



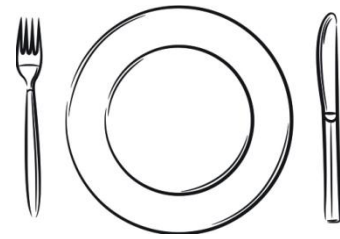
Menu

Inspirationen

2026



Inhaltsverzeichnis



Vorwort.....	3
Dorfalm-Brunch.....	4
Apéros.....	5
-kalte Apéros	
-fruchtige Apéros	
-warme Apéros	
Zum Zusammenstellen	
Amuse-Bouche & Vorspeisen.....	8
-kalte Vorspeisen	
-warme Vorspeisen	
-Suppen	
-Salat	
Hauptgänge.....	11
-servierte Hauptgänge	
-À discrétion – serviert	
-vegetarisch und Vegan	
Dorfalm-Buffets.....	14
Desserts.....	17

Schön, dass wir Sie inspirieren dürfen

Regionale Frischprodukte begeistern uns, deshalb berücksichtigen wir, wo immer nur möglich, unsere Produzenten, welche wir auch persönlich kennen.

Vom Apéro über die Vorspeise, dem Hauptgang bis zum Dessert, alles wird in der Dorfalm-Küche frisch zubereitet, damit Sie beste Qualität geniessen können.

Unser Küchenchef und Betriebsleiter Jan Geisler



Eine gute Küche ist das Fundament für einen gelungenen Anlass

Wir verwenden grundsätzlich nur Schweizer Fleisch.

Lammfleisch, welches nicht von der Metzgerei Blatter kommt, stammt aus Grossbritannien oder Irland. Unser Fisch ist aus den Gewässern der Region, der Rauchlachs aus Schottland (Zucht) und Crevetten aus Vietnam (Zucht).

Allergene Inhaltsstoffe

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergiker und Gäste mit diätetischen Einschränkungen.

Melden Sie sich frühzeitig bei uns und wir berücksichtigen dies bei Ihrer Menüwahl oder wenden Sie sich direkt an unseren Küchenchef, für weitere Auskünfte über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Die Preise gelten jeweils pro Person (Platten) oder pro Stück - in Schweizer Franken. Die MwSt. und die Personalkosten wird auf den ganzen Anlass berechnet und ist nicht im Preis inbegriffen. Allfällige Transporte werden nach Aufwand verrechnet.

Dorfalm-Brunch

Frühstücks-Buffer

30.00

Brot- und Brötchenauswahl

Zopf, Gipfeli, Paillasse Brot, Brötchen

Brotaufstriche

Konfitüren, Thurgauer Honig, Nutella, Butter, Margarine

Cerealien

Corn Flakes, Honey Puffs, Müesli

Auswahl an Joghurt

Birchermüesli

Fruchtsalat

Aufschnitt Platte

Käseplatte

Ei-Speisen & Speck gebraten

3 - 10 Minuten Eier aus dem Eierkocher, hartgekochte Eier, Rühreier

Getränke zum Frühstücks-Buffer à discrétion

Kaffee/Espresso/Tee, Milch mit Schoggi/Ovo, Süssmost & Orangensaft

Mittags-Buffer

(Preis nur in Verbindung mit Frühstücks-Buffer) **18.50**

Ofenfrischer Fleischkäse und heisser Schinken

dazu verschiedene Salate

Kartoffel-, Karotten-, Gurken- und Blattsalat, verschiedene Dressings und Garnituren, sowie assortierte Brötchen

Desserts

ab Seite 17 finden Sie verschiedene Dessert-Varianten

Apéros

Stellen Sie Ihren individuellen Wunsch-Apéro zusammen, wir berechnen Ihnen den Pauschalpreis pro Person.

Kalte Apéros

Salziges-Trio

Paprika und Nature Pommes-Chips und Salz-Stängeli

Blätterteigstangen

Blätterteigstangen mit Rohschinken umwickelt

Gemüse-Dipp

mit verschiedenen Saucen

Parmesan-Möckli & Oliven

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Melone-Rohschinken-Spiessli

Früchte-Spiessli

Tortilla-Chips

mit Tomaten-Salsa, Sauer-Rahmsauce, Guacamole

Wraps

 gefüllt mit

Roastbeef, Lachs, Poulet oder Frischkäse & Gurke

Mini-Tartelettes

 gefüllt mit

Ei-Mayonnaise, Steinpilz, Beef Tatar, Kräuter - Cantadou, Poulet-Curry, Lachs Tatar, Thon-Mayonnaise

