,

Geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Gehacktes Ei

### **Warme Speisen**

*Geschmorte Rindsbraten*

an einer Barolosauce

*Pouletbrust Saltimbocca*

belegt mit Rohschinken und Salbei, an einer Marsalasauce

*Risotto, Polenta, Ratatouille - Gemüse*

*Lasagne al forno*

Mit Rindfleisch

*Lasagne di verdure*

### **Dessert**

Tiramisu, Frische Früchte, Panna Cotta,

Maestrani Schokoladen - Mousse, geschlagener Rahm,

Italienische Käse - Auswahl

Weiss & Olivenbrot

Butter

**Pro Person Fr. 66.50**

## **Klassisches Buffet**

ab 40 Personen

### **Kalte Speisen**

Rohschinken mit Melonen – Schiffchen, Carpaccio vom Siedfleisch,  
Avocado Mousse in Oliven Tartelettes - Vereint mit Bündnerfleisch und Tête  
de Moine Käse – Rosen, Carpaccio aus marktfrischen Gemüsen,  
Morchel Terrine mit Chilidip, Kalbfleisch – Royal Pastete mit  
Cumberlandsauce, Crevetten – Cocktail,  
Mild geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Limonen  
Antipasti Variationen  
Tomatensalat Caprese

Kleine Salat Auswahl

Gurkensalat mit Dill an einem Joghurt – Dressing, Karotten – Ananas Salat  
Mais – Curry Salat mit Früchten, Bunt Gemischte Blattsalate

French, Italienne, und Balsamico Dressing

Aceto di Balsamico, Olivenöl

*Salat - Garnituren*

Gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Brotcrôutons,  
Geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Gehackte Ei

### **Warme Speisen**

*Glasierter Kalbschulterbraten & Roastbeef Englisch*

an einer Weinbrand – Rahmsauce & Mit einer Rotweinsauce

*Gebratene Steifen von der Maispoularde*

An Pommery - Senfschaumsauce

*Risotto mit Steinpilzen*

*Kartoffelgratin, Saisonales Misch - Gemüse*

*Lasagne di verdure*

### **Dessert**

Tiramisu, frische Früchte in Würfel geschnitten,  
Klassisches Grosses „ Caramel - Köpfl“ ,  
Erfrischendes Himbeer und Zitronensorbet,  
Panna Cotta mit Früchten belegt,  
Maestrani Schokoladen – Mousse, Schlagrahm,  
Reichhaltige Käse – Auswahl,  
Weiss, Korn & Olivenbrot, Butter

**Pro Person Fr. 88.50**

## Warme Hauptgänge

### *Mit Kalbfleisch*

#### **Am Stück gebraten gefülltes Kalbsfilet Monte Carlo**

Mit Scampi's gefülltes Kalbsfilet,  
gebraten in einem Mantel aus Parmaschinken  
veredelt mit einer weissen Thymian - Portweinsauce  
Mais - Galetten, Mediterranes - Gemüse Fr. 52.50

#### **Kalbsfilet Medaillons mit Kräuterhaube**

An einem Balsamicojus  
Kartoffel - Trüffelschaum, Gemüsebouquet Fr. 48.50

#### **Am Stück gebratenes Kalbsfilet**

Auf einem Zimt aromatisierten  
Apfel - Pflaumenbeet, Kräuter - Rahmspätzli Fr. 46.50

#### **Kalbssteak Classique**

serviert mit einer Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet Fr. 44.50

#### **Auf den Punkt gebratenes Kalbsteak**

an Cognac - Pfeffersauce  
Kartoffelgratin, glasiertes Wintergemüse Fr. 43.50

#### **Am Stück gebratenes Kalbskarre**

Im Ofen punkt gebraten  
serviert mit einer Steinpilzsauce  
Kräuter - Schupfnudeln, Gemüsebouquet Fr. 39.50

#### **Kalbfleisch Involtini**

mit Sonnengetrockneten Basilikum - Tomaten  
Thymian - Reis, Grünspargel - Sellerie Bouquete Fr. 34.50

#### **Kalbfleisch - Rouladenach Art des Chef's**

Gefüllt mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Austernseitlingen,  
zartes Kalbfleisch und frischen Kräutern im Ofen gebraten,  
Portwein - Jus, auf einem Gemüsebeet, Mais - Galetten Fr. 30.50

