



Bankette & Anlässe



Sie suchen für Ihren Speziellen Anlass Räumlichkeiten mit einem speziellen Flair und guter Schweizer Küche. In unseren beiden Restaurants finden Sie den perfekten Service, umfangreiche Beratung und stilvolle Rahmenbedingungen für Ihren Anlass.

Die aufgeführten Menüvorschläge verstehen sich ab ca. 15 Personen und sind für die Auswahl eines einheitlichen Menüs für die ganze Gesellschaft bestimmt. Vegetarier oder Allergiker können gerne vor Ort bestellen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen unsere Hauptkarte.



Speiserestaurant zur Sonne
Marktgasse 13-15
8400 Winterthur
Tel: 052 213 00 50

office@zur-sonne.ch
www.zur-sonne.ch

Unser Restaurant zur Sonne liegt in der Winterthurer Altstadt im 1. Stock. Die Gaststube hat ein rustikales Ambiente mit Kachelofen und einer Holzdecke aus dem 16. Jahrhundert.

Anzahl Sitzplätze:	Restaurant	70
	Säli / Seminarraum	40
	Terrasse geschützt vom Alltagslärm	40

Öffnungszeiten: Mittwoch - Sonntag 11.00 - 14.30 Uhr
&
17.00 - 23.00 Uhr

auf Wunsch haben wir auch länger offen.
seit Juni 2021 Montag & Dienstag geschlossen.

Ausflugs- und Speiserestaurant Stählibuck
 Stählibuckstrasse 38
 8500 Frauenfeld
 Tel: 052 721 27 13

info@restaurantstaehlibuck.ch
www.restaurantstaehlibuck.ch



Unser **Ausflugsrestaurant Stählibuck** liegt ausserhalb des hektischen Stadttreibens, ziemlich genau 1 Km über dem Kantonsspital **Frauenfeld**.

Dort geniessen Sie die Aussicht bis weit in die Alpen. Die Kinder können sich auf dem reichlich bestückten Spielplatz austoben und Sie geniessen im schattigen oder sonnigen Garten unsere feine Küche und das schöne Panorama.

Anzahl Sitzplätze:	Glaspalast / Wintergarten	40
	Restaurant / Gartenlaube	30
	Säli / Seminarraum	35
	Gartenwirtschaft	130

Unsere Öffnungszeiten: Das Restaurant Stählibuck ist 365 Tage für Sie da.

Täglich von 09.00 - 23.00 Uhr
 auf Wunsch haben wir auch länger offen.



Geniessen Sie Ihren Anlass oder Ausflug bei uns!



Deklarationen

Fleisch

Olma Bratwurst

Wir verwenden aus Überzeugung nur CH-Fleisch

Bell via Growa

Metzger Metzger in Nesslau

Wild

Bell via Growa nach Möglichkeit CH
sonst aus Europa vorwiegend
aus Österreich und Ungarn

Poulet

Bell via Growa

Fisch



Growa

Kartoffeln

Familie Kunkler, Thundorf

Eier

Familie Keller, Espelhof Matzingen

Gemüse und Salate

Aus regionalem und saisonalem Anbau von
Tenti AG & Growa Winterthur

Brot & Backwaren

Romer's Hausbäckerei AG,
Bäckerei Nyffenegger, Matzingen
Gunterswiler AG & Growa (CH)

**Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten,
Vegi- oder
Veganer-Ernährung**

Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal,
wir können fast alles ermöglichen.

