

## Event-Menu

### Wine & Dine Exotische Heimat

#### Apero plus 6 Gang Menü durch Best Catering

##### Apero - zum Bödele

Canapé <Hausbrot>  
*Tösstaler Rauchschinken mit Senfgenossbutter*  
*Kundelfinger Rauchforelle*  
*Thurgauer Rapskaviar*  
*Noix Gras mit Old Plum, die vegetarisch Alternative*

Hausgemachte Patata Chips

##### 1. Gang - von den Bauern

Tösstaler Büffelmöckli, Frischkäse (als Roulade)  
schwarze Nuss, Selleriesalat, Nüsslisalat mit Apfelvinaigrette

##### 2. Gang - aus dem Wasser

Konfierter Kundelfinger Saibling auf Spinat  
Swiss Shrimp Bisque im Espressotässli  
Swiss Shrimp gebraten mit Senfgenoss-Sösseli

##### 3. Gang - urban bodenständig

Casarecce Mikas  
Stadtzwicker / Pomodorini / Wirsing / Knoblauch / Peperoncini

##### 4. Gang - hauptsach eifach

Schweinskotelette vom Fuster Turbenthal  
Scharfe Senfgenoss-Hollandaise  
geschmorter Chiccoree mit Honig und Käse überbacken

##### 5. Gang - Süsses geht immer

Löwenkuss, Hausgemachtes Whitie, Thurgadoscreme

##### 6. Gang - Käse zum Schluss

Tresterkäse, Appenberger, Girenbaderli  
Früchtesenf, Chutney

## Event-Getränke

### Weinbegleitung durch Vinothek Gran Reserva Winterthur

Apero, 6-Gang Menü, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee à CHF 129.00