

Menü- und Apérovorschläge

Täglich bieten wir drei verschiedene attraktive Menüs an, davon ist eines stets vegetarisch.

Gerne helfen wir Ihnen, ein auf Sie abgestimmtes Menü nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammenzustellen. Saisonale Produkte werden nach Absprache mit Ihnen ins Menü integriert.

Die aufgeführten Menüvorschläge bieten wir ab 10 Personen an.

Aaheim-Apéro

Weisswein, Orangensaft, Mineral, Schinkengipfel, Chäschüechli, pro Pers. 20.50
Bruschetta mit Tomaten und Dinkelgrissini mit Rohschinken

Weitere Apéro-Angebote

Schinkengipfeli oder Chäschüechli pro Stk. 2.50
Hausgemachte Dinkelgrissini mit Rohschinken pro Stk. 2.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum pro Stk. 2.50
Canapée-Dreieck mit Salami, Schinken, Ei pro Stk. 3.50
Canapée-Dreieck mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs pro Stk. 4.50
Div. hausgemachtes Blätterteiggebäck pro Pers. 2.50
Saisongemüse mit Dipp Saucen pro Pers. 4.50
Gefülltes Laugenbaguette mit Salami, Schinken, Ei etc. pro Pers. 4.50
Früchteschale nach Saison pro kg 25.00

Salate/Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat 6.50
Assortierter Salat 9.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum 12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brot Croutons 10.50
(saisonal August bis März)
Melonenschnitze mit Rohschinken, Salatgarnitur 13.50



Suppen

Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen)	6.00
Diverse Crèmesuppe nach Saison	7.50
Rieslingschaumsuppe mit Gemüsewürfel	10.50
Gazpacho Andaluz Eiskalt serviert	9.50

Hauptgänge

Vom Schwein

Saftiger Schweinshalsbraten Kräuterjus Gemüsebouquet	26.50
Rahmschnitzel mit Champignons Gemüsebouquet	28.50
Appenzeller Cordon Bleu (180 gr.) gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse Gemüsebouquet	30.50
Gebratenes Schweinssteak (150 gr.) mit Weisswein Birne und Brie überbacken Gemüsebouquet	29.50
Schweinsfilet im Teig mit Madeirasauce Gemüsebouquet	37.50

Vom Rind

Ungarisches Gulasch (Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln) Gemüsebouquet	26.50
Rindfleischgeschnetztes Pommery Senfsauce Gemüsebouquet	26.50
Suure Mockä (18h geschmorter Rindsbrustkern) mit Silberzwiebeln, Speck und Brot Croutons Gemüsebouquet	35.50



Vom Kalb

Hausgemachte Kalbshackdätschli Kräuter-Frischkäsesauce Gemüsebouquet	38.50
Niedergegarter Kalbshohrücken mit karamellisierten Äpfeln und Thurgadossauce Gemüsebouquet	45.50
Kalbsteak mit Morchel-Rahmsauce (180 gr.) Gemüsebouquet	45.50
«Riz Casimir» mit Früchten und rassiger Currysauce Basmatireis mit Pinienkernen	35.50

Fisch

Fragen sie nach unserem Tagesangebot.

Vegetarische Gerichte

Gebratene Gemüsebällchen mit Gemüsestreifen und pikantem Tomatencoulis Hausgemachte Kartoffelgnocchi	25.50
Süsskartoffelburger Aaheim Style mit marinierten roten Zwiebeln, Tomaten, Salat, Guacamole Sauerrahm und Sprossen	21.50
Kichererbsen Tikka Masala mit Tomaten-Currysauce und diversen gebratenen Gemüsen und Sprossen Basmatireis mit Pinienkernen	26.50

Beilagen

Zu den Gerichten servieren wir Beilagen nach Wunsch:

Nudeln, Trocken- oder Basmatireis, Quark-Spätzli, Rahm-Kartoffelstock, Bramata Polenta, Kartoffelgratin, Rösti, Pommes frites oder Kartoffelkroketten.

