



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Söntisblick feiern möchten.

Für Gesellschaften ab zehn Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, aus unserem vielfältigen Angebot ein individuelles Menu zusammenzustellen.

Lassen Sie sich von unseren Menuvorschlägen auf den folgenden Seiten inspirieren! Wir sind gerne bereit, uns nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen zu richten. Die Suppen, Vorspeisen, Beilagen und Desserts der einzelnen Menus können ganz nach Ihren Vorlieben untereinander ausgetauscht werden. Werfen Sie auch einen Blick in unsere aktuelle Karte und beziehen Sie unsere saisonalen Spezialitäten in Ihr Menu mit ein.

Damit wir uns optimal auf Ihren Anlass vorbereiten können und unser Küchenteam die Chance hat, unsere hohen Qualitätsstandards zu erreichen, muss für die ganze Gruppe ein einheitliches Menü bestellt werden. Vereinzelte vegetarische Optionen wie auch Kindermenüs können am Festtag à la carte ergänzt werden.

Bei den Vorbereitungen und der Zusammenstellung des Menus stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten für Besprechungen:

Montag bis Freitag 10.00 Uhr – 11.30 Uhr und 13.30 Uhr – 18.00 Uhr. Dienstag geschlossen
Samstag und Sonntag nur mit Voranmeldung

Lassen Sie sich Zeit und geniessen Sie das Gute. Wir bedienen Sie mit Herz und Leidenschaft.

Ihre Gastgeber

Edith & Philip Daley

Söntisblick
Restaurant & Gasthaus
Söntisblick 10
8360 Eschlikon
071 971 16 25

www.Saentisblick-Eschlikon.ch
Info@saentisblick-Eschlikon.ch

Apéro

Suppen

CHF.

- Paprika Pommes Chips	pro Schale	3.00
- Salznüssli	pro Schale	3.00
- Salzstengeli	pro Schale	3.00
- Mandeln mit Rauchsatz	pro Schale	3.00
- Marinierte Oliven	pro Schale	5.00
- Knoblibrötchen	pro Stück	2.00
- Salbeibrötchen	pro Stück	2.00
- Tomatenbrötchen	pro Stück	2.00
- Blätterteig mit Speck	pro Stück	3.00
- Blätterteig mit Frischkäse	pro Stück	3.00
- Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
- Beefsteak Tatar Brötchen	pro Stück	4.50
- Rauchlachs Brötchen	pro Stück	4.50
- Vegetarische mini Frühlingsrollen mit Thai Dip	pro Stück	4.00
- Riesencrevetten im Knuspermantel mit Thai Dip	pro Stück	5.00

Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Menu "wäherschaft vom Thurgau"

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

Bunt gemischter Blattsalat

Chämibraten mariniert und geräucherter Schweinscarrébraten

Kartoffelgratin und Saisongemüse

Süssmostcrème mit Glacé und Rahm

CHF 51.00

Menu "nach Grossmutter's Art"

Bouillon mit Flädli

Bunt gemischter Blattsalat

Rindsbraten geschmort

Kartoffelstock und Saisongemüse

Caramelköpfli mit Rahm

CHF 44.00

Menu "vom Holzkohlegrill"

Selleriecrèmesuppe mit Gruyère

Bunt gemischter Salat

Rindsfiletsteak vom Black Aberdeen Angus Rind USA 150 gr. / 200 gr.

Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse

Crema Catalana

CHF 66.00 / 74.00

Menu "aus dem Ofen"

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen

Kalbssteak am Stück gebraten

Morchelrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle und Saisongemüse

Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglacé

CHF 75.00

Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Menu "beliebter Klassiker "

Bouillon mit Flädli

Bunt gemischter Salat

Kalbs Cordon Bleu Säntisblick

Pommes frites und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm

CHF 54.00

Menu "deux Filets "

Gemüsecrèmesuppe

Bunt gemischter Blattsalat

Kalbs- und Rindsfilet

Senfrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 78.00

Menu "Chefs Empfehlung "

Steinpilzcrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei (saisonal bedingt)

Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise, Rösti Croquettes und Saisongemüse

Hot Berry mit Vanilleglacé

CHF 80.00

Menu "nach Zürcher Art "

Kartoffel Lauchcrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei (saisonal bedingt)

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

knusprige Rösti und Saisongemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglacé

CHF 55.00

Menupreis ohne Suppe - CHF 4.00

Menupreis ohne Dessert - CHF 7.50

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen ab 10 Personen

Suppen

CHF.

Tagessuppe (im Menupreis inbegriffen)

- Rindskraftbrühe mit Flädli
- Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen
- Gemüsecrèmesuppe
- Selleriecrèmesuppe

Spezialsuppen (Menupreis erhöht sich)

- | | |
|---|--------|
| - Thurgauer Rieslingcrèmesuppe | + 3.00 |
| - Kartoffel Lauchcrèmesuppe | + 3.00 |
| - Steinpilzcrèmesuppe | + 5.00 |
| - Saisonsuppe (Bärlauch / Spargel / Kürbis) | + 3.00 |
| - Rindskraftbrühe mit Mark & Rindsfiletstreifen | + 3.00 |

Salat

Tagessalat (im Menupreis inbegriffen)

- Bunt gemischter Blattsalat

Spezialsalate (Menupreis erhöht sich)

- | | |
|---|---------|
| - Bunt gemischter Salat | + 2.00 |
| - Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen | + 2.00 |
| - Nüsslisalat mit Ei (saisonal bedingt) | + 3.00 |
| - Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen (saisonal bedingt) | + 6.00 |
| - Bunter Blattsalat mit Melonen & Rohschinken | + 11.00 |
| - Bunter Blattsalat mit geräucherten Forellenfilet | + 12.00 |
| - Crevetten Cocktail | + 12.00 |

Warme Zwischengerichte

- | | |
|---|-------|
| - Blätterteigkissen mit Pilzragout | 15.00 |
| - Hausgemachte Ravioli mit Saisonfüllung
reifem Parmesan an Vermouthsauce & Salbei | 18.50 |
| - Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen
reifem Parmesan an Vermouthsauce & Salbei | 14.50 |
| - Black Tiger Riesencrevetten al Ajillo mit Knoblauch & Chili | 14.00 |

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen ab 10 Personen.

Zu jedem untenstehenden Menu servieren wir Ihnen eine Tagessuppe und Tagessalat.

Hauptgerichte

		CHF.
Menu 1	Schweinsrahmschnitzel Beilage nach Wahl und Saisongemüse	37.00
Menu 2	Schweinssteak mit Kräuterbutter Beilage nach Wahl und Saisongemüse	41.00
Menu 3	“ Chämibraten “ mariniert und geräucherter Schweinscarrébraten Beilage nach Wahl und Saisongemüse	40.00
Menu 4	Schweinsfilet mit Champignonsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	45.00
Menu 5	Schweins Cordon – bleu Beilage nach Wahl und Saisongemüse	40.00
Menu 6	Geschmorter Rindsbraten Beilage nach Wahl und Saisongemüse	40.00
Menu 7	Rinds-Entrecôte mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter Beilage nach Wahl und Saisongemüse	51.00
Menu 8	Rindsfilet-Medaillons an Pilzrahmsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	60.00
Menu 9	Rindsfiletwürfel an Senfrahmsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	58.00
Menu 10	Rindsfiletwürfel “ Stroganoff “ Beilage nach Wahl und Saisongemüse	57.00
Menu 11	Kalbsschnitzel an Rahmsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	45.50

CHF.

Hauptgerichte

Menu 12	Kalbs Cordon- bleu gefüllt mit Mostbröckli und Käse Beilage nach Wahl und Saisongemüse	47.00
Menu 13	Kalbssteak an Pilzrahmsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	57.00
Menu 14	Kalbsfilet an Pilzrahmsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	60.00
Menu 15	Kalbsgeschnetztes Rahmsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	45.00
Menu 16	Lammfilet an Senfsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	45.00
Menu 17	Eglifilets gebacken im Bierteig mit Sauce Tartare Beilage nach Wahl und Saisongemüse	40.00
Menu 18	Pouletbrust vom Grill an Champignonsauce Beilage nach Wahl und Saisongemüse	37.00
	Menupreis ohne Tagessuppe	- 4.00
	Menupreis ohne Tagessalat	- 4.00

Eine Beilage & Saisongemüse ist im Menupreis inbegriffen, jede weitere Beilage
pro Person 2.00

Beilagen

Pommes frites / hausgemachte Tagliatelle / Spätzli / Rösti Croquettes
Kartoffelgratin / Kartoffelstock / Jasmin Reis / Parmesan Risotto /

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen ab 10 Personen

Dessert

		CHF.
können am Festtag individuell ausgesucht werden	- Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm	8.50
	- Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
	- Mini Eiscafé	8.50
	- Mini Danemark	8.50
	- Gemischte Glacékugeln mit Rahm	8.50
	- Crema Catalana	11.50
	- Panna Cotta mit Waldbeeren	11.50
	- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglacé	11.50
	- Hot Berry mit Vanilleglacé	11.50
	- Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglacé	11.50
	- Frischer Fruchtsalat mit Rahm & Glacé	11.50
	- Dessertteller saisonale kleine Desserts im Töpfchen	14.50
	- Grosses Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person 16.50

in unserer Dessertkarte finden Sie weitere Coupe Klassiker und saisonale Köstlichkeiten.
Wir beraten Sie gerne.

Für unsere kleinen Gäste

- Kid`s Salat	4.50
- Bouillon mit Flädli	4.50
- Schnipo Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	12.50
- Kalbsrahmschnitzel mit Spätzli	15.00
- Fischstäbli mit Pommes frites	12.50
- Chicken Nugget`s mit Pommes frites	12.50
- Kid`s Pommes frites	7.50
- Spätzli mit Rahmsauce	7.50

Kochen am Tisch ab 25 Personen

CHF.

Fondue Chinoise à discrétion

Wählen Sie zwischen diesen beiden genussvollen Varianten

Light

Bunter Blattsalat

Rind - & Pouletfleisch von Hand geschnitten	33.00
---	-------

Rich

Bunter Blattsalat

Rind-, Kalb-, Schwein-, Lamm- & Pouletfleisch von Hand geschnitten	44.00
--	-------

Black Tiger Riesencrevetten (1 kg 40 Stück)	+ 65.00
---	---------

dazu servieren wir verschieden hausgemachte Saucen, Pommes frites & Pilzreis

Kochen am Tisch ab 25 Personen

Party Wok

Chinesische Nudelsuppe oder Bunter Blattsalat

Rind-, Schwein- & Pouletfleisch von Hand geschnitten	
Asiatisches Saisongemüse, Jasmin Reis	
Thaicurry-, Süss Sauer- & Sojasauce, fernöstliche Gewürze & Sambal	42.00

Black Tiger Riesencrevetten (1 kg 40 Stück)	+ 65.00
---	---------

Buchung

Anlass _____

Menükarte Titel _____

Datum _____

Zeit _____

Kontaktadresse _____

Telefon _____

Personenzahl _____

Apéro _____

Menu Nr. _____

Suppe: _____

Salat: _____

Hauptgericht: _____

Dessert: _____

Kinder _____

Wein _____

Weiss _____

Rot: _____

Kaffee _____

Spirituosen _____

Blumen _____

Musik / Tanz _____

Verlängerung _____

Hotelzimmer _____

Zahlungsart _____

Tischform _____