



Bankett-Menüs

Hotel · Restaurant

Gasthaus zum Secht

Hauptstrasse 5, 8265 Mammern

Brigitte und Hans-Rudolf Dietrich

Tel 052 741 24 63 Fax 052 741 52 07

Email: info@hecht-mammern.ch

www.hecht-mammern.ch

Mittwoch und Donnerstag geschlossen

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie nach unseren Menuvorschlägen gefragt haben und wünschen Ihnen viel Spass bei der Auswahl Ihres Menus. Betrachten Sie unserer Vorschläge als Gedankenstützen. Sie können diese Menus nach Herzenslust kreuz und quer verändern und je nach Ihren Wünschen neu kombinieren.

Für einen festlichen Blumenschmuck empfehlen wir Ihnen die Blumenboutique Jennifer in Steckborn.



Die unvergessliche Hochzeitstorte kreiert für Sie die Bäckerei Meier in Steckborn.

Für eine persönlich gestaltete Menukarte verrechnen wir Ihnen Fr. 1.50 pro Karte.





*Das Hochzeitsgeschenk an unsere Brautpaare
- die Hochzeitsnacht in einem unserer
Hotelzimmer.*

Wir danken Ihnen für Ihre Reservation und freuen uns darauf Sie bei uns willkommen zu heissen und mit Herzlichkeit, Qualität und gutem Service zu verwöhnen.

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie nach unseren Menuvorschlägen gefragt haben und wünschen Ihnen viel Spass bei der Auswahl Ihres Menus.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass wir Ihnen nur ein einheitliches Menu (oder ein Fisch und ein Fleischmenu) für die ganze Gesellschaft servieren können. Auch Gäste, die sich vegetarisch ernähren, werden wir mit viel Phantasie verwöhnen.

Für die Rechnungsstellung ist die Anzahl Menus massgebend, die Sie uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet haben.

Bei Anlässen, die die ordentliche Polizeistunde (Mitternacht) überschreiten, behalten wir uns vor, für jede angebrochene Stunde den Betrag von Fr. 80.-- extra zu verrechnen.

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und Hotelgäste sollte die musikalische Unterhaltung spätestens um 02:00 Uhr beendet sein.

Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen im Voraus.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Brigitte und Hans-Rudolf Dietrich

ZUM ANFANG EN APÉRO?

Wir organisieren für Sie den Apéro in unserem sonnigen Garten hinter dem Haus oder auch vor den Kirchen in Mammern.

ÜSEN VORSCHLAG

Bowle je nach Saison	Glas	Fr.	7.00
Champagner – Cupli weiss oder rosé	Glas	Fr.	12.50
Weisswein und Orangensaft			
Apérobowle à Discretion mit Gebäcken	p.P.	Fr.	ab 19.50
Salzgebäcke <i>Mini Schinkengipfeli, Wurstweggli, Käsekrapfen</i>	3 Stück	Fr.	5.00
Laugenbrötli gefüllt <i>Schinken, Salami, Käse</i>	Stück	Fr.	4.50
Gemüse-Dips	Pro Platte	Fr.	9.50

ÖPPIS CHALTS VORUUS

Bündnerteller	Fr.	14.50
Rauchlachs mit Toast	Fr.	21.50
Terrine je nach Saison mit Blattsalat	Fr.	16.50
Hauspastete mit Cumberland-Sauce	Fr.	16.50
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr.	14.50
Graved Lachs an Senfsauce mit Toast	Fr.	21.50

E HEISSI SUPPE

Suppe nach Ihrer Wahl	Fr.	5.50
-----------------------	-----	------

E PAAR VITAMINLI

Blattsalat	Fr.	7.80
Gemischter Salat	Fr.	8.80
Iceberg-Lettuce, Thousand Island Dressing	Fr.	8.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr.	9.80
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	10.80
Rossosalat mit Apfelstreifen und Nüssen	Fr.	9.80
Herbstsalat mit Trauben und Pilzen	Fr.	10.50
Zucchetti-Carpaccio	Fr.	8.50
Ruccola-Salat mit Parmesan	Fr.	9.80

EN SALOT MIT ÖPPIS GUETEM DRUF

Rauchlachsrollchen auf Salat	Fr.	16.50
Blattsalat mit Pouletbruststreifen	Fr.	13.50
Fischchnusperli mit Salat	Fr.	16.50
Crevettenspiess asiatisch gewürzt mit Blattsalat	Fr.	16.50
Bunter Blattsalat mit geräucherte Entenbrust	Fr.	16.50

Ä WARMI VORSPIIS

Eglifilets mit Mandeln, Kartoffeln	Fr.	16.80
Zanderfilet an Weissweinsauce, Reis	Fr.	15.50
Lachsrollchen an Zitronensauce, Reis	Fr.	15.50
Ravioli mit Wildfüllung an Waldpilzsauce	Fr.	14.50
Gemüseravioli auf würziger Gemüsestreifensauce	Fr.	14.50
Tortelloni verdi mit Ricotta-Spinatfüllung an Kräutersauce	Fr.	12.50
Toast mit feinen Wldpilzen	Fr.	10.50

ÄN SUNNTIGSBROTE ODER Ä FEINS SHTÜCKLI FLEISCH

Kalbsbraten „PATRON“ Fr. 37.00

an würziger Sauce mit Gemüsewürfeln

Kartoffelkroketten

Frische Gemüse 3 Sorten

Serviert mit Nachservice

Fr. 43.00

Kalbs- und Schweinsbraten gemischt ab 20 Personen Fr. 38.00

Frische Gemüse 3 Sorten

Kartoffelgratin

Serviert mit Nachservice

Fr. 44.00

Schweinssteak „FÖRSTERINNEN-ART“ Fr. 36.50

mit vielen Pilzen an Cognac-Rahmsauce

Frische Gemüse 3 Sorten

Nudeln

Schweinsfilet-Médailles „PICCATA MILANESE“ Fr. 36.50

Das klassische Gericht aus Italien

Zucchetti-Spaghetti

Risotto safrané

Serviert mit Nachservice

Fr. 42.50

Cordon bleu „MAISON“ Fr. 36.50

Ein Schweins- und ein Kalbsschnitzel

zusammen gefüllt mit Speck und Käse

Frische Gemüse 3 Sorten

Pommes frites

Ä FEINS SHTÜCKLI FLEISCH

Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce Fr. 32.50

*Frische Gemüse 3 Sorten
Nudeln*

Serviert mit Nachservice Fr. 38.50

Kalbsfilet-Médailles „AU CITRON“ Fr. 46.00

*serviert auf luftig leichter Zitronensauce
Frische Gemüse 3 Sorten
Pilaw-Reis*

Serviert mit Nachservice Fr. 52.00

Entrecôte „WEINHÄNDLER-ART“ Fr. 48.50

*an einer kräftigen Rotweinsauce
Frische Gemüse 3 Sorten
Kartoffelgratin*

Rindsfiletsteak „PATRON“ Fr. 52.50

*an Senfsauce mit Champignons
Frische Gemüse 3 Sorten
Reis*

Roastbeef englisch gebraten Fr. 51.00

*Sauce Béarnaise
Dauphine Kartoffeln
Grüne Bohnen, gedämpfte Tomate*

Pouletbrust „MADRAS STYLE“ Fr. 34.50

*in Kokoskruste gebraten
an Currysauce
mit vielen Früchten
Pilawreis*

THURGAUER-MENÜ

Untersee-Rieslingsuppe

Bunter Blattsalat

Schweinsfiletscheiben MOSTINDIEN
mit Äpfel und Käse an Senfsauce
Urchige Pommes frites
Frische Gemüse

Apfelsorbet mit Thurgados

Fr. 59.00

US MUTTERS CHUCHI

Bouillon mit Käseschnittchen

Bunter Mischsalat

Schweinsbraten GROSSMUTTER-ART
mit Perlzwiebeln und Speck
Kartoffelkroketten
Frische Gemüse

Gebrannte Crème

Fr. 56.50

WINZERMENÜ

Iselisberger Sonntagssuppe

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Rindshuftbraten nach Winzer-Art
in Weisswein geschmort
Hausgemachte Knöpfli

Traubensorbet mit Grappa

Fr. 59.50

DÄ METZGER FREUTS

Eglifilets mit Mandeln

Flädli-suppe

Nüsslisalat mit lauwarmen Speckstreifen und Croutons

Kalbsteak
an Morchelsauce
Nudeln
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Fr. 86.00

SCHÄFER-MENÜ

Linsensuppe mit Speck

Bunter Blattsalat

Lamm-Rückenfilet „PROVENCALES“
an würziger Kräutersauce mit Tomaten
Kartoffelgratin

Zimtglace mit eingelegten Zwetschgen

Fr. 61.50

ALL AMERICAN

Corn-Chowder

Iceberg-Lettuce, Thousand Island Dressing

US-Beef Entrecôte „BLACKEND“
Farmers frites, Sourcream
Gemüse

Hot Fudge Sundae

Fr. 76.00

VIVA TICINO

Marroni-Süpli

Ravioli mit Salbei

Ruccolasalat mit Parmesan

UCELLI SCAPATI

Kalbsschnitzel an Marsala-Sauce

Safran-Risotto

Zuchetti-Spaghetti

Tiramisu

Fr. 70.50

US ÄM NEPTUN SIM RIICH

Dillrahmsuppe mit Rauchlachswürfeli

Blattsalat mit Felchenleberli oder Pilzen

Zanderfilets auf Gemüsebett
an Riesling-Sauce

Pilaw-Reis

Aprikosensorbet

Fr. 62.50

EN GUETE FISCH

Felchenfilets „HAUS-ART“	Fr. 25.50
<i>in Ei gewendet, gebraten Sauce Remoulade Salzkartoffeln</i>	
<i>Serviert mit Nachservice</i>	Fr. 34.80
Felchenfilet - Streifen „PROVENÇALES“	Fr. 25.50
<i>an Knoblauch-Butter mit feinen Kräutern Salzkartoffeln</i>	
<i>Serviert mit Nachservice</i>	Fr. 34.80
Felchenfilets mit „CHAMPIGNONS“	Fr. 28.50
<i>gebraten, mit leichter Champignonsauce Salzkartoffeln</i>	
<i>Serviert mit Nachservice</i>	Fr. 37.80
Felchenfilets „REICHENAU“	Fr. 41.80
<i>gebraten mit frischen Gemüsen umlegt Petersilienkartoffeln</i>	
Eglifilets „HAUS-ART“	Fr. 31.50
<i>in Ei gewendet, gebraten Sauce Remoulade Salzkartoffeln</i>	
<i>Serviert mit Nachservice</i>	Fr. 39.50

EN GUETE FISCH

Zanderfilets „ARENENBERG“ Fr. 29.80

*gedämpft, an Riesling x Sylvaner-Sauce
mit Estragonkräutern
Pilaw-Reis*

Serviert mit Nachservice Fr. 39.80

Zanderfilets „LOUISIANA“ Fr. 27.00

*gebraten mit Tomaten- und Bananenwürfeln
Gemüsereis*

Serviert mit Nachservice Fr. 36.80

Forellenfilets „MEUNIERE“ Fr. 27.00

*mit nussbrauner Butter
Salzkartoffeln*

Serviert mit Nachservice Fr. 36.80

Forellenfilets „AU CITRON“ Fr. 29.80

*gedämpft, an sämiger Zitronen-Weissweinsauce
mit Safran-Fäden
Gemüsereis*

Serviert mit Nachservice Fr. 39.80

Das besondere Erlebnis

Fischmenu

*drei verschiedene Fischgerichte
in drei verschiedenen Zubereitungsarten
mit drei verschiedenen Beilagen*

Fr. 48.50



.. UND ZUM SCHLUSS

ÖPPIS SÜESSES.

1 Kugel Glace mit Gùx	Fr.	6.80
Tête de Moine mit Früchtebrot	Fr.	8.50
Schokoladen-Mousse	Fr.	8.50
Caramel-Köpflì	Fr.	5.50
Gebrannte Crème	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat	Fr.	8.50
Coupe „Hecht“	Fr.	8.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Frische Ananas mit Kokosglace	Fr.	11.50
Hausgemachtes Parfait glacé à l'Orange	Fr.	10.50
Sorbetteller mit Früchten	Fr.	13.50
Dessert-Teller „BRIGITTE“	Fr.	16.50
Torten je nach Wunsch	Fr.	5.50
Vacherin glacé mit Früchten, hausgemacht ab 12 Personen	Fr.	10.50
Treppentorten mit oder ohne Glace	ab Fr.	12.50
Dessert-Buffer	ab Fr.	18.50

. oder wählen Sie aus unserer vielseitigen Dessertkarte.

MIR ÜBER ÜS

Wir freuen uns, dass Sie den Hecht ausgewählt haben und wünschen Ihnen bei der Auswahl Ihrer Menus viel Spass.

Wir verarbeiten in unserem Betrieb soweit als möglich naturbelassene Produkte aus unserer nächsten Umgebung.

So kaufen wir Kartoffeln und verschiedene Gemüse bei Familie Hug auf dem Hof Wiesengrund in Lanzenneunforn. Die Eier legen uns die glücklichen Hennen auf dem Sonnenbühl bei Ammenhausen.

Unsere Fische sprangen in die Netze von Hans Ribi und Martin Dietrich am Untersee und Erwin Fischer am Bodensee.

Frischfleisch und Wurstwaren stammen zum grössten Teil aus der Produktion der I bi guet-Metzgerei Stäheli in Frauenfeld. Früchte und Gemüse erhalten wir von Hans Elber in Mammern, der jeden Tag auf dem Grossmarkt in Zürich, bei seinen ausgesuchten Lieferanten, frisch einkauft.

Bäckermeister Jakob Weber beliefert uns täglich mit frischen Backwaren - und wenn wir Zeit und Lust haben machen wir das Brot sogar selbst.

Und so wünschen wir Ihnen mit gutem Gewissen

rächt en guete

Brigitte und Hans-Rudolf Dietrich
und unsere aufgestellten Mitarbeiter