Meterbrote oder Party-Sandwiches

 gefüllt mit

Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren, Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise

Warme Apéros

Schinkengipfeli

Bündnerschnecke

Chäschüechli

Mini-Burger

Rinds-, Pulled Pork- oder Vegi-Burger

Poulet-Spiessli nach Wunsch mariniert

Suppe nach Wunsch in „Espresso-Tasse“

Apéro Riche

Unser Vorschlag

29.00

mit:

Suppen-Shots (Kokos-Curry- & Riesling-Suppe),
Tomaten-Mozzarella- & Melone-Rohschinken-Spiesse,
Gemüse-Dipping, Meterbrote mit verschiedenen Füllungen,
Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini-Hamburger, Chili-Würstchen,
Wraps gefüllt mit Roastbeef-, Lachs, Poulet, Frischkäse & Gurke,
Brownies, Joghurt- & Toblerone-Mousse

Zum Zusammenstellen

Amuse-Bouche

Bruschetta klassisch mit Tomaten <i>(auch möglich mit Hüttenkäse oder Guacamole)</i>	3.50
Bresaola mit Kräuter-Frischkäse	4.00
Roastbeef mit Gurken-Ananas-Salat	4.00
Geräuchertes Forellen-Tartar auf Avocado-Crème	4.00
Marinierte Oliven mit Brot und Butter	4.50
Spargelspitzen mit Rohschinken <i>(nur in der Saison: Ende April bis 16. Juni)</i>	4.50

Kalte Vorspeisen

Caprese Tomaten- & Büffel-Mozzarella-Scheiben mit Oliven-Oel, alten Balsamico & frischen Basilikum	11.50
Kalbfleischterrine mit Preiselbeer-Schaum & kleinen Salatbouquet	14.50
Rauchlachstatar mit Brot Chip & kleinem Salatbouquet	14.50
Vitello tonnato mit Kapern-Äpfeln	15.00
Beef Tatar mit Brot Chip & kleinem Salatbouquet	15.00
Rinds-Carpaccio mit Zitronen-Oliven-Oel, Rucola & gehobeltem Parmesan	15.50

Warme Vorspeisen

Safran-Risotto mit Ratatouille	13.50
Steinpilz-Risotto <i>(Herbst/Winter)</i>	13.50
Grüne Spargeln mit Landrauchschinken <i>(Ende April bis 16. Juni)</i> Spargeln aus dem Thurgau, mit dünn aufgeschnittenem Thurtaler Landrauchschinken, dazu frische Kräuter-Mayonnaise	14.50
Steinpilzravioli in Trüffelsauce mit Cherry-Tomaten & frischen Rucola	15.00
Warmes Saibling-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl & Kräutersalat	15.50
Spaghetti mit Crevetten In pikanter Tomatensauce mit Knoblauch & frischen Basilikum	19.50

Suppen

Gazpacho (Spanische Gemüse-Suppe) mit Knoblauch-Croûtons	6.50
Kalte Gurken-Suppe mit griechischen Joghurt	6.50
Crème-Suppen nach Ihrem Wunsch saisonal Sellerie, Spinat, Broccoli, Fenchel, Rüeblli, Kürbis, Tomaten, Spargel, Randen, Erbsen, Kresse, Mais, Kürbis-Pastinaken-Suppe	7.00
Riesling-Suppe	8.00
Special Tomatensuppe mit Basilikum Glacé	9.00
Kokos-Curry-Suppe mit Zitronen-Gras	9.00

Salate

Grüner Salat	6.50
Bunt gemischter Blattsalat, mit Dressing nach Wahl	
Gemischter Salat	8.50
Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, mit Dressing nach Wahl	
César-Salat	10.50
Grüner Salat an César-Dressing mit sautierten Poulet Streifen, Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan	
Nüsslisalat <i>(saisonal)</i>	10.50
mit Speck, Croûtons und Ei, mit Haus-Dressing	

Salat-Dressings zur Auswahl:

- Haus-Dressing *(französisch)*
- Italienisches Dressing
- Mango-Vinaigrette
- Himbeer-Dressing
- Essig & Öl

Zu all diesen Vorspeisen servieren wir assortierte Brötchen, auf Wunsch mit Butter.