#### **Kalbfleisch Piccata Mailänder Art**

Gebratene Kalbsschnitzel in einem Käse - Ei Mantel  
Mit sautierten Champignons und Schinkenstreifen  
Marsalajus, Safranrisotto Fr. 31.50

#### **Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art**

Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Cognac - Pilzrahmsauce  
Eiernudeln, Saisonales Gemüse Fr. 35.00

## **Mit Rindfleisch**

### **Am Stück gebratenes Rindsfilet**

Im Ofen rosa gebraten  
begeleitet von einem Trüffel - Thymianjus  
Kartoffel - Terrine, Gemüsebouquet Fr. 43.50

### **Rindsfilet Medaillons**

Punkt gebratenes Rindsfilet  
begeleitet mit einer Rosa - Pfeffersauce  
mit Trüffelessenz aromatisierte Nudeln  
Gemüse - Timbale auf Peperonischaum Fr. 40.50

### **Roastbeef Englisch**

Rosa gebratenes Roastbeef  
serviert mit Bearnaise - Sauce  
Kartoffelgratin, Saison - Gemüse Fr. 33.50

### **Rindsschmorbraten „ Merlot“**

In Merlot geschmorter Rindsbraten  
Kartoffel - Trüffelschaum  
Gemüse garnitur Fr. 31.50

### **Rindsschmorbraten „ Merlot“**

In Merlot geschmorter Rindsbraten  
Polenta, Gemüse garnitur Fr. 26.50

### **Rindfleischwürfel Stroganow**

Rindfleischwürfel gebraten  
serviert mit einer rassigen Cognac - Paprika Rahmsauce  
Trockenreis, Gemüse garnitur Fr. 23.50

### **Rindfleisch - Geschnetzeltes Stroganow**

Rindfleischwürfel gebraten  
serviert mit einer rassigen Cognac - Paprika Rahmsauce  
Trockenreis, Gemüse garnitur Fr. 20.50

### **Traditionelles Ungarisches Gulasch**

Klassisch im Ofen Geschmort, mit Zwiebeln, Zitrone und Kümmel  
Eiernudeln, Saisongemüse Fr. 18.50

### **Rindfleisch - Roulade Jäger Art (Fleischvogel)**

In Rotwein geschmorter Fleischvogel  
serviert an einer Jägersauce  
mit Speckwürfeli, Champignons und Brotcroûtons  
Kartoffelstock, Saisongemüse Fr. 20.50

### **Mit Lamm**

#### **Lammrückenfilet nach Art des Chef's**

Mit Scampi's gefülltes Lammfilet,  
gebraten in einem Mantel aus Parmaschinken  
veredelt mit einer weissen Thymian - Portweinsauce  
Maisgaletten, Ratatouille - Gemüse Fr. 33.50

#### **Lamm - Medaillons mit einer Kräuterhaube**

Rosa gebratene Lamm - Medaillons  
überbacken mit einer raffinierten Kräuterhaube  
Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet Fr. 29.50

#### **Lammgigot Provenzalische Art**

Im Ofen gebratene Lammkeule  
aromatisiert mit frischen Kräuter und Knoblauch  
Bäckerinnen Kartoffeln, Bohnen mit Zwiebeln und Speck Fr. 26.50

### **Mit Geflügelfleisch**

#### **Gefüllte Maispoularde**

Bratkartoffeln mit frischen Kräutern,  
Gemüsebouquet Fr. 34.50

#### **Pouletbrust Asien Style**

Gebratene Pouletbruststreifen  
Süss & Sauer, serviert mit Parfumreis Fr. 21.50

#### **Poulet Indiene Style**

Gebratene Pouletbruststreifen  
Mit Früchten an einer Curryrahmsauce, Trockenreis Fr. 21.50

#### **Piccata nach Mailänder Art**

Gebratene Pouletbrust im Käse - Ei - Mantel  
Mit Champignons und Schinkenstreifen  
Serviert mit Tomatensauce, Safranrisotto Fr. 20.50

