



Bankette & Anlässe



Sie suchen für Ihren Speziellen Anlass Räumlichkeiten mit einem speziellen Flair und guter Schweizer Küche. In unseren beiden Restaurants finden Sie den perfekten Service, umfangreiche Beratung und stilvolle Rahmenbedingungen für Ihren Anlass.

Die aufgeführten Menüvorschläge verstehen sich ab ca. 15 Personen und sind für die Auswahl eines einheitlichen Menüs für die ganze Gesellschaft bestimmt. Vegetarier oder Allergiker können gerne vor Ort bestellen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen unsere Hauptkarte.



Speiserestaurant zur Sonne
Marktgasse 13-15
8400 Winterthur
Tel: 052 213 00 50

office@zur-sonne.ch
www.zur-sonne.ch

Unser Restaurant zur Sonne liegt in der Winterthurer Altstadt im 1. Stock. Die Gaststube hat ein rustikales Ambiente mit Kachelofen und einer Holzdecke aus dem 16. Jahrhundert.

Anzahl Sitzplätze:	Restaurant	70
	Säli / Seminarraum	40
	Terrasse geschützt vom Alltagslärm	40

Öffnungszeiten:	Mittwoch - Sonntag 11.00 - 14.30 Uhr
	& 17.00 - 23.00 Uhr

auf Wunsch haben wir auch länger offen.
seit Juni 2021 Montag & Dienstag geschlossen.

Ausflugs- und Speiserestaurant Stählibuck
Stählibuckstrasse 38
8500 Frauenfeld
Tel: 052 721 27 13

info@restaurantstaehlibuck.ch
www.restaurantstaehlibuck.ch



Unser **Ausflugsrestaurant Stählibuck** liegt ausserhalb des hektischen Stadttreibens, ziemlich genau 1 Km über dem Kantonsspital **Frauenfeld**.
Dort geniessen Sie die Aussicht bis weit in die Alpen. Die Kinder können sich auf dem reichlich bestückten Spielplatz austoben und Sie geniessen im schattigen oder sonnigen Garten unsere feine Küche und das schöne Panorama.

Anzahl Sitzplätze:	Glaspalast / Wintergarten	40
	Restaurant / Gartenlaube	30
	Säli / Seminarraum	35
	Gartenwirtschaft	130

Unsere Öffnungszeiten: Das Restaurant Stählibuck ist 365 Tage für Sie da.

Täglich von 09.00 - 23.00 Uhr
auf Wunsch haben wir auch länger offen.



Geniessen Sie Ihren Anlass oder Ausflug bei uns!



Deklarationen

Wir verwenden aus Überzeugung nur CH-Fleisch

Fleisch

Bell via Growa

Wild

Bell via Growa nach Möglichkeit CH
sonst aus Europa vorwiegend
aus Österreich und Ungarn

Poulet

Bell via Growa

Fisch

Bianchi & Growa

Freilandeier

Bauer Bruno Künzli, Nussbaumen

Kartoffel

Familie Keller, Matzingen

Familie Kunkler, Thundorf

Gemüse und Salate

Aus regionalem und saisonalem Anbau von
Growa Winterthur und Landwirt Beat Strigl,
Hüttwilen, Nussbaumen

Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten

Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal,
wir können fast alles ermöglichen.

**Apéro
vegetarisch**

Die Preise werden durch unseren Küchenchef je nach Auswahl und Personenzahl berechnet

Dörrotomaten - Mozzarellaspießchen
Chäschüechli
Sbrinzmöckli mit Aceto und Olivenöl
Gemüsesticks mit Kräuterquark
Käse - Weintraubenspiesschen
Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chilidip
Chips und Nüssli

Apéro urchig

Pouletflügeli
Crostini mit Coppa
Crostini mit Rohschinken
Schinkengipfeli
Rauchlachs auf Meerrettichtoast

Salate

Blattsalatbouquet mit Sprossen und Kernen 10
Gemischter Salat mit Brotcroûtons 12
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons und Ei 16
Nüsslisalat mit Avocado, Grapefruitfilets
und Sbrinzchips 16
Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala 18

Suppen

Tomatenrahmsuppe mit Basilikumschaum 10
Pilzrahmsuppe 10
Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen 9
Gazpacho Andaluz (saisonal) 10
Kürbissuppe (saisonal) 10

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato an hausgemachter Thunfischsauce 18
garniert mit Kapern und Zwiebelringe
Kalbfleisch - Morchelterriner mit Salat garniert 19
Rohschinken mit Melonen (saisonal) 18
Carpaccio vom Rind mit Sbrinz,
Rucola und Olivenöl 18

Warme Vorspeisen	gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar, dazu Salzkartoffeln und Spinat	25
	Nudeln an Safran und Eierschwämmli	20
	Weissweinsrisotto mit gebratenen Pilzen	19
Vorspeiseteller	«SwissHuusChuchi» - Teller Forelle geräuchert mit Meerrettichschaum, Melonen mit Rohschinken, Speck, Appenzeller Käsespätzli, Mostbröckli, Appenzeller-Pantli	25
Hauptgerichte mit Fleisch inkl. Beilagen	Roastbeef aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise	52
	Rindsschmorbraten	42
	mit Speck, Brotcroûtons und Perlzwiebeln	
	Trois Filets und Trois Saucen	59
	Kalbsteak aus dem Ofen an Morchelrahmsauce	52
	Emmentaler Kalbsvoren	42
	Schweinsfiletmedaillons an Madeirajus	39
	Saltimbocca vom Schwein an Marsalajus	35
	Schweinspiccata auf Tomatensauce	35
	Pouletbrust an Pilzrahmsauce	33
	Lammnierstück in der Kräuterkruste an Knoblauchjus	42
	Sauerbraten mit Speck, Brotcroûtons und Perlzwiebeln	42
	Zürich-Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce	42
	Cordon-bleu vom Schwein	43
Cordon-bleu vom Kalb	56	
Hauptgerichte mit Fisch inkl. Beilagen	Gebratene Zanderfilet auf Rahmlauch	35
	Eglifilets nach Müllerin - Art	38
	mit Tomatenwürfeli, Kräutern und Zitronen	
	Felchenfilet an Champagnersauce	35
Lachstranche an Dillrahmsauce	35	

Vegetarische Hauptgerichte inkl. Beilagen	Pastetli mit Gemüse-Pilzmischung an Mascarponeschaum	32
	Auberginen - Piccata auf Zitronen-Thymianrisotto	32
	Crêpes gefüllt mit Pilzragout, Ricotta und Spinat dazu Apfelmus	32
	Geschnetzelter Tofu an Champignonrahmsauce	32

zu allen Hauptgängen ist eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln an Rosmarin, Pommes frites,
Salzkartoffeln, Rösti, Trockenreis, Kräuterreis, Safranreis,
Steinpilz- oder Safranrisotto, Nudeln, Penne, Spaghetti,
Polenta, Kartoffelstock

zu allen Hauptgängen ist Gemüse nach Wahl im Preis inbegriffen:

Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Zucchetti,
Peperonata, Blattspinat, gedämpfte Tomate,
Kastanien-Rotkraut, Rahmwirsing, Rosenköhli, Fenchel

Desserts	frischer Fruchtsalat	12
	Caramelchöpfli mit Rahm	10
	weisses und dunkles Schoggimousse	13
	Panna Cotta mit Beeren	12
	gebrannte Crème	10
	Tiramisu Classic	12
	Tiramisu mit Beeren	12
	warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	12
	Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis	12.50
	Frittierte Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Eis	13.50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer