

RESTAURANT

Menüvorschläge



Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 08.00 bis 24.00 Uhr

25. Dezember und 1. Januar geschlossen

Reservation für Festanlässe 071 466 75 60

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, Schinkengipfel
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

Weitere Suppenvorschläge auf Anfrage

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 frischen Saisongemüsen und feinen Butternudeln	Fr. 18.50
Schweinspiccata Milanese mit Tomatenspaghetti und Reibkäse	Fr. 19.50
Thurgauer Schweinshalsbraten an Mostrahmsauce mit bunter Gemüse garnitur und Kartoffelstock	Fr. 17.50
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art mit Gemüsebouquet und Nudeln	Fr. 16.50
Schweins-Cordon bleu Maison mit frischen Gartengemüsen und Kartoffelkroketten	Fr. 29.—
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit Gemüse garnitur und Röstikroketten	Fr. 37.50
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit frischem Gartengemüse und breiten Nudeln	Fr. 27.—
Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce mit Saisongemüse und Thymiankartoffelstock	Fr. 22.50
Rindsgeschnetztes Stroganoff mit Gemüsebouquet und Butterspätzli	Fr. 21.50
Rindsschmorbraten nach Hausfrauenart mit Gemüsebeilage und Kartoffelgratin	Fr. 23.—
Rindsfiletmedaillon «Helder» an Sauce Bernaise mit Gemüse garnitur und Kartoffelkräpfen	Fr. 39.—

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. 17.—

Wurst-Käsesalat garniert mit saisonalen Salaten Fr. 15.50

Heisser Beinschinken mit lauwarmem
Kartoffelsalat Fr. 18.50

Fleischlose Rhapsodie, gesund und guet

Gemüsecurry im Reising mit Früchtegarnitur Fr. 14.50

Gemüse Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht) Fr. 14.50

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung an feiner
Tomatensauce Fr. 15.50

Für unsere kleinen Eishockeyfreunde**Bambini-Menü**

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites
inklusive 2-dl-Getränk Fr. 10.—

Moskito-Menü

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

Desserträume zum Finale

Caramelköppli mit Rahm und Früchten Fr. 7.50

Gebrannte Creme Grossmutterart Fr. 7.—

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 8.—

Lauwarme Cognaczwetschgen mit Zimt und Vanilleglace Fr. 9.—

Bunter Früchteteller mit verschiedenen Sorbets Fr. 11.50

Rahmmoussevariationen mit Früchtegarnitur Fr. 12.50

Pannacotta-Glace auf Waldbeerenspiegel Fr. 9.50

Dessertteller Key West
mit frischen Ananas, Vanilleglace und Schokoladen
an Rumsauce Fr. 12.—

Menü-Balladen

Thurgauer Menü

Fr. 35.-

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. 43.-

Thurgauer Blattsalatkomposition mit Apfelwürfeln an Balsamicodressing
Kraftbrühe mit Flädli

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten an Edelpilzsauce
mit bunter Gemüsegarnitur und Kartoffelstock

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menü «American Dream»

Fr. 55.-

«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

Menü «EZO»

Fr. 61.-

Rauchlachstranchen mit Meerrettich, Kapern und Zwiebelringen
Kraftbrühe mit Flädli

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit frischem Gemüsepotpourri
und Kartoffelkroketten

Duett von weisser und dunkler Schokoladenmousse
auf Fruchtmarkspiegel mit einem Vielerlei an frischen Früchten

Concerto grande, Buffets ab 20 Personen

Frühstücksbuffet

Verschiedene Gipfeli, Zopf, Brötli, Honig, Butter, Orangensaft, Kaffee, Tee, Ovo, Caotina, Käse- und Fleischplatte, Joghurt, Müsli, Röstli, 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 Roatbeef
an feiner Cognacsauce
Saisongemüse
Kartoffelgratin

Pro Person Fr. 69.–

Kuchenbuffet, ab 20 Personen

Apfeltorte, Schwarzwäldertorte, Mandarinenquarktortes
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

Weiss	25 cl	50 cl
Riesling-Silvaner Hagenwiler Schloss		Fr. 16.50
Riesling-Silvaner «Tübly-Wy»		Fr. 16.50
Féchy AOC Murinet, Cave Duprée	Fr. 8.50	
St.Saphorin		Fr. 19.—
Rosé	25 cl	50 cl
Ostschweizer Rosé «Oise Rosé», VOLG Weinkellereien		Fr. 16.50
Rot	25 cl	50 cl
Schloss Hagenwiler Blauburgunder		Fr. 16.50
Iselisberger Blauburgunder	Fr. 8.50	
Primitivo Salento IGT, Crea Classic Wines Casoli		Fr. 16.50
Rioja Crianza, Bodegas La Tonada (nicht im Offenausschank)		Fr. 21.—
Cabernet Sauvignon Western Cape Old Oak, Rencap Twenty Five		Fr. 16.50

Flaschenweine (Weiss)

Bianco di Custoza DOC Vigne Alte, Italien 75 cl Fr. 29.—
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. 29.—
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. 29.—
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, Australien 75 cl Fr. 29.—
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 (Trester)	40°	2 cl	Fr. 3.-
Williams, Pflümlì, 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.-
Flying Hirsch			Fr. 10.-
Gummibärli			Fr. 10.-