

IHR FEST NACH MASS

Der ehemalige Landgasthof Heidelberg wurde nach einer kompletten Sanierung der Hotelzimmer, der Küche und sämtlichen Gasträumen am ersten Oktober 2016 als Restaurant & Hotel Heidelberg wiedereröffnet.

Unser Betrieb verfügt über 15 moderne Hotelzimmer, einen grossen Saal für bis zu 75 Personen, genügend kostenlose Parkplätze, Möglichkeiten für Seminare und ein Cheminée Zimmer für bis zu 45 Personen und ein Restaurant mit 45 Plätzen.

„Es gibt immer etwas zu feiern“

Ob Ihr Hochzeitstag, ein runder Geburtstag, eine gesellige Familienfeier oder die Konfirmation Ihres Sprösslings, wir haben für jeden Anlass das passende Menü für Sie bereit.

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Kulinarische und freundliche Grüsse

Bianca und Stephan Roth

Restaurant & Hotel Heidelberg
Schützenstrasse 45
8355 Aadorf
052 368 40 40
www.heidelberg-aadorf.ch
info@heidelberg-aadorf.ch

Hinweise für Ihren Anlass

Menüabsprache

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, somit können wir uns auf Ihren Anlass bereits vorbereiten.

Wir bitten Sie, die Menübestellung **ca. 2 Wochen vor dem Anlass** bekannt zu geben, damit wir gut gelagertes Fleisch auftischen können.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird von unserer Seite aus verrechnet.

Probeessen

Gerne ermöglichen wir Ihnen ein Probeessen des von Ihnen gewählten Menüs. Dieses muss **mindestens eine Woche** vor dem Probeessen bei uns angemeldet werden, da wir die Menüs speziell für Sie kochen werden und diese nicht Bestandteil unserer täglichen Speisekarte sind.

Das Menü verrechnen wir zum vollen Preis. Bitte beachten Sie, dass wir gewissen Menüs erst ab 10 Personen für Sie kochen können. Für Fragen können Sie sich gerne bei uns melden.

Menükarten

Für das gewählte Menü drucken wir jedem Gast eine Menükarte (gratis).

Bitte teilen Sie uns den gewünschten Titel des Anlasses mit. Es wäre gut, wenn Sie den Weisswein und den Rotwein auch schon bekannt geben können.

Individuelle Menüwünsche

– etwa von Vegetariern / Veganer usw. – erfüllen wir gerne vor Ort oder nach Absprache

Dekoration

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Zapfengeld

Wenn sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, so nehmen sie die Weine mit. Das Zapfengeld beläuft sich auf CHF 30.– pro Flasche.

Tischform

Wir helfen Ihnen gerne, die geeignete Tischform zu finden, so dass eine angenehme Kommunikation gewährleistet ist. Runde Tische sind leider nicht möglich.

Verlängerung

Der Nachtunkostenbeitrag beträgt

bis 01.00 Uhr CHF 220.–

bis 02.00 Uhr CHF 440.- (letzte Runde um ca.2.15 Uhr)

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bis längstens 03.00 Uhr CHF 550.00

Hotelzimmer

Wenn Sie nach der berausenden Ballnacht nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie in einem von unseren Hotelzimmern übernachten. Der Spezialpreis bei Banketten ab 20 Personen beträgt für unser Einzelzimmer Fr. 90.– und für ein Doppelzimmer Fr. 160.– einschliesslich Frühstück.

Feuerwerk / Himmelskörper

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie das Laternen steigen lassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Die Bewilligung muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung vom Veranstalter eingeholt werden.

Gemeinde Aadorf, Gemeindeplatz 1, 8355 Aadorf
Tel +41 052 368 48 48

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel nicht gestattet.

Torten / Kuchen

Wird die Torte von extern angeliefert und es wird kein Dessert von unserem Haus serviert, so verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 6.00.

Rechnungsstellung

Bitte teilen Sie uns die Rechnungsadresse, an welche die Rechnung gestellt werden soll, mit. Sollen Extras, wie z.B. Spirituosen direkt einkassiert werden? Gerne senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass eine detaillierte Rechnung. Diese ist zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'500.00.

Alkoholausschank an Jugendliche

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss Schweizerischem Alkoholgesetz.

Haftung

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände, des Restaurant & Hotel Heidelberg verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Garderobe

Für die Garderobe von Ihnen und Ihren Gästen übernehmen wir keine Haftung.

Annulations-Bedingungen

- bis 31/30 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
 - 30/29 – 11 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
 - 10 – 3 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
 - Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird in Rechnung gestellt.
- Wir behalten uns vor eine Anzahlung (Personenzahl x Menüpreis) im Voraus in Rechnung zu stellen.

Apéro Vorschläge

Aperogebäck

- Chips und Nüssli	pro Person	CHF 1.50
- Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
- Herzhaftes Kleingebäck gemischt (3 Stück)	pro Person	CHF 4.50
- Hausgemachte Quiche (Gemüse oder „lorraine“)	pro Stück	CHF 4.50
- Riesenbretzel mit 3 Belegen (Käse, Schinken, Salami, Thon, Ei) Es werden ca. 25 Stücke geschnitten	pro Bretzel	CHF 80.00

Fingerfood

- Fleischbällchen (Meatballs)	pro Stück	CHF 4.00
- Rindstatar an Pumpernikel	pro Stück	CHF 4.50
- Poulet–Satay Spiesschen mit süss-saurem Dip	pro Stück	CHF 4.00
- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	pro Stück	CHF 3.50
- Grillgemüse-Spiesschen	pro Stück	CHF 3.00
- Gemischte Antipasti (Oliven, gefüllte Peperoni, grillierte Pilze und Parmesan)	pro Teller	CHF 20.00
- Gemüsesticks mit Dipp	pro Person	CHF 4.50
- Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs, Graved Lax und Frischkäse	pro Stück	CHF 3.50
- Canapés mit Rauchlachs, Chorizo, Rauchforelle / Fleischkäse	pro Stück	CHF 4.00
- Belegte Brötchen mit Fleischkäse, Schinken, Salami, Ei & Kresse, Rauch- oder Graved Lachs, Roastbeef, Thon, Käse	pro Stück	CHF 4.50

Mousse im Glas serviert

- Rauchlachs, Tomate, Rande,		
- Rüeblü und Peperoni		
- Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel und Kürbis	pro Glas	CHF 5.50

Panna Cotta im Glas serviert

- Rande, Rüeblü, Tomate und Meerrettich		
- Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel und Kürbis	pro Glas	CHF 5.00

Suppeshots im Glas serviert

- Tomatencrème, Weissweincrème, Kräutercrème,		
- Randencrème, Champignoncrème,		
- Fleisch oder Gemüse Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel, Kürbis, Maroni, Eierschwämmchen, Steinpilz	pro Glas	CHF 5.50

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Spezialitäten

Lachs „Bellevue“: Ganz pochierter Lachs am Buffet, ausgarniert
mit Gurkenscheiben, verschiedenen Saucen,
und Meerrettich-Schaum.

pro Person CHF 19.00

Ganzer Rehrücken Heidelberg (nach Saison)
Ganz gebratener Rehrücken auf dem Büffet präsentiert,
mit Orangenscheiben und Sauce Cumberland

pro Person CHF 19.00

Apéro Riche ab 30 Personen

pro Person CHF 42.00

- Süppchen in der Tasse serviert
- Rauchlachsrollchen mit Frischkäse gefüllt
- Wraps gefüllt
- Tomaten Mozzarella Spiessli
- Rindstartar im Glas
- Vitello Tonato
- Rinds Tatar mittel scharf gewürzt
- Schinkengipfeli
- Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnussdip

- Dessert
- Süssmostcrème
- Orangenkuchen
- Braunes Schokoladenmousse

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons	CHF 8.50
Bunt gemischter Salat mit unserem Hausdressing	CHF 9.00
Tomaten Mozzarella Terrine mit Basilikum Vinaigrette	CHF 12.00
Eisbergsalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Sprossen	CHF 11.00
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, serviert auf Belugalinsen Salat, Rucola und Apfeldressing	CHF 19.50
Mousse von der Karotte auf geräuchertem Entencarpaccio an Balsamico- Honigsauce	CHF 16.00
Hausgebeizter Schottischer Orkneylachs auf Gurkencarpaccio an Dillsenfauce dazu Butters toast	CHF 19.50
Carpaccio vom geräucherten Lammnierstück mit Sauerrahm-Zitronenmousse	CHF 18.00
Ricotta Zitronenravioli mit Salbeibutter	CHF 16.00
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch- Mayonnaise	CHF 19.00
Thunfisch kurz gebraten in der Sesamkruste mit Honig- Wasabicrème auf Chinakohlsalat und Cranberry	CHF 19.00

Suppen

Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli	CHF 9.00
Aromatisierte Kraftbrühe „Royale“	CHF 9.00
Zitronengras-Limetten-Curry Süsschen	CHF 9.00
Kräuterschaumsüsschen mit Brotcroûtons	CHF 9.00
Steinpilzsüsschen mit Knoblauchcroûtons	CHF 9.00

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Saisonale Vorspeisen

Vorspeisen Frühling

Weisser Spargelsalat mit Orangenvinaigrette,
frischer Minze und Salatbouquet CHF 14.00

Spargelmousse mit Rhabarber und Tomaten-Chutney
serviert mit bunten Salaten CHF 14.00

Vorspeisen Sommer

Kirschen Gazpacho mit Sauerrahm und Croûtons
(erfrischende Kaltschale) CHF 11.00

Knackiger Sommersalat an Gemüsevinaigrette und
Antipasti Gemüsen und Pilzen CHF 12.00

Vorspeisen Herbst

Kürbis Hagebuttensüppchen mit Orangenchips CHF 9.00

Nüsslisalat mit Balsamicovinaigrette, Speck und Walpilzen CHF 12.50

Vorspeisen Winter

Kartoffel-Lauchsuppe mit einem „Redli“ von der Saucisson CHF 9.00

Sämiges Randenrisotto mit Parmesanstreifen CHF 16.00

Zwischen-Gang

Zitronen-Basilikumsorbet mit Wodka CHF 5.00

Zwetschgensorbet mit Feuerwasser CHF 5.00

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Fleisch Spezialitäten

Schweinesteak im Pfeffermantel mit Chalotten-Portweinsauce, Lyoner-Kartoffeln und Rübli-Orangenflan	CHF 35.00
Hackbraten serviert mit kräftiger Portweinsauce, dazu hausgemachten Kartoffelstock und Gemüse	CHF 35.00
Zartes Siedfleisch vom Schulterspitz mit Apfelkren Meerrettichrahmsauce , Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	CHF 39.00
Niedergegarter knuspriger Kalbsschulterbraten dazu Portwein-Rosmarinsauce, Birnen-Kartoffelgratin Speckbohnen nach „Grosi’s“ Art	CHF 39.00
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Kräuterkruste mit kräftiger Madeirasauce, dazu Risotto und buntes Gemüse	CHF 56.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit sämiger Champignonrahmsauce, Mandelbroccoli und Butternudeln	CHF 49.00
Saftig gebratene Maispoulardenbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Kräuter-Frischkäse, Weissweinsauce und hausgemachten Spätzli	CHF 39.00
Roastbeef serviert mit Sauce Béarnaise, Röstikroketten und mediterranem Gemüse	CHF 49.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit hausgemachter luftiger Pfeffer Béarnaise, Coco Bohnen und Kartoffelgratin	CHF 56.00
„Deux Filets“	CHF 69.00
1. Gang: Schweinefilet mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Saisongemüse	
2. Gang: Rindsfilet mit Portweinsauce Kräuterrisotto und Saisongemüse	

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Fisch Spezialitäten

Duett von gebratenem Saiblingfilet und Flusskrebs an Limetten-Thymiansauce, Saisongemüse serviert mit Risotto	CHF 39.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Limetten-Thymiansauce, serviert mit Camargue-Gemüsereis	CHF 39.00
Zander Cordonbleu gefüllt mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel, Weisswein-Orangen-Nage und buntes Marktgemüse	CHF 42.00
Sautierte Eglifilets mit Mandelbutter, Broccoliröschen und Schlosskartoffeln	CHF 38.00
Gebratener Seeteufel in der Kräuternage mit buntem Marktgemüse dazu Zitronen-Gnocchis	CHF 45.00

Vegetarische Spezialitäten

Quinoa-Ziegenkäsestrudel an Bier-Rosinensauce und Marktgemüse	CHF 31.00
Gefüllte Pfannkuchen mit Trockentomaten und Ricotta	CHF 22.00
Blätterteigpastetli mit Gemüsestroganoff an Paprikarahmsauce	CHF 31.00
Spätzlipfanne mit Cassis Zwiebeln und süss-sauren Aprikosen	CHF 24.00

Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice auf Vorbestellung

Stärkebeilage und Gemüse	p. Port. CHF 8.00
Schweinefleisch, Geflügel und Lamm inkl. Stärkebeilage und Gemüse	p. Port. CHF 12.00
Rind oder Kalbsfleisch inkl. Stärkebeilage und Gemüse	p. Port. CHF 14.00