Apéro	Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspiesschen	pro Stk	3
vegetarisch	Chäschüechli	pro Stk	3
	Sbrinzmöckli mit Aceto und Olivenöl	Schale	8
	Marinierte Kräuter-Oliven	Schale	8
	Gemüsesticks mit hausgemachtem Dip	pro Glas	4
	Käse-Weintraubenspiess	pro Stk	3
	Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chilidip	pro Stk	3
	Früchtespiess	pro Stk	4
	Chips, Nüssli und Salzgebäck	pro Person	5
Apéro	Pouletflügeli	pro Stk	4
urchig	mit Tartar-oder Cocktail Sauce		
	Apenzeller Käsespätzli	pro Glas	6
	mit Zwiebelschweize und Apfelmus		
	Wurst-Käse-Salat	pro Glas	5
	Div. Suppen	pro Glas	4
	Schinkengipfeli	pro Stk	3
	Flûtes mit Frischkäse und Bündnerfleisch	pro Stk	4
Salate	Blattsalatbouquet mit Nüssen und Kernen		11
	Gemischter Salat mit Brotcroûtons		14
	Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons und Ei		16
	Nüsslisalat		18
	mit Avocado, Grapefruitfilets und Sbrinzchips		
	Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala		18
	Tomaten-Geissenkäse Salat		18
	mit lauwarmem Geissenkäse an einer Honig-Feigen-Senfsauce		
Suppen	Tomatenrahmsuppe mit Basilikumschaum		14
	Pilzrahmsuppe		14
	Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen		11
	Gazpacho Andaluz (saisonal)		13
	Kürbissuppe (saisonal)		14
Kalte	Beefsteak Tatar		26
Vorspeisen	serviert mit Toast		
mit Fleisch	Kalbfleisch-Morchelterriner mit Salat garniert		22
	Rohschinken mit Melonen (saisonal)		19
	Carpaccio vom Rind (CH) mit Sbrinz, Rucola und Olivenöl		26

Warme Vorspeisen	gebackene Eglifilets (CH) mit Sauce Tartar, dazu Salzkartoffeln und Spinat	28
	Nudeln an Safran und Eierschwämmli	22
	Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen	22
Vorspeiseteller	«SwissHuusChuchi» - Teller Forelle geräuchert mit Meerrettichschaum, Melonen mit Rohschinken, Speck, Appenzeller Käsespätzli, Mostbröckli, Appenzeller-Pantli	28
Hauptgerichte mit Fleisch inkl. Beilagen	Roastbeef aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise	61
	Rindsschmorbraten mit Speck, Brotcroûtons und Perlzwiebeln	49
	Trois Filets und Trois Saucen	66
	Kalbsteak aus dem Ofen an Morchelrahmsauce	62
	Emmentaler Kalbsvoressen	51
	Schweinsfiletmedaillons an Madeirajus	46
	Salimbocca vom Schwein an Marsalajus	39
	Schweinspiccata auf Tomatensauce	39
	Pouletbrust an Pilzrahmsauce	36
	Lammnierstück in der Kräuterkruste an Knoblauchjus	49
	Sauerbraten mit Speck, Brotcroûtons und Perlzwiebeln	51
	Zürich-Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce	45
	Cordon-bleu vom Schwein	43
	Cordon-bleu vom Kalb	58
Hauptgerichte mit Fisch inkl. Beilagen	Gebratene Zanderfilet (CH) auf Rahmlauch	42
	Eglifilets (CH) nach Müllerin - Art mit Tomatenwürfeli, Kräutern und Zitronen	42
	Felchenfilet (EU-Binnengewässer) an Champagnersauce	38
	Lachstranche (NO) an Dillrahmsauce	38

Vegetarische Hauptgerichte inkl. Beilagen	Pastetli mit Gemüse-Pilzmischung an Mascarponeschaum	36
	Auberginen – Piccata auf Zitronen-Thymianrisotto	36
	Crêpes gefüllt mit Pilzragout, Ricotta und Spinat dazu Apfelmus	36
	Geschnetzelter Tofu an Champignonrahmsauce	36

zu allen Hauptgängen ist eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln an Rosmarin, Pommes frites,
Salzkartoffeln, Rösti, Trockenreis, Kräuterreis, Safranreis,
Steinpilz- oder Safranrisotto, Nudeln, Penne, Spaghetti,
Polenta, Kartoffelstock

zu allen Hauptgängen ist Gemüse nach Wahl im Preis inbegriffen:

Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Zucchetti,
Peperonata, Blattspinat, gedämpfte Tomate,
Kastanien-Rotkraut, Rahmwirsing, Rosenköhli, Fenchel

Desserts	frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	15
	Caramelchöpfli mit Rahm	11
	weisses und dunkles Schoggimousse	13
	Panna Cotta mit Beeren	12
	gebrannte Crème	11
	Tiramisu Classic	13
	Tiramisu mit Beeren	13
	warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	14
	Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis	14
	Frittierte Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Eis	15

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer