

Menüplan Stadtgarten Frauenfeld

29. Dezember 2025 – 4. Januar 2025 | KW 1

Tag/Datum	Mittag – Tagesmenü	Mittag - fleischloses Menü	Nachtesse
Montag 29.12	<p><i>Vegi Tag</i></p> <p>Heute servieren wir Ihnen den Wochenhit oder unser fleischloses Menu</p>	<p>Tagessuppe oder Bouillon</p> <p>Endiviensalat</p> <p>Bündner Capuns gratinert mit Käse, Gemüse und Béchamelsauce</p> <p>Pflaumen Kuchen</p>	<p>Tagessuppe oder Bouillon</p> <p>Gefüllter Bratapfel Caramelsauce Pfefferminzstreifen</p> <p>oder Auswahl siehe unten</p>
Dienstag 30.12	<p>Tagessuppe oder Bouillon</p> <p>Zucchettisalat</p> <p>Schweinsragout Zwiebel-Rahmsauce Vollkorn-Spiralen (Teigwaren) Gemüsewürfel</p> <p>Nussstange</p>	<p>Tagessuppe oder Bouillon</p> <p>Zucchettisalat</p> <p>Paneerragout (Käse) Zwiebel-Rahmsauce Vollkorn-Spiralen Gemüsewürfel</p> <p>Nussstange</p>	<p>Tagessuppe oder Bouillon</p> <p>Dampfnudeln Vanillesauce Früchtegarnitur</p> <p>oder Auswahl siehe unten</p>
Mittwoch 31.12	<p>Kürbiscremesuppe mit Zimt oder Bouillon</p> <p>Junger Blattspinat mit Parmesan an Trüffeldressing</p> <p>Coc au Vin (Poulet in Wein geschmort) Portweinsauce Pfifferlinge und Karotten Polenta</p> <p>Schwarzwäldertorte im Glas</p>	<p>Kürbiscremesuppe mit Zimt oder Bouillon</p> <p>Junger Blattspinat mit Parmesan an Trüffeldressing</p> <p>Geschmorte Karotten Fetakäse und Thymian Portweinsauce Pfifferlinge</p> <p>Polenta Schwarzwäldertorte im Glas</p>	<p>Tagessuppe oder Bouillon</p> <p>Wildpastete Preiselbeerkonfi Waldorfsalat Brotauswahl</p> <p>oder Auswahl siehe unten</p>
Donnerstag 1.1	<p>Kabis Cremesuppe mit Speck oder Bouillon</p> <p>Fenchelsalat mit Orangen</p> <p>Beef Wellington (Rindsfilet im Blätterteig) Rotweinjus Schmorgemüse Rosmarinkartoffeln</p> <p>Zimtglace mit Zwetschgenkompott</p>	<p>Kabis Cremesuppe oder Bouillon</p> <p>Fenchelsalat mit Orangen</p> <p>Randen Wellington (Randen im Blätterteig) Rotweinjus Schmorgemüse Rosmarinkartoffeln</p> <p>Zimtglace mit Zwetschgenkompott</p>	<p>Tagessuppe oder Bouillon</p> <p>Trio vom Lachs (geräucht, gebeizt und mariniert) Meerrettichschaum Brioche (Hefebrot)</p> <p>oder Auswahl siehe unten</p>

Tag/Datum	Mittag - Tagesmenü	Mittag - fleischloses Menü	Nachtessen
Freitag 2.1	Tagessuppe oder Bouillon Lollo Salat Gebratene Fischstäbli Pilawreis Rahmspinat Tartarsauce Vermicelles mit Rahm	Tagessuppe oder Bouillon Lollo Salat Panierte Mozzarellastäbchen Pilawreis Rahmspinat Cocktailsauce Vermicelles mit Rahm	Tagessuppe oder Bouillon Kartoffel-Kräuterwähe Salat mit Kernen oder Auswahl siehe unten
Samstag 3.1	Tagessuppe oder Bouillon Zuckerhutsalat Gebratene Pouletbrust Tomatensauce Teigwaren Romanesco Fruchtsalat	Tagessuppe oder Bouillon Zuckerhutsalat Tortelloni mit Ricotta-Spinat gefüllt Tomatensauce Gemüse vielfalt Fruchtsalat	Tagessuppe oder Bouillon Kaiserschmarren Puderzucker Zwetschggenkompott oder Auswahl siehe unten
Sonntag 4.1	Tagessuppe oder Bouillon Bohnensalat Rindsschulterbraten Marsala Sauce Kartoffelstock Blumenkohl mit Ei Cremeschnitte	Tagessuppe oder Bouillon Bohnensalat Zucchettischiffli gefüllt mit Frischkäse Marsala Sauce Kartoffelstock Cremeschnitte	Tagessuppe oder Bouillon Käseteller Apfelschnitze Urdinkelbrot und Butter oder Auswahl siehe unten

Unser Wochenhit am Mittag: Currywurst nach Berliner Art mit Pommes-Frites

Zusätzliche Auswahl Nachtessen - Montag bis Sonntag

Abend 2	Toast Williams (Toast, Birnen, Schinken, Raclettekäse)
Abend 3	Hausgemachtes Birchermüesli mit oder ohne Rahm, Brot & Butter
Abend 4	Café complet - einfach oder mit Fleisch und/oder Käse
Abend 5	Haferbrei mit Pfirsichkompott

Menupreis für externe Gäste

Menu complet wochentags

CHF 26.00

Hauptgang Wochenhit

CHF 18.50