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Saisonale Hauptgänge

Saison Hauptgang Frühling

Lammracks in Olivenöl gebraten, dazu neue Kartoffeln,
garniert mit Spargeln CHF 42.00

Schweinefilet, gefüllt mit Spargel-Pesto CHF 39.00
auf Dijon Senfsauce, mit Bärlauch Kartoffelgratin

Saison Hauptgang Sommer

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken CHF 54.00
mit sautierten Pilzen und frischen Kräutern,
Zucchini-Auberginenroulade und Basilikum-Gnocchi

Glasierte Entenbrust an roter Curry-Kokossauce, CHF 39.00
serviert mit Grillgemüse und Basmati Reis

Saison Hauptgang Herbst

Rehmedaillons mit Cognac-Eierschwämmli-CHF 39.00
sauce, hausgemachte Spätzli und Bauernrotkraut

Kürbis-Curry-Strudel mit glasierten Marronis, CHF 31.00
Bauernrotkraut, Rosenkohl und Gnocchis

Saison Hauptgang Winter

Tafelspitz, serviert mit Meerrettichsauce und Apfelkren, CHF 39.00
dazu Kartoffel-Karottenstock und Gemüse

Entenbrust an Rosmarin-Orangensauce, CHF 39.00
serviert mit Cranberry-Risotto und geschmortem Gemüse

Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice auf Vorbestellung

Stärkebeilage und Gemüse p. Port. CHF 8.00

Schweinefleisch, Geflügel und Lamm inkl. Stärkebeilage und Gemüse p. Port. CHF 12.00

Rind oder Kalbsfleisch inkl. Stärkebeilage und Gemüse p. Port. CHF 14.00

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Menüs komplett

Menü „Mostindien“

CHF 56.00

Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli

Niedergegarter knuspriger Kalbsschulterbraten an
Portwein-Rosmarinsauce, Birnen-Kartoffelgratin
Speckbohnen nach „Grosi’s“ Art

Weisses Schoggi-Mousse mit Früchtecoulis

Menü „Lützelmurg“

CHF 62.00

Carpaccio vom geräucherten Lammnierstück mit
Sauerrahm-Zitronenmousse

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an
Limetten-Thymiansauce serviert mit
Camargue-Gemüsereis

Tobleronemousse mit Rahmtupf

Menü „Michi’s Hackbraten“

CHF 53.00

Saisonsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Sprossen

Saftiger hausgemachter Hackbraten mit Waldpilzsauce
Kartoffelstock und glasierte Rüeblì

Gebrannte Crème mit Haselnüssen

Menü „Herbstlich“

CHF 85.00

Nüsslisalat-Bouquet mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit Balsamico Vinaigrette

Kürbis-Hagebuttensüppchen

Rosa gebratener Hirschrücken mit Cognac-Rosmarinsauce
hausgemachte Haselnusspätzli, Bauernrotkraut, Birne, Maronis
und Speck-Rosenkohl

Hausgemachte Gebrannte Crème

Menüvorschläge für ein einheitliches Menü ab 10 Personen

Bitte reichen Sie diese Karte nicht zur Auswahl an Ihre Gäste weiter,
hierfür nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.



Menü „Das Festliche“

CHF 75.00

Duett vom hausgebeizter Graved Lachs und
Forellenmousse, mit Honig-Senfsauce

Kresseschaumsüppchen mit Mandeln

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Thurgadossauce
mit Kartoffel-Gnocchis, Gemüseflan und geschmortem Lattich

Tobleronemousse mit Mango

Dessert - Die süsse Versuchung

Hausgemachte Gebrannte Crème mit Haselnüssen

CHF 9.00

Braunes Tobleronemousse mit Rahmtupf und Früchten

CHF 12.00

Weisses Schoggi-Mousse mit Früchtecoulis

CHF 12.00

Thurgauer Süssmostcrème mit beschwipsten Apfelwürfeli

CHF 9.00

Frischer saisonaler Fruchtsalat

CHF 9.00

Mocca Panna Cotta mit Mango-Coulis

CHF 12.00

Traditionelles Caramelköppli mit Saisonfrüchten,
und Rahm

CHF 9.50

Dessertbuffet Heidelberg

CHF 25.00

Hausgemachte Versuchungen, wie Mousses, Glace
Tiramisu, Crèmen, frische Früchte angerichtet auf der Etagère

Zusätzlich mit verschiedenem Käse

CHF 10.00

Mitbringen von Torten und Kuchen

Wird die Torte von extern angeliefert und es wird kein Dessert von unserem Haus serviert, so
verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 6.00