#### **Rosa gebratene Entenbrust mit Nuss - Kruste**

an Orangensauce, Butter - Mohn Nudeln,  
Glasiertem Wintergemüse Fr. 33.50

#### **Gebratene Entenbrust L'Orangerie**

Rosa gebratene Barberie Entenbrust  
Begeleitet von einer Orangensauce und Filet's  
Serviert mit Wildreis, Gemüsebouquet Fr. 32.50

## **Mit Schweinefleisch**

### **Schweinsfilet Medaillons mit einer Nuss - Haube**

Serviert auf einem Thymianjus  
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet Fr. 29.50

### **Schweinefilet Medaillons**

Punkt gebratene Schweinefilet Medaillons  
serviert mit einer Feigensauce  
Rosmarin - Kartoffeln, Gemüsebouquet Fr. 23.50

### **Schweine - Schnitzel**

#### **„Hans Waldmann“**

Schweinesschnitzel gebraten  
Serviert mit einer Champignonsrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli, Glasierte Karotten Fr. 18.50

### **Schweine - Saltimbocca alla Romana**

Mit Salbei und Rohschinken belegte Schweineschnitzel  
serviert mit Marsalajus, Kartoffel - Gnocchi,  
Ratatouillegemüse Fr. 20.50

### **Schweinskarreebraten**

Im Ofen gebraten  
Bratenjus  
Kartoffelgratin, Saisonales Gemüse Fr. 20.50

### **Geschnetzeltes Schweinefleisch Zürcher Art**

Geschnetzeltes Schweinefleisch  
an einer Cognac - Pilzrahmsauce  
Eiernudeln, Saisonales Gemüse Fr. 18.50

### **Schweinsragoût mit Pilzen**

serviert mit Tagliatelle verde  
Saisonales Gemüse Fr. 18.50

## Desserts

### **Gebrannte Crème „ Grossmutter Art „**

Zartschmelzende Karamellcrème  
veredelt mit Schlagrahm  
garniert mit gerösteten Mandeln