Hauptgänge

Wir kochen für Sie Ihr Wunschgericht. Zögern Sie nicht, uns Ihre Ideen und Wünsche mitzuteilen. Unser Küchenchef freut sich, auch neue unbekannte Speisekreationen auszuprobieren. Nachfolgend finden Sie einige unserer Spezialitäten.

Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch	25.00
Curry, Zürcher Art oder Stroganoff mit Reis	
Mistkratzerli	28.00
pikant, mit Knoblauch oder frischen Gartenkräutern auf Frühlingkartoffeln & mediterranem Gemüse	
Maispoulardenbrust	29.00
mit Orangenjus, Kartoffelgratin & Blattspinat	
Französische-Entenbrust	31.00
rosa gebraten mit Zwetschgen-Jus, Nudeln & Wok-Gemüse	

Vom Schwein

Schinkli	19.50
mit Senfauswahl & Kartoffelsalat	
Schweinsbraten	25.00
Schweden- oder Tessiner Art mit Marsalajus, Kartoffelstock & Saisongemüse	
Schweinsfilet im Speckmantel	35.00
mit Calvados-Sauce, Nudeln & Gemüsebouquet	

Vom Lamm

Lammgigot „Provençale“	29.00
mit frischen Kräutern & Knoblauch im Ofen gebacken mit Kartoffelstock & Zucchetti-Gemüse	
Lammkaree	44.00
mit Balsamico-Jus, Kartoffel-Gratin & mediterranen Gemüse	

Vom Kalb

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzli & Ofen-Tomaten	32.00
Kalbsschulter Braten „Grossmutter Art,, mit Kartoffelgratin & Broccoli	36.00
Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln & Gemüsebouquet	36.00
Wiener Schnitzel auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	36.00
Cordon bleu mit Pommes Frites & Gemüsebouquet	38.00
Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigen Rösti	42.00
Kalbssteak mit Morchel-Sauce, Nudeln& Gemüsebouquet	50.00
Kalbshohrücken rosa gebraten mit Portweinjus, Rösti-Kroketten	50.00

Vom Rind

Ungarisches Gulasch mit Nudeln	29.00
Brasato Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock & Bohnen	32.00
Roastbeef Englische Art rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln & Gemüsebouquet	46.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Kräuterbutter, Country Cuts & Peperoni-Gemüse	49.00
Rindsfilet "Surf & Turf" mit Black Tiger Crevetten, Zitronensauce & Gemüse-Nudeln	53.00

À discretion – ab Buffet

Tischgrill mit Beilagen und verschiedenen Saucen **42.00**
Lamm, Rind, Schwein, Poulet, Pferd, Speck, Chipolata
Tomaten-Salsa, Knoblauch-, Cocktail- und Currysauce
dazu servieren wir Pommes Frites und Reis, (Vegi: Gemüseteller oder Raclette)

Tischgrill mit Raclette Gschwellti und Garnituren **45.00**

Käsefondue **25.50**
mit Fonduebrot vom Sonne-Beck und einem Gläschen Kirsch (4cl)

Vegetarisch und Vegan

V+ = diese Speisen können vegan zubereitet werden

Lasagne mit viel Gemüse **17.00**
dazu empfehlen wir einen bunten Blattsalat

Hülsenfrüchte-Gemüse-Chili V+ **18.00**
leicht scharf, dazu empfehlen wir Trockenreis

Gemüse-Piccata **19.50**
Verschiedene Saisongemüse in Käse-Ei-Masse sautiert, serviert mit cremiger
Tomaten-Sauce, dazu empfehlen wir hausgemachte Nudeln

Falafel-Bällchen auf indischem Gemüse-Curry V+ **20.50**
Vegetarisches Gemüse-Curry, leicht scharf, dazu empfehlen wir Basmatireis

Safran-Risotto mit Rucola, Birnen, Walnüssen und Balsamico **21.00**

Gemüsestrudel **21.00**
mit Kräuter-Rahmsauce und ein buntes Blattsalat-Bouquet

Rauchiger Bohnen-Cheeseburger V+ **22.00**
im Brioche-Sesambrötchen
dazu empfehlen wir Pommes Frites und Cole-Slaw-Salat

Salat- und Vorspeisen-Buffets

Salat-Buffer klein 12.50

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Buffer mittel 14.50

7 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Buffer gross 16.50

9 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Buffer klein 14.50

4 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, kleine Aufschnitt Platte und eine Suppe Ihrer Wahl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Buffer mittel 17.00

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Aufschnitt Platte Deluxe, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Vorspeise-Buffer gross 19.50