Bei allen Gerichten werden Gemüse und Beilage als Nachservice serviert!



Kalte Tellergerichte

Aaheim-Teller Bündnerfleisch, Zigeunerschinken, Salami und Käse Früchtebrot	25.50
Reichhaltiger Salatteller garniert mit gekochtem Ei und Früchten und Grissini	19.50

Warme Tellergerichte

Warmer Beinschinken Kartoffelsalat mit Radieschen und Bundzwiebeln	19.50
Warmer Beinschinken Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	22.50
Heisser Ofen-Fleischkäse Kartoffelsalat mit Gurken und Bundzwiebeln	19.50
Heisser Ofen-Fleischkäse Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	22.50
Rösti-Pastetli mit Brätkügeli und Pilzen Erbsli und Rüepli	20.50
Reichhaltiger Fitness-Teller mit buntem Salat und Früchten:	
Schweinssteak	25.50
Poulet Brust	23.50
Kalbsschnitzel	29.50

Desserts

Hausgemachtes Rahm-Karamelköppli garniert mit Früchten und Rahm	7.50
Thurgauer Süssmostcrème	6.50
Frischer Saisonaler Fruchtsalat	8.50
Diverse Torten und Wähen auf Bestellung	Stück ab 6.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Deklaration

Rind	CH
Kalb	CH
Schwein	CH
Wurstwaren	CH
Poulet	CH
Kaninchen	CH
Lamm	AUS
Fisch	Div. Herkunft
Wild	CH, A, AUS, NZL

Legende:

CH	Schweiz
A	Österreich
AUS	Australien
NZL	Neuseeland

Wir verwenden bei der Verarbeitung von Fleisch und Geflügel vorwiegend Schweizer Produkte.

Über die Herkunft und die Fang Art von Fisch, Crevetten, Muscheln usw. kann Ihnen der Küchenchef oder die Fachmitarbeiter der Küche gerne Auskunft erteilen.

In unserer Küche wird vorwiegend mit frischen Zutaten und Lebensmitteln gearbeitet. Was die Saison so hergibt.

Verlässliche Informationen sind für Allergiker absolut notwendig und wichtig.

Zögern sie nicht, bei Allergien und Unverträglichkeiten, unser Küchenteam zu informieren.

Auf der nächsten Seite ist ein Auszug der gängigen Allergenen Produkte. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an unseren Küchenchef oder die Fachmitarbeiter der Küche.

Allergene Inhaltsstoffe

Glutenhaltiges Getreide

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Emmer, Kamut, Einkorn und



Grünkern

Vorkommen: Brot, Kuchen, Bier, Nudeln, Suppen usw.

Eier

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel und Vogelarten

Vorkommen: Mayonnaise, Salatsaucen, Nudeln, Hackbraten usw.

Erdnüsse

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Div. Gebäck, Brotaufstrich, Schokolade usw.

Fisch

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Vorkommen: Würzpasten, Suppen, Fertigsaucen usw.

Krustentiere

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Crevetten, Scampi, Hummer usw.

Vorkommen: Fertigsaucen, Suppen, Feinkostsalate

Weichtiere

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Muscheln aller Art, Tintenfische, Schnecken

Vorkommen: Asiatische Würzsaucen, Marinaden, Suppen usw.

Milch

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Vorkommen: Brot, Gebäck, Würste, Cremen, Schokolade usw.

Sellerie

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Curry usw.

Sojabohnen

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Brote, Margarinen, Schokolade, Kaugummi, Fertiggerichte aller Art usw.

Sesamsamen

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Div. Brote und Kleingebäck, Vegetarische Gerichte usw.

Schalenfrüchte

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Jegliche Art von Nüssen

Vorkommen: Brot, div. Gebäck, Schokolade, Brotaufstriche usw.

