



## BEDIENTE BANKETTE



Bankette servieren wir Ihnen in einem unserer bunten Gastronomie-Räume. Bankettpreise gelten **ab 13 Personen auf Vorbestellung**.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt., Zahlungskonditionen: Kreditkarte oder 10 Tage netto.  
No-Show-Regelung: ab 24 Stunden vor dem Anlass tolerieren wir 10%.

Beachten Sie unsere Package- und Rahmenangebote wie Brauereiführung und Braumeister-Apéro.  
Bitte wählen Sie ein Einheitsmenü für alle Gäste aus

### Suppen

Gurkenkaltschale (Mai bis August)	9.5
Tomaten-Zucchini Crèmesuppe	10.5
Lauch-Zwiebel Suppe mit Käsebagelscheibe	11.0
Biercrèmesuppe mit Zimtcroustons	10.0
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (September bis April)	10.5

### Vorspeisen

Nüsslisalat mit Cherrytomaten und gebratenen Crevetten (September bis März)	18.5
2 Mini-Quarkteigkrapfen (Ratatouille und Rindshackfleisch-Chili) auf buntem Blattsalat	11.0
Brotsalat «Caesar Style» mit Bagelbrot, Parmesan, Eisbergsalat und Knoblauch	13.5
Kleiner Mischsalat mit gerösteten Kernen an Haus-Dressing	8.5
Rauchlachs-trifle mit Pumpnickel, Gurke und Honig-Senf-Sauce mit Salatbouquet	15.5
Vitello la birreria: Kalbfleisch, dünn geschnitten mit Gemüse-Bierwürzedressing	17.50

### Hauptgang Fleisch vom Schweinchen (CH)

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	20.5
Heisser Beinschinken im Brotteig gebacken mit Salatschüssel auf dem Tisch (bunter Blattsalat, Kartoffelsalat, und Rüeblisalat)	26.0
Tessinerbraten mit Speck und Rosmarin an Schwarzbiersauce, Spätzli und Rüepli	29.0
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	19.5
Ofenfleischkäse mit Salatschüsseln auf dem Tisch (bunter Blattsalat, Kartoffelsalat, und Rüeblisalat)	25.0
Schweinsfiletmedaillons an Thurgadossauce mit Apfelstückchen, dazu Nudeln und Marktgemüse	31.5

## BRAUHAUS STERNEN

Inkl. 7.7% MwSt.

Menü- und Preisänderungen vorbehalten

Hohenzornstrasse 2 · 8500 Frauenfeld, Tel. 052 728 99 09 · Fax 052 728 99 08

[info@brauhaus.ch](mailto:info@brauhaus.ch)

mehr unter [www.brauhaus.ch](http://www.brauhaus.ch)



---

**BEDIENTE BA NKETTE – SEITE 2**

---

**Hauptgang Poulet (CH)**

Pouletbrust-Ragout "Adebar-Stroganoff" (Adebar-Amber-Bier, Paprika, Gurken, Peperoni & Champignons) mit Nudeln	28.5
Pouletbrustpiccata mit Tomatensauce und Pestospaghetti	29.5
Pouletbrust im Pankomantel mit gemischten Salaten	27.0
Glasierte Entenbrust auf Kirschsauce mit Schupfnudeln und Mandel-Broccoli	32.5

**Hauptgang Rind (CH)**

Bier-Rindsgulasch mit Gemüse und Beilage nach Wahl	27.0
Rindshackbraten Grossmutter Art mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	26.0
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli	30.5
Roastbeef mit Rotweinschalottensauce, Kartoffelgratin und grünen Bohnen <b>(ab 10 Personen!!)</b>	39.0

**Hauptgang Kalb (CH)**

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstitaler und Gemüse	36.0
Gefüllte Kalbsbrust auf Rahmsauce mit Kartoffelkräpfen und glasierten Rüeblen	32.5
Geschmortes Kalbsbäckchen an Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	38.5

**Hauptgang Vegi**

Risotto mit getrockneten Tomaten und Baumnusskernen	21.0
Auberginenpiccata an Tomatenspaghetti	22.0
2 Quarkteigkräpfen gefüllt mit Ratatouille-Gemüse auf buntem Mischsalat	25.5
Gemüselasagne mit Bechamelsauce, überbacken mit Käse <b>(ab 10 Personen!!)</b>	20.5
Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	22.0
Kartoffel-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen, und Olivenöl	19.5
Grünkernbratlinge auf Kräuterschaum, Spinat und geschmorte Tomaten	22.5
Linsen-Chili mit Peperoni, Gemüse und Reis	19.5

**Beilagen (beachten Sie beim gewählten Gericht, ob eine Beilage inbegriffen ist – ansonsten wird sie zusätzlich verrechnet)**

Reis, Spätzli, Bratkartoffeln, Nudeln, Kartoffelsalat, buntes Mischgemüse, Bohnen, Spinat, Karotten, Blumenkohl	7.5
---	-----

**BRAUHAUS STERNEN**



---

---

**BEDIENTE BANKETTE – SEITE 3**

---

---

<b>Desserts</b>	
Hausgemachte gebrannte Crème Grossmutter Art	8.5
Panna Cotta mit Fruchtsauce	9.0
Hausgemachter Schoggibrownie mit Honey Brown Ale, Vanilleglace und Rahm	11.0
Caramel-Köpfli mit Rahm	9.5
Mascarpone-Beeren Trifle	9.0
Lebkuchenmousse mit warmen Kirschen (November bis März)	11.0
Salat von frischen Früchten mit Erbeersorbet	11.5
Schwarzbierparfait auf Kirschkompott mit Rahm	9.5
Apfel-Ricotta-Dessert im Glas	8.5

**BRAUHAUS STERNEN**