



GASTRO | EVENTS | CAMP

# RESTAURANT

Menüvorschläge



## Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 8.30 bis 24.00 Uhr

25. Dezember und 1. Januar geschlossen

Reservation für Festanlässe 071 466 75 60

EZO Eissportzentrum Oberthurgau AG  
Egnacherweg-Postfach 32-8590 Romanshorn  
Telefon 071 466 75 60-Telefax 071 466 75 01  
[www.ezo-tg.ch](http://www.ezo-tg.ch)-[gastro@ezo-tg.ch](mailto:gastro@ezo-tg.ch)

## Lieber Gast!

Es würde uns sehr freuen, wenn Sie uns mit der Durchführung Ihres nächsten Festanlasses beauftragen. Wir werden alles daran setzen, damit Sie sich mit den Gästen im Eissportzentrum wohlfühlen.

Beiliegend erhalten Sie unsere Menüvorschläge, die ab 10 Personen (Buffetvorschläge ab 25 Personen) berechnet sind. Wir sind gerne bereit, Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung des Menüs mit den Getränken zu beraten.

Auf Wunsch können wir Ihnen auch Nichtalltägliches wie Fondueplausch, orientalische Gemüse oder Wok-Essen anbieten.

**Apéro:** Variationen gemäss Beiblatt Apéro

**Menü:** Für Wünsche und Empfehlungen von Saisonspezialitäten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Getränke:** Verlangen Sie unsere Getränke- und Weinkarte, auf der Sie in jeder Preisklasse etwas finden.

**Blumen:** Wir besorgen Ihnen gerne den Tischschmuck und verrechnen diesen zu unseren Selbstkosten weiter.

**Menükarten:** Gerne erstellen wir eine edle Menükarte als Erinnerung für Ihre Gäste, die wir mit Fr. 2.00 pro Karte in Rechnung stellen.

**Polizeistunde:** Wünschen Sie eine Verlängerung? Kein Problem – wir erledigen alles Notwendige für Sie und verrechnen die erforderliche Bewilligung mit Fr. 30.– pro Stunde.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und vereinbaren Sie mit uns einen Termin für die Menübesprechung.

Mit freundlichen Grüssen

EZO Eissportzentrum Oberthurgau AG

Leiter Restaurant  
Telefon: 071 466 75 60  
gastro@ezo-tg.ch

## **Apéroauswahl**

### **Apéro «Play off»**

Verschiedene Ministrudel, Schinkengipfeli  
Assortierte kleine Brötli (Schinken, Käse und Salami)

Preis pro Person Fr. 10.–

### **Apéro «EZO»**

Verschiedene Ministrudel, Minichäschüechli, Schinkengipfeli  
Assortierte kleine Brötli (Schinken, Käse und Salami)  
Grissini mit Rohschinken

Preis pro Person Fr. 14.–

### **Apéro «Lounge 65»**

Verschiedene Ministrudel, Schinkengipfeli, Minichäschüechli  
Verschiedene asiatische Köstlichkeiten  
Grissini mit Rohschinken  
Assortierte kleine Brötli (Rohschinken, Mostbröckli, Käse)  
Kleine Rauchlachstartar-Canapés

Preis pro Person Fr. 18.50

Chips, Nüssli, Salzstangen

Preis pro Person Fr. 3.50

### **Harmonischer Einklang**

Bunte Blattsalatkomposition mit gebratenen Pouletbruststreifen und Apfelwürfeli	Fr. 11.50
Gemischter Saisonsalat Blattsalatpotpourri mit bunten Salaten und Croutons	Fr. 8.50
Salat Caprese Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum an Balsamicodressing	Fr. 12.50
Frische Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	Fr. 14.50
Kleiner gemischter Blattsalat mit Croutons	Fr. 5.50

### **Gefolgt von herzhaften Intermezzos**

Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 5.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahmhaube	Fr. 7.50
Spargelcremesuppe	Fr. 6.50
Steinpilzcremesuppe	Fr. 7.50
<i>Weitere Suppenvorschläge auf Anfrage</i>	

### **Unsere feinen Potpourris (Plausches)**

Käsefondue mit Salatbuffet	pro Pers. Fr. 23.50
Fondue Chinoise mit Salatbuffet	pro Pers. Fr. 40.50
Spaghettiplausch (3 Saucen, Salatbuffet)	pro Pers. Fr. 18.—