Fr. 9.50

### **Vanillierte Aprikosen, Heidelbeermousse**

serviert mit Apfelsorbet

Fr. 13.50

### **Aromatisches Himbeeren - Sorbet auf Blätterteig**

Dazu Glarner Apfel – Panna - Cotta

Garniert mit Johannisbeeren Pfefferminz – Rahm

Fr. 15.50

### **Weisses Schokoladen – Kokosmousse**

Auf Brombeer - Spiegel

Fr. 14.50

### **Vanilliertes Haselnussparfait**

Begeleitet von eingelegten Kirschen

An einer Herrschäftler Röteli – Essenz

Fr. 14.50

### **Marinierte Erdbeeren**

überbacken mit einem Muscadet - Sabayon

Vanilleglace im Krokant - Mantel

Fr. 14.50

### **Variation von der „ Erdbeere „**

Leichtes Erdbeeren – Mousse

Erdbeeren - Parfait und marinierten Erdbeeren

Fr. 13.50

### **Dessert – Variation**

Schokoladenmousse Black & White, marinierte Erdbeeren

Tiramisu, Parfait Grand - Marnier

Fr. 15.50

### **Hausgemachte Süss - Moschtcrème**

Fr. 10.50

### **Ein fruchtiges Hefe - Guggelhöpfli**

parfumiert mit einer „alten Zwetschge“

Sauerrahmglace und Waldhonig – Espuma

Fr. 14.50

### **Winter – Zauber**

Lebkuchenparfait mit Sternanis,

dunkle Schokoladen – Mousse

und pochierte Rotwein – Zwetschgen

Fr. 13.50

### **Schokoladenparfait**

mit Zimt parfümierten Früchten

Rumsabayone und zartschmelzende Vanilleglace

Fr. 13.50

<b>Lebkuchen – Parfait mit Feigenkrapfen</b> an Quitten - Zitronensauce und Sternanis	Fr. 13.50
<b>Marinierte Trauben mit Suuser – Sabayone gratiniert</b> begeleitet von Vanilleglace im Haselnuss - Mantel	Fr. 13.50
<b>Maronen - Mousse mit karamellisierten Kastanien</b> serviert mit lauwarmen ZimtZwetschgen	Fr. 14.50
<b>Feigen auf Amaronespiegel</b> begeleitet von zarter weißer Schokoladenmousse und Limettensorbet	Fr. 15.50
<b>Klassisches Vermicelles mit Meringue</b> und Vanilleglace	Fr. 11.50
<b>Zwetschgen-Triologie</b> Zwetschgen im Zimtsud, Zwetschgenmousse, und Zwetschgenparfait	Fr. 14.50
<b>Dessertkäse</b>	Fr. 13.50
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgen Kompott</b>	Fr. 13.50
<b>Schokoladenmousse „Black &amp; White“</b>	Fr. 10.50
<b>Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm</b>	Fr. 8.50
<b>Frischer Fruchtsalat mit Fruchtsorbet</b>	Fr. 11.50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	Fr. 8.50

### **Hausgemachte Kuchen und Torten auf Anfrage**

#### ***Speziell: ab 20 Personen***

#### **Dessert - Buffet „Seerestaurant**

Frische Früchte, reichhaltige Käseplatte  
und viele, süsse Überraschungen

Fr. 22.50

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. Saal-/Raummieten

*Banketträume im Obergeschoss*

Für Bankette wird keine Saalmiete verrechnet.

*Aqua Fine Dining-Restaurant*

Das Aqua Fine Dining-Restaurant ist ein modernes, elegantes Restaurant mit besonderem Flair und traumhafter Seesicht.

Wenn Sie das ganze Restaurant für einen geschlossenen Anlass reservieren möchten, erwarten wir einen Mindestumsatz von Fr. 14'000.00.

Falls Sie sich für die Regatta Lounge mit 50 Plätzen oder den Nichtrauchertheil mit 80 Plätzen entscheiden, reduziert sich der Mindestumsatz auf Fr. 8'000.00. Das heisst, dass die andere Restoranthälfte öffentlich zugänglich ist.

Da das Restaurant für Ihren Anlass umgestellt werden muss, erheben wir eine Pauschale von Fr. 1000.00. Diese Umbaupauschale wird dem Mindestumsatz angerechnet.

## 2. Technisches Equipment / Tanzfläche

Falls Sie für Ihren Anlass technisches Equipment benötigen, können Sie dies über uns beziehen:

Beamer mit Leinwand	Fr.	90.00
Overheadprojektor mit Leinwand	Fr.	90.00
Mikrofon mit separaten Lautsprechern	Fr.	90.00
Laptop	Fr.	250.00
Tanzfläche (max. 20 qm)	Fr.	250.00

## 3. Dekoration

Dekoration ist Geschmackssache. Falls Sie Anregungen oder Kontakte wünschen, leiten wir Sie gerne an unseren Hausfloristen weiter. Das Anbringen von Dekorationsmaterial an den Wänden und Decken bedarf unserer Zustimmung. Für Schäden haftet der Veranstalter

## 4. Feuerwerk

Feuerwerk und andere Knallkörper sind bewilligungspflichtig. In der Stadt Rorschach gilt normalerweise, dass das Feuerwerk bis spätestens 22.00 Uhr abgefeuert werden muss. Das Abschießen von Feuerwerk ist im

oberen Stockwerk aus Brandschutzgründen grundsätzlich streng verboten.

Skylaternen sind vom Kanton SG verboten.

Das Steigenlassen von Luftballons muss im Voraus beim Flughafen Altenrhein angemeldet werden.

## **5. Parkplätze**

Wir verfügen über 35 hauseigene Parkplätze. Davon stellen wir Ihnen gerne kostenlos bis 20 Plätze zur Verfügung. Falls Sie mit einem Bus anreisen, kann dieser auf dem Stellplatz in unmittelbarer Nähe parkiert werden.

## **6. Verlängerung und Nachtzuschläge**

Gerne organisieren wir die nötige Bewilligung zum Selbstkostenpreis. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir zur Deckung der zusätzlichen Mitarbeiterkosten pro Stunde pauschal einen Zuschlag von Fr. 250.00.

## **7. Menuauswahl und garantierte Personenzahl**

In unserer Dokumentation findet Sie eine Vielzahl von kulinarischen Köstlichkeiten. Diese sind teilweise bereits zu Menüs oder Buffets zusammen gestellt. Sollten Sie andere Vorstellungen haben, machen wir Ihnen gerne nach Ihren Anregungen und Wünschen individuelle Menu- oder Buffetvorschläge.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, empfehlen wir ab 15 Personen ein gemeinsames Menü. Unsere Buffets bieten wir ab 40 Personen an.

