

HOTEL • RESTAURANT THORENBERG

Menu Vorschläge Herbst und Winter 2026

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Es freut uns sehr, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Gerne stellen wir Ihnen dazu unsere Menüvorschläge vor.

Informationen:

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen **EIN** Menu aus. Gerne dürfen Sie Ihr Menu individuell zusammenstellen. (Preisänderungen vorbehalten). Die Vorschläge haben Gültigkeit ab 10 Personen.

Über allfällige Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Informieren Sie sich bei Allergien und Unverträglichkeiten bei uns.

Gerne passen wir die vegetarischen Menüs Ihrer Menüwahl an.

Beratung:

Wir beraten Sie gerne, für dies bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren oder mit uns Kontakt aufzunehmen.

Vorbereitung:

Wir bitten Sie, uns die Bestellung bis 10 Tage vor dem Anlass zukommen zu lassen.

AGB:

Wir benötigen bis 48 Stunden vor dem Anlass die genaue Gästezahl. Dies Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.



HOTEL • RESTAURANT
THORENBERG

3 Gänge Menus

Menu 3.1		Menu 3.2		Menu 3.3	
Nüsslisalat mit Speck und Ei	17.00	Wintersalat Geräucherte Entenbrust Orange & Nüsse	17.50	Kraftbrühe mit Einlage	13.00
***		***		***	
Roastbeef Sauce Choron Kroketten Gemüse	47.50	Schweinkotelettbraten Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rüebli	38.00	Kalbsbraten Rosmarinjus Weissweinrisotto Gemüse	42.00
***		***		***	
Schokoladenmousse mit Mango Sorbet	15.00	Eisauflauf mit Orangen	14.00	Coupe Nesselrode	14.00
Menüpreis pro Person:	79.50	Menüpreis pro Person:	69.50	Menüpreis pro Person:	68.00
		Inklusive Nachservice			

4 Gänge Menus

Menu 4.1		Menu 4.2		Menu 4.3	
Blumenkohlmousse Salatbouquet	15.00	Hausterrine Asia-Papaya Salat	17.00	Holzofengeräucherter Lachs	19.00
***		***		Honig-Senfsoße	
Zander im Reiscrêpes Spinat	19.00	Steinpilzsuppe	14.00	***	
***		***		Kressesuppe mit Gemüseperlen	13.00
Kalbsrücken und Hirschrack Holunderjus Hausgemachte Spätzli oder Wasabikartoffelstock	54.00	Rindsfilet flambiert Sauce Bernaise Kroketten Gemüse	57.00	***	
***		***		Kalbsfilet im Brotmantel Pertersiliensauce Safrantagliolini Gemüseallerlei	58.00
Dreierlei von der Schokolade	16.00	Zwetschgenvariation	16.00	***	
Menüpreis pro Person:	104.00	Menüpreis pro Person:	104.00	Dessertvariation	18.00
		Inklusiver Nachservice.		Menüpreis pro Person:	108.00

HOTEL • RESTAURANT
THORENBERG

Klassiker Menu

Tradition		Drei Wege zum Glück		Fein und bodenständig	
Gemischter Salat ***	13.50	Rieslingsuppe Mit Gemüsewürfeli ***	13.50	Saisonaler Blattsalat ***	11.00
Rindsschmorbraten Jäger Art Kartoffelstock Gemüsebouquet ***	38.00	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Kleine Gemüse ***	46.00	Schweinsfiletpiccata Milanese Safranrisotto Kleine Gemüse ***	39.50
Gebrannte Creme	12.00	Apfelchüechli Vanilleglace	15.00	Caramelköppli	12.00
Menüpreis pro Person:	62.00	Menüpreis pro Person: Inklusive Nachservice	74.00	Menüpreis pro Person:	62.00

Zum selbst zusammenstellen:

Apero

Salzstängeli, Pommies Chips, Erdnüsse	3.00 pro Person
Canapé ¼ Toast (Tatar, Lachs, Ei, Poulet Curry, Thon)	3.50 pro Stück
Schinkengipfeli, Chäschrüechli & Mini Pizza	3.50 pro Stück
Mini Frühlingsrolle mit Sweet Cilli Sauce	4.50 pro Stück
Gemüsesticks mit 2 Saucen	8.00 pro Einheit
Apero Variation (Gemüsesticks, 2x ¼ Canape assoziiert, Chips, Nüssli)	16.00 pro Person
Olive, Sbrinz, Grissini mit Rohschinken	18.00 pro Person

Vorspeisen und Salate

Grüner Salat	11.00
Gemischter Salat	13.50
Nüssli Salat mit Speck und Ei	17.00
Wintersalat mit geräucherter Entenbrust, Orangenfilet, Nüsse	17.50
Holzofengeräucherter Lachs mit Honigsenfsoße	19.00
Rindstatar mit Toast und Butter	24.00
Friskäsemousse mit Randen und Salatbouquet	19.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person (wenn nicht anders deklariert)
Inklusive Mehrwertsteuer
Version 09/26

HOTEL • RESTAURANT
THORENBERG

Suppen

Rüebli-Ingwersuppe	14.00
Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Gemüse, Flädli oder Eierstich)	13.00
Luzerner Rieslingsuppe mit Gemüsewürfeli	13.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe	13.00

Fisch

Lachstranche mit Zitronensauce Trockenreis und Gemüse	42.00
Zander und Crevetten Wasabikartoffelstock, Rahmsauerkraut	44.00
Eglifilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Gemüse	46.00

Fleisch

Schwein:

Krustenbraten mit Biersauce Lyoner Kartoffeln Speckbohnen und Rüebli	36.00
Schweinsfiletpiccata Milanese Safranrisotto Gemüse	39.50
Schweinskotelettbraten mit Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse	38.00
Schweins-Cordon Bleu Pommes frites Gemüse	42.00

Rind:

Roastbeef mit Sauce Choron Kroketten Gemüseallerlei	47.50
Rindsfilet mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin Gemüse	57.00
Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Trockenreis oder Spätzli Kleine Gemüse	37.50
Rindsschmorbraten Jäger Art Kartoffelstock Gemüse	38.00

HOTEL • RESTAURANT
THORENBERG

Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Kleine Gemüse	46.00
Kalbsbraten mit Kräuterrahmsauce Bratkartoffeln Gemüse	42.00
Kalbskarre und Hirschrack Hausgemachte Spätzli Herbstgemüse	54.00
Kalbsfilet im Brotmantel mit Petersiliensauce Safrantagliolini Glasierte Gemüse	58.00

Geflügel:

Schweizer Pouletbrust Mediterran Weissweinsrisotto Kleine Gemüse	36.00
---	-------

Vegetarisch

Auberginencordon-bleu Weissweinsrisotto Geschmorte Cherrytomaten	30.00
Saisonsrisotto Gemüse	29.00
Frühlingsrollen mit Mango-Reis Sweet Chilli Sauce	30.00
Saison- oder Herbstgemüseteller	34.00

Dessert

Schokoladenmousse mit Mangosorbet	15.00
Dessertteller (3-4 verschiedene kleine Desserts)	18.00
Dreierlei von der Schokolade (Mousse, Kuchen und Glace)	16.00
Gebrannte Creme	12.00
Caramelköppli	12.00
Coupe Maison	12.50
Saisonaes Parfait mit Früchten	14.50
Zwetschgenvariation Mousse Sorbet Kompott	16.00