## Sinfonien der Gaumenfreuden

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit frischem Saisongemüse und feinen Butternudeln	Fr. 20.50
Schweinspiccata Milanese mit Tomatenspaghetti und Reibkäse	Fr. 21.—
Thurgauer Schweinshalsbraten an Mostrahmsauce mit bunter Gemüsegarnitur und Kartoffelstock	Fr. 18.50
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art mit Gemüsebouquet und Nudeln	Fr. 18.—
Schweins-Cordon bleu Maison mit frischen Gartengemüsen und Kartoffelkroketten	Fr. 30.—
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit Gemüsegarnitur und Röstikroketten	Fr. 37.50
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit frischem Gartengemüse und breiten Nudeln	Fr. 28.—
Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce mit Saisongemüse und Thymiankartoffelstock	Fr. 24.50
Rindsgeschnetztes Stroganoff mit Gemüsebouquet und Butterspätzli	Fr. 22.50
Rindsschmorbraten nach Hausfrauenart mit Gemüsebeilage und Kartoffelgratin	Fr. 24.—
Rindsfiletmedaillon «Helder» an Sauce Bernaise mit Gemüsegarnitur und Kartoffelkrapfen	Fr. 41.—

Für individuelle Kompositionen beraten wir Sie gerne persönlich.

### **Einfache Serenade und doch gut**

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	Fr. 15.50
Zvieri-Plättli mit Rohschinken, Mostbröckli, Schinken, Fleischkäse und Käse	Fr. 18.—
Wurst-Käsesalat garniert mit saisonalen Salaten	Fr. 15.—
Heisser Beinschinken mit lauwarmem Kartoffelsalat	Fr. 18.50

### **Fleischlose Rhapsodie, gesund und guet**

Gemüsecurry im Reisring mit Früchtegarnitur	Fr. 15.50
Gemüse Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht)	Fr. 15.50
Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung an feiner Tomatensauce	Fr. 16.50

### **Für unsere kleinen Eishockeyfreunde**

#### **Bambini-Menü**

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites inklusive 2-dl-Getränk	Fr. 12.—
--	----------

#### **Moskito-Menü**

Chicken Nuggets mit Pommes frites inklusive 2-dl-Getränk	Fr. 10.—
--	----------

### **Dessertträume zum Finale**

Caramelköpfli mit Rahm und Früchten	Fr. 8.50
Gebrannte Creme Grossmutterart	Fr. 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.—
Lauwarme Cognaczwetschgen mit Zimt und Vanilleglace	Fr. 10.—
Bunter Früchteteller mit verschiedenen Sorbets	Fr. 11.50
Rahmmoussevariationen mit Früchtegarnitur	Fr. 12.50
Pannacotta-Glace auf Waldbeerenspiegel	Fr. 9.50
Dessertteller «Key West» Frische Ananas mit Erdbeerglace und Schokoladen-Rumsauce	Fr. 12.—

## Menü-Balladen

### Thurgauer Menü

Fr. 37.-

Bunte Blattsalatkomposition mit gebratenen  
Pouletbruststreifen an Balsamicodressing

Thurgauer Schweinsrahmschnitzel an Mostrahmsauce  
mit frischem Gartengemüse und Butternudeln

Hausgemachte Caramelköpfler mit  
Früchten und Rahmrosette garniert

### Bodensee-Menü

Fr. 45.-

Thurgauer Blattsalatkomposition mit Apfelwürfeln an Balsamicodressing

Kraftbrühe mit Flädli

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten an Edelpilzsauce  
mit bunter Gemüse garnitur und Kartoffelstock

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

### Menü «American Dream»

Fr. 57.-

«Ceasar Salad»

Eisbergsalat mit Croutons und gebratener Pouletbrust  
mit Parmesan und Balsamico-Vinaigrette

Pfefferroastbeef «Texas style» an Whiskysauce  
mit Gemüsebouquet, Bohnenbündel und Kartoffelgratin

Dessertteller «Key West»

Frische Ananas mit Erdbeerglace und Schokoladen-Rumsauce

## **Concerto grande, Buffets ab 20 Personen**

### **Frühstücksbuffet**

Verschiedene Gipfeli, Zopf, Brötli, Honig, Butter, Orangensaft, Kaffee, Tee, Ovo, Caotina, Käse- und Fleischplatte, Joghurt, Müsli, Rösti, Rührei, gebratener Speck, Früchte, Flakes

Pro Person Fr. 20.50

### **Salatbuffet**

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und zwei verschiedenen Dressings

Pro Person Fr. 10.50

### **Thurgauer Bauernbuffet**

Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings, geräucherten Forellenfilets, Thurgauer Mostbröckli, Rohschinken mit Melone, Bauernplatte mit Fleischkäse, Pantli und Bauernspeck  
Brotkorb mit verschiedenen Broten

Heisser Beinschinken und Schweinsbraten an Apfelsauce mit Kartoffelgratin und Bohnen

Pro Person Fr. 49.–

## **Buffet ab 30 Personen**

### **Gourmetbuffet**

Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings  
Crevettencocktail, Rauchlachs, geräuchertem Forellenfilet,  
Hauspastete, Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli  
Appenzeller und Tilsiter Käse

Ofenfrisches Kalbskarree und Roastbeef  
an feiner Cognacsauce  
Saisongemüse  
Kartoffelgratin

Pro Person Fr. 69.–

### **Kuchenbuffet, ab 20 Personen**

Apfeltorte, Schwarzwäldertorte, Mandarinenquarktorte  
Rüebli torte, Joghurttorte

Pro Person Fr. 12.–

### **Dessertbuffet, ab 30 Personen**

3 verschiedene Torten  
Glaceauswahl (3 Sorten), frischer Fruchtsalat  
Assortierte Schokoladenmousses, gebrannte Creme

Pro Person Fr. 18.50

## **Offene Weine**

<b>Weiss</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Türmli Wy		Fr. 18.50
Riesling-Silvaner «Tübly-Wy»		Fr. 18.50
Féchy AOC Murinet, Cave Duprée	Fr. 9.—	
St.Saphorin		Fr. 19.50
<b>Rot</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Türmli Wy		Fr. 18.50
Iselisberger Blauburgunder	Fr. 9.—	
Primitivo Salento IGT, Crea Classic Wines Casoli		Fr. 18.50
Rioja Crianza, Bodegas La Tonada (nicht im Offenausschank)		Fr. 21.—
Cabernet Sauvignon Western Cape Old Oak, Rencap Twenty Five		Fr. 18.50

## Flaschenweine (Weiss)

**Bianco di Custoza DOC Vigne Alte, Italien** 75 cl Fr. 32.—  
Fratelli Zeni

Traubensorte: Trebbiano, Garganega, Cortese, Chardonnay, Tocai

Charakter: Hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensiv mit aromatischem Duft. Im Gaumen wirkt er frisch, weich, mit feiner Aromatik.

**Chardonnay Bimbadgen, Australien** 75 cl Fr. 32.—  
Estate Winery

Traubensorte: Chardonnay

Charakter: Strohgelbe Farbe. Intensive Aromen von Stachelbeeren, Honig, Pfirsich, Melonen, vereint mit einem dezenten Vanilleton. Weicher, leicht süsser Auftakt mit frischer, schmelziger, runder Struktur. Der lange Abgang wird begleitet von mineralischen Noten, unterstützt durch fruchtige Komponenten.

## Flaschenweine (Rot)

**Primitivo Salento IGT Koiné, Italien** 75 cl Fr. 32.—  
Koiné S.p.A.-Vini di Puglia

Traubensorte: Primitivo

Charakter: Die Farbe besticht durch ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Jugend zeigt sich die Nase betont frisch und aromatisch. Im Gaumen zeigt er wunderschöne Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen und reifen Früchten. Der Mittelteil ist gut strukturiert. Die weichen Tannine sind charaktervoll und gut.

**Shiraz-Cabernet Sauvignon-Merlot Bimbadgen, Australien** 75 cl Fr. 32.—  
Estate Winery

Traubensorte: Shiraz, Cabernet, Merlot

Charakter: Dunkles Kirschrot. Eine grosse Aromavielfalt dominiert in der Nase. Ingwer, Pfeffer, Gewürznelken und Eukalyptus verbinden sich harmonisch mit schwarzen Beeren und Vanille. Ausgeprägter Süssteil im Auftakt, mittlerer, würziger Körper. Angenehme reife Tannine begleiten den lang anhaltenden Abgang.

**Aperitif**

Martini bianco	15°	4 cl	Fr. 5.-
Campari	23°	4 cl	Fr. 5.-
Cynar	16,5°	4 cl	Fr. 5.-
Orangensaft		1 l	Fr. 10.-
Mineralwasser		1 l	Fr. 9.-

**Egnacher Spirituosen**

Kernobst (Trestler)	40°	2 cl	Fr. 3.-
Williams, Pflümli, Kräuter, Kirsch	40°	2 cl	Fr. 3.-
Vieille Prune	40°	2 cl	Fr. 5.-

**Spirituosen**

Appenzeller	29°	2 cl	Fr. 3.-
Grappa tre castelli	40°	2 cl	Fr. 5.-
Gordons Gin	37,5°	2 cl	Fr. 3.-
Wodka	40°	2 cl	Fr. 3.-
Bacardi	37,5°	2 cl	Fr. 3.-
Ballantines (Whiskey)	40°	2 cl	Fr. 3.-
Remi Martin (Cognac)	40°	2 cl	Fr. 5.-
Jägermeister	35°	2 cl	Fr. 3.-
Baileys	17°	2 cl	Fr. 3.-
Amaretto	24°	2 cl	Fr. 3.-

**Warme Getränke**

Kaffee Fertig, Lutz			Fr. 5.-
---------------------	--	--	---------

**Longdrinks**

Gin Tonic			Fr. 10.-
Wodka Orangenjus			Fr. 10.-
Bacardi Cola			Fr. 10.-
Whisky Cola			Fr. 10.-