6 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, mit Aufschnitt Platte Deluxe, Rauch-Fisch-Platte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Bruschetta-Trio 3.00

ergänzend zu Ihrem Salat- oder Vorspeise-Bufferet
(Tomaten, Avocado, Hüttenkäse) frisch am Buffet belegt

Auswahl an Salaten

Rüebli	Nüssli (Sept-März)	Mescolon
Randen	Pack-Choi	Eisberg
Mais	Chabis mit Speck	Wassermelonen-
Gurken	Griechischer Salat	Rucola
Rettich	Tomaten-Mozzarella	Kartoffeln
Coleslaw	Kopfsalat	Hörnli
Rotkohl	Rucola	Glasnudeln
Zucchetti	Lollo (rot/grün)	Beluga Linsen
Kohlrabi	Chicorée	Kichererbsen
Bohnen	Eichblatt (rot/grün)	Bulgur

Hauptgang-Bufferets

Oktoberfest-Bufferet **38.00**

Back-Hendl mit Pommes Frites, Schweinshaxen mit Sauerkraut, Weisswürste mit süsssem Senf und Brezel, Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Käsespätzle

Slow Food Bufferet für den Fleischliebhaber **39.00**

Rinds-Schulterspitz & Kalbsbraten langsam gegart,
Pulled Pork vom Hals an BBQ-Sauce mit Mini-Burgerbrötchen,
Poulet-Oberschenkel-Steak,
Lamm-Hackfleisch-Bällchen mit Knoblauch-Jogurt-Dipp,
Gemüse-Piccata
dazu Kartoffel-Gratin, Spätzli & eine Auswahl an Saisongemüse

Landherren-Bufferet **52.50**

Entrecôte & Kalbs-Hohrücken am Stück gegart mit Portwein-Jus
Kalbs-Leberli, Poulet-Oberschenkel-Steaks, Sautiertes Forellenfilet
dazu Knöpfli, Kartoffel-Gratin, Rösti-Kroketten und eine Auswahl an Saisongemüse

Grillspass vom Bufferet

Das Grillgut schneiden wir am Bufferet für Sie auf, damit Sie und Ihre Gäste von allem etwas probieren können.

Klassisch **37.00**

Holzacker-Steak, Grillspeck, Rindshamburger, Poulet-Oberschenkel-Steaks, Bratwurst, Cervelat Grill-Käse & Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffel-Gratin und Rosmarin Kartoffeln

Klassisch plus **44.00**

Holzacker-Steak, Rinds-Entrecôte, Crevetten-Spiess, Rindshamburger, Poulet-Oberschenkel-Steaks, Bratwurst, Cervelat, Grill-Käse & Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffel-Gratin und Rosmarin Kartoffeln

Flying Dinner

52.50

Ein ungezwungenes Genusskonzept mit vielfältigen, kleinen Gerichten, die laufend serviert werden und zum Entdecken & Teilen einladen.

Vitello Tonato

Rind-, Lachstartar mit Brotchip

Kokos Curry Suppe

Mini-Hamburger (Rind, Pulled Pork & Vegi)

Lamrack mit Kartoffelstock

Schweinsfilet im Speckmantel auf warmen Kartoffel-Salat

Chäs-Spätzli mit Röstzwiebeln

indisches Gemüse-Curry

Focaccia mit Rucula, gehobeltem Parmesan & Roastbeef

Pastaplausch mit hausgemachten Nudeln

ab 20.00

Sie können alternativ auch Penne, Spaghetti oder Hörnli bestellen.

Unsere Empfehlung: wählen Sie 3 - 8 Saucen, diese werden zum Basispreis kalkuliert

- Gemüse-Bolognese 2.00
- Napoli 1.50
- Arrabiata 1.50
- Bolognese 2.00
- Speck, Chorizo und Kräuter 2.50
- Hackfleischbällchen an Tomatensauce 2.50
- Carbonara 2.50
- Käse-Rahmsauce mit Speck und Lauch 2.50
- Gorgonzola-Sauce mit Birnen und Walnüssen 3.00
- Knoblauch-Käsesauce 2.00
- Zucchetti-Rahmsauce 2.00
- Champignon-Rahmsauce (*optional auch mit Pouletstücken Fr. 0.50*) 2.00
- Thon-Sauce 2.00
- Rahmsauce mit Spinat und Lachs 3.00
- Miesmuscheln und Crevetten im Weissweinsud mit Kräutern 3.50
- Feta, Cherry-Tomaten und Pinienkernen 3.00
- Olio e aglio 1.50
- Pesto Basilikum / Pesto Tomaten / Pesto Bärlauch (*saisonal*) 1.50
- Pesto Nuss-Oliven 2.00

Fajita-Plausch vom Buffet

38.00

Am Buffet können Sie Ihren Fajita-Wrap selbst nach Lust und Laune zusammenstellen.

