

# Baukettkarte



**RESTAURANT**  
**GISSEREI**  
ARBON

**senevita**  
Giesserei

# Herzlich willkommen

Die schönsten Stunden verbringt man am besten mit seinen Liebsten (und einem guten Essen).

Sie planen eine Feier, ein Seminar oder einen Anlass zuhause? Wir bieten Ihnen den idealen Rahmen und organisieren gerne ein gelungenes Fest.

Mit dieser Übersicht wollen wir Ihnen einen Einblick in unsere Küche verschaffen. Von Apéroköstlichkeiten über unsere Klassiker bis zu den saisonalen Menüs. Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein und kreieren ihr Traummenü. Wir versuchen alles möglich zu machen, damit Ihre Feier in unvergesslicher Erinnerung bleibt.

Warum nicht einen tollen Sommeranlass in unserer grünen Oase im Innenhof durchführen? Eine auf Sie abgestimmte Weinreise aus unserem über 700 Positionen umfassenden Weinkeller? Ein gemütlicher Zigarrenabend in unserer Lounge?

Unser Küchenteam verzaubert Sie mit kulinarischer Vielfalt und höchster Qualität. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren.

Möchten Sie nach Ihrem Fest nicht nach Hause fahren? Dann reservieren Sie doch bei uns eine voll ausgestattete Ferienwohnung. Gerne servieren wir Ihnen am nächsten Morgen ein ausgiebiges Frühstück in der Wohnung oder unserem Restaurant.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte unterbreiten können.

Ihr Team der Senevita Giesserei



## Kalte Häppchen

Canapés (Eiersalat, geräucherter Lachs, Schinken, Käse)	pP	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pP	2.00
Italienische Antipasti	pP	5.00
Gemügesticks mit Dip	pP	2.00
Gemischtes Plättli	pP	12.00
Glasnudelsalat mit Ananas	pP	2.00
Hausgemachte Grissini	pP	1.50
Guacamole mit Brotchips	pP	2.00
Siedfleischsalat	pP	2.50
Kleines Rindstatar auf Toast	pP	4.00

## Warme Häppchen

Schinkengipfeli	pP	2.50
Chäschüechli	pP	2.00
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	pP	2.50
Arrancini mit Bergkäse	pP	2.50
Gemüsequiche	pP	2.00
Fischknusperli	pP	2.50
Kalbfleisch-Meatballs	pP	2.50
Riesengrillen an Sweet Chili Sauce	pP	2.50
Crêpes mit Gemüsefüllung	pP	2.00
Empanadas mit Hackfleischfüllung	pP	2.50

## Suppe in der Espressotasse

Spanische Gazpacho	pP	2.00
Gurkenkaltschale	pP	2.00
Thaicurrysuppe	pP	2.00
Thurgauer Weissweinsuppe	pP	2.00

## Desserts

Panna cotta	pP	2.00
Tiramisu	pP	2.00
Crème Brûlée	pP	2.00
Tobleronemousse	pP	2.00
Erdbeer-Tiramisu	pP	2.00
Schokobrownie	pP	2.00



# Menüvorschläge

## Thurgau Classics

---

- Thurgauer Weissweinsuppe
- Thurgauer Gschnetzlets mit Gemüse und Teigwaren
- Süssmostcrème 39.00
  
- Kleiner gemischter Salat
- Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse
- Dunkle Schoggimousse mit Beerenragout 38.00
  
- Gemischter Salat mit Kernenmischung
- Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel an Öpfelringlisauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- Himbeerquarkmousse 42.00

## Frühling

---

- Gratinierte grüne Spargel
- Saltimbocca vom Schwein mit Kroketten und Gemüse
- Vanillecrème mit Beerenragout 38.00
  
- Thurgauer Weissweinsuppe
- Gebratenes Felchenfilet mit Kräuterrisotto und Fenchelgemüse
- Crème Brûlée 36.00
  
- Bärlauchsuppe mit Croûtons
- Gemüselasagne
- Himbeerparfait 34.00

## Sommer

---

- Thaicurrysuppe
- Kalbshohrücken mit Kartoffelgratin und Gemüse
- Kokosmousse mit frischen Erdbeeren 42.00
  
- Dreierlei vom Tomatencarpaccio mit Basilikumpesto und Gartenkresse
- Gebratenes Forellenfilet mit Eierschwämmirisotto
- Hausgemachter Schoggibrownie mit weisser Ganache 36.00
  
- Panzanella
- Gefüllte Zucchetti mit hausgemachten Gnocchi
- Limetten Panna cotta 35.00

## Herbst

---

- Kürbissuppe mit glasierten Marroni
  - Wildteller mit Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl
  - Vermicelles
- 42.00
- Nüsslisalat mit gerösteten Pinienkernen und Tomaten
  - Gebratenes Dorschfilet mit Salzkartoffeln und Spinat
  - Marronimousse
- 38.00
- Morchelcremesuppe
  - Tagliatelle mit geschmorten Kürbisspalten und Marronirahmsauce
  - Kürbis Tarte Tatin
- 36.00

## Winter

---

- Eingelegte Randen mit cremigem Ziegenkäse, Pinienkerngel und mariniertem Rucola
  - Rindsentrecôte mit Sauce béarnaise, Kartoffelkräpfen und Gemüse
  - Crema Catalana
- 45.00
- Muschelcremesuppe
  - Pochiertes Lachsfilet mit Pilzrisotto und Krautstiel
  - Gegrillte Ananas mit Caramelcrème und Kokosglace
- 38.00
- Rüepli-Ingwersuppe mit Kokosnussmilch
  - Hausgemachte Steinpilzravioli mit Salbei und Tomaten
  - Glühweinparfait
- 38.00





## Räumlichkeiten

### Restaurant bis 80 Personen

Preis: auf Anfrage

Technische Ausstattung: WLAN, Beamer

### Innenhof bis 80 Personen

Preis: auf Anfrage

Technische Ausstattung: WLAN, Beamer

### Eventsaal bis 25 Personen

Preis: Whiteboard ½ Tag 150.00, ganzer Tag 300.00

Technische Ausstattung: WLAN, Grossbild-TV, Whiteboard

### Musikzimmer bis 20 Personen

Preis: ½ Tag 150.00, ganzer Tag 300.00

Technische Ausstattung: WLAN, Grossbild-TV, Whiteboard

### Zigarrenlounge bis 12 Personen

Preis: auf Anfrage

Technische Ausstattung: WLAN, Beamer

### Sitzungszimmer bis 10 Personen

Preis: ½ Tag 120.00, ganzer Tag 240.00

Technische Ausstattung: WLAN, Grossbild-TV, Whiteboard

Konsumationen werden mit der Leitung Gastronomie abgesprochen.

Wenn nicht ausdrücklich vermerkt, sind die Preise pro Person in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.



Senevita Giesserei, Giessereistrasse 12, 9320 Arbon, Telefon 071 571 71 71  
giesserei@senevita.ch, [www.giesserei.senevita.ch](http://www.giesserei.senevita.ch)