Damit wir besser planen und kalkulieren können, benötigen wir bis spätestens acht Tage vor Ihrem Anlass eine verbindliche Menuwahl.

Die definitive Personenzahl muss drei Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden und ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

## **8. Weinauswahl und mitgebrachte Weine**

Wir verfügen über eine attraktive Auswahl von über 120 verschiedenen Weinen.

Auf Wunsch können Sie aus Ihrem eigenen Keller einen guten Tropfen mitbringen. Für die Deckung unseres Aufwandes verrechnen wir pro Flasche Fr. 32.00.

## **9. Preise**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,6 % Mehrwertsteuer.

## **10. Bezahlung und Vorkasse**

Ab einem kalkulierten Umsatz von Fr. 4000.00 wird eine Vorkasse in Höhe von 50% fällig. Sollte diese Vorkasse nicht bis vier Wochen vor der Veranstaltung geleistet werden, ist das Seerestaurant Rorschach berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

In diesem Fall ist der Gast zur Bezahlung einer Gebühr von 25% des kalkulierten Umsatzes verpflichtet.

Nach Ihrem Anlass ist die Rechnung innert 14 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen.

## **11. Annullation**

Annullierungen müssen schriftlich erfolgen. Wird der Anlass nicht durchgeführt, behält sich das Seerestaurant Rorschach das Recht auf Zahlung des entstandenen Verlusts, je nach Zeitpunkt der Absage, wie folgt vor:

- a) Bei Annullierung von mehr als 30 Tagen vor Veranstaltungstermin:  
Es fallen keine Kosten an.
- b) Vom 29. bis zum 20. Tag vor Veranstaltungstermin:  
Wir verrechnen Ihnen 25% des kalkulierten Gesamtumsatzes.
- c) Vom 19. bis zum 10. Tag vor Veranstaltungstermin:  
Wir verrechnen Ihnen 40% des kalkulierten Gesamtumsatzes
- d) Vom 9. bis zum 4. Tag vor Veranstaltungstermin:  
Wir verrechnen Ihnen 60% des kalkulierten Gesamtumsatzes.
- e) Weniger als 3 Tage vor Veranstaltungstermin:  
Wir verrechnen Ihnen 100% des kalkulierten Gesamtumsatzes.

*Als Berechnungsgrundlage für kalkulierten Umsatz gilt:*

Menupreis multipliziert mit der reservierten Personenzahl plus Fr. 30.00 pro Person als Anteil am entgangenen Getränkeumsatz.

## **12. Höhere Gewalt und Gefährdung des reibungslosen Geschäftsbetriebes, der Sicherheit oder des Rufes des Restaurants**

Bei Ereignissen, die außerhalb des Einflussbereiches des Restaurants liegen, behält sich das Restaurant vor, den Vertrag zu kündigen. Das Recht des Restaurants zum Rücktritt vom Vertrag besteht auch für den Fall, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Seerestaurants zu gefährden droht. Das Geltendmachen jeglicher Schadenersatzansprüche gegen das Seerestaurant ist ausgeschlossen.

## **13. Haftung**

Das Seerestaurant übernimmt keine Haftung für die vom Gast, seinen Mitarbeitern bzw. Beauftragten eingebrachten Gegenstände und Wertsachen. Der Gast haftet für alle Schäden, die von ihm in seinem Veranstaltungsraum in der vereinbarten Nutzungszeit verursacht worden sind.

## **14. Änderungen der Vereinbarungen**

Jede Änderung einer getroffenen Vereinbarung hat schriftlich zu erfolgen.

## **15. Schlussbestimmung**

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. An Stelle der unwirksamen Bestimmung gilt eine wirksame Bestimmung als vereinbart, die dem von den Vertragspartnern gewollten wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommt.

## **16. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Rorschach**

Erstellt in Rorschach, im Januar 2010

Hiermit akzeptieren wir die unverbindlich die allgemeinen  
Geschäftsbedingungen des Seerestaurant Rorschach.

Ort / Datum: \_\_\_\_\_

Name (In Blockbuchstaben) \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_