Die Fajitas:

Weizentortillas, Vollkornortillas, (Auf Vorbestellung Maistortillas), Tacos und Taco-Chips

Die Füllungen:

Rindfleisch-Würfel mexikanische Art, Pouletstreifen mit Mango, Falafel, Crevetten mediterrane Art, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*)

Die Garnituren:

Blattsalat, Peperonistreifen, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Mais, Bohnen, Chabis, Linsen und Kichererbsen (*alles individuell mariniert*)

Die Saucen:

Guacamole, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Knoblauch- und Currysauce, Tomaten-Salsa, Chili-, Knoblauch- und Kräuter-Öl

Burger-Plausch vom Buffet

36.00

Die Brötchen:

Focaccia mit Kräutern, Buns mit & ohne Sesam

Die Burger:

Rindshamburger, Pulled Pork, Rauchiger Bohnen-Burger, Pouletburger

Die Garnituren:

Gebratene Speckstreifen, Zwiebelringe, geröstete Zwiebeln, Tomatenscheiben, Essiggurken-Scheiben, Salatblätter, Jalapeño-Scheiben, Cheddar-Käse

Die Saucen:

Cocktailsauce, Tomaten-Salsa, BBQ-Sauce, Knoblauchkräuter-Mayonnaise, Ketchup, Mayonnaise, Senf

Die Beilagen:

Country-Fries & Coleslaw-Salat

Desserts

Dessert-Buffer klein	10.00
3 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer mittel	12.00
4 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer gross	14.00
5 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Buffer Spezial	18.00
5 verschiedene Desserts- & Käseauswahl	
Dessert-Duo , serviert	8.00
Dessert-Trio , serviert	10.00

Cremen

- ❖ Mango-Joghurt-Mousse
- ❖ Grosis gebrannte Creme
- ❖ Thurgauer Süssmostcreme
- ❖ Verschiedene Fruchtcremen
- ❖ Caramel-Köpfli
- ❖ Vanillecreme
- ❖ Moccacreme
- ❖ Schokoladencreme

Mousses

- ❖ Schokoladen-Mousse
- ❖ Weisses Schokoladen-Mousse
- ❖ Stracciatella-Mousse
- ❖ Toblerone-Mousse
- ❖ Zitronen-Mousse
- ❖ Joghurt-Mousse

Internationale Spezialitäten

- ❖ Tiramisu
- ❖ Schoggikuchen mit flüssigen Kern
- ❖ Cheesecake mit Limetten und weisser Schokolade
- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- ❖ Crema Katalana
- ❖ Crème Brûlée

Fruchtiges

- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Früchte-Spiessli

Torten und Kuchen

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Brownies
- ❖ Schokoladenkuchen
- ❖ Schwarzwälder Torte
- ❖ Apple-Crumble
- ❖ Blaubeer-Muffins
- ❖ Zitronen-Meringue-Tarte
- ❖ Streuselkuchen mit Früchten
- ❖ Cremerollen mit Vanille- oder Fruchtcreme oder Schoggi-Mousse
- ❖ Cremeschnitte

Glaces

- ❖ Schaub's Bauernhofglace (*diverse Sorten*)
- ❖ Hausgemachte Sorbets: Passionsfrucht, Limetten, Erdbeer, Himbeer
Blutorangen (*Winter*)

Käseplatte

Käseauswahl aus der Region

Desserts nach Saison - Frühling bis Sommer

- ❖ Erdbeer-Rhabarber Panna-Cotta
- ❖ Rhabarber-Tiramisu
- ❖ Erdbeer-Mousse mit Creme-Fraîche
- ❖ Himbeer-Mousse
- ❖ Beeren-Körbli
- ❖ Erdbeer-Törtli

Desserts nach Saison - Herbst bis Winter

- ❖ Vermicelles mit Meringues und Rahm
- ❖ Marroni-Creme mit einem Hauch Kirsch
- ❖ Glühwein-Zwetschge mit Zimtglace
- ❖ Waldbeeren-Panna-Cotta