

Paradies

RESTAURANT
RORSCHACHERBERG

Liebe Gäste

Im Restaurant Paradies empfangen und verwöhnen Sie junge Menschen mit viel Engagement und Herzlichkeit. Wir sind immer darum bemüht unseren Gästen jeden Wunsch von den Augen ablesen und erfüllen zu können.

Lassen Sie sich in einer einzigartigen Atmosphäre von uns verwöhnen und geniessen Sie unsere abwechslungsreiche und frische Küche. Unsere Produkte werden - wenn immer möglich – in der Region eingekauft.

Gerne stellen wir auch auf Wunsch ein individuelles Menü für Sie zusammen.

Untenstehende Vorschläge sollen Ihnen weiterhelfen den perfekten Anlass zu organisieren. Zusätzlich haben wir Ihnen als kleine Gedächtnisstütze eine Checkliste beigelegt.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen und versichern Ihnen schon heute unsere grösste Aufmerksamkeit.

Ihr Paradies-Team

Corinne Thoma

Tel. +41 71 855 13 33

info@restaurant-paradies.ch



Menüvorschläge Restaurant Paradies

Aperitif Häppchen CHF

Blätterteiggebäck gemischt 4 Stück	pro Person	4.—
Chips, Nüssli, Mandeln	pro Teller	4.50
Schinkenchüsseli, Käseschiffli, Pizzaschiffli	pro Stück	2.50
Gemügesticks mit diversen Saucen	pro Teller	4.50

Canapés mit... CHF

Schinken, Salami, Käse, Eier	pro Stück	2.50
------------------------------	-----------	------

Exklusive Canapés mit...

Rohschinken, Tatar, Mostbröckli, marinierter Lachs	pro Stück	3.50
--	-----------	------

Schweizer Cocktail Buffet (ab 10 Pers) CHF

Gemischte Canapés (Mostbröckli, Käse, geräucherter Fisch, Salami)		
Schinkenchüsseli, Chäschüechli und Hobelkäse		
Pro Person 2 warme und 2 kalte Häppchen		10.50

Salate

CHF

Bunt gemischter Blattsalat mit Huusdressing	6.50
Gemischter Salat mit Huusdressing	8.—
Césarsalat mit Speckwürfeli, gehobelten Parmesan und Brotcroûtons	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	9.50
Saisonsalat „Paradies“ mit	
Spargeln	9.50
Saisonpilzen / Speck	8.50
Pouletbruststreifen	12.50
Marinierter Lachs	14.50

Suppen

CHF

Tomatencrèmesuppe mit Gin	6.50
Klare Gemüsesuppe	5.50
Basilikumschaumsuppe	8.—
Ostschweizer Rieslingsuppe	7.50
Champagnerrahmsuppe mit Kräutern	8.50
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli	6.50
Tom Ka Gai (Thailändische Kokosnusssuppe mit Pouletsspiess)	10.50

Vorspeisen mit Pfiff CHF

Hausgebeizter Lachs mit frisch geriebenem Meerrettich,
Preiselbeerschaum oder Honig-Dillsensauce serviert mit Toast und Butter 15.50

Appenzeller Mostbröcklicarpaccio 16.—
mit gehobeltem Parmesan und Salatbouquet

Würziges Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter 16.50

Vegetarische Gerichte Vorpeise CHF

Trüffelgottini (kleine Teigtaschen gefüllt mit Trüffelricotta) 12.— 17.—

Steinpilzquatrolini mit Olivenöl,
sautierten Cherry-Tomaten und mediterrane Kräuter 12.— 16.50

Quornschnitzel gebraten mit Madeirarahm,
glasiertem Gemüse und Kartoffelkroketten 19.—

Pikantes Früchtecurry im Vollkornreisring, gebackene Banane 17.50

Aus dem See und vom Meer

Knusprig gebratenes Zanderfilet,
hausgemachte Kartoffelgnocchi und Basilikumschaum 27.50

Pochiertes Saiblingsfilet auf Lauchbeet,
Kräuterkartoffeln und getrockneten Tomaten 28.—

Riesenkrevetten gebraten mit asiatischem Gemüse,
roter Thaicurrysauce und Basmatireis 32.50

Rund ums Fleisch

CHF

Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Champignonsrahmsauce, glasierter Gemüse und Kartoffelkroketten			25.50
Gebratenes Pouletbrustfilet auf Blattspinat mit Rahmsauce und Salzkartoffeln			18.50
Poulet- Schwein- oder Kalbsaltimbocca an feiner MarsalasaUCE mit Safranrisotto und glasierte Rüebl	22.50	26.50	32.50
Cordonbleu vom Schwein oder Kalb mit Pommes Frites und Gemüse		27.50	36.50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Waldpilzrahmsauce, saisonales Gemüse und Tagliatelle			37.—
Rindsschmorbraten in kräftiger Barolosauce, saisonales Gemüsebouquet und Kartoffelstock			28.—
Maispouardenbrust an roter Thaicurrysauce, asiatisches Gemüse und Basmatireis			26.50
Entenbrust an Pfeffer-Orangesauce, glasierte Kefen und Butternüdeli			32.—
Rosa gebratenes Roastbeef an Bearnersauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet			42.—
Gebratenes Rindsfiletmedaillon an Madagaskarsauce Kartoffelgratin und Gemüse			44.—

Einfach und Lecker

CHF

Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli und Apfelmus	19.50
Blattsalat, Ghackets mit Hörnli, Apfelmus und Tagesdessert	22.—
Ofenfrischer Fleischkäse mit Pommes Frites und gemischtem Salat	17.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	18.50

Für die süssen Gelüste

CHF

Caramelchöpfli mit Rahm und frischen Früchten	6.50
Appenzeller Alpenbitterparfait mit frischen Früchten	8.50
Mandel Panna cotta auf Früchtecoulis	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm, + 1 Kugel Glacé CHF 2.—	7.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglacé	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.—
Weisses und dunkles Tobleronemousse	9.50

Bereits zusammengestellte Menüs ab 10 Personen

EINFACH UND LECKER 1

Saisonaler Blattsalat

Kräftige Rindsbouillon mit Eierstich

Hacksteak an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und Karotten

Thurgauer Süssmostcrème

3-Gang Menü CHF 29.—

4-Gang Menü CHF 34.—

EINFACH UND LECKER 2

Saisonaler Blattsalat

Lauchrahmsuppe

Poulet-Piccata mit Tomatenspaghetti

Caramelchöpfli mit Rahm

3-Gang Menü CHF 28.—

4-Gang Menü CHF 33.—

EINFACH UND LECKER 3

Saisonaler Blattsalat

Kartoffelrahmsuppe

Rindfleischgulasch mit Spätzli und
Gemüsebouquet

„Belle Helene“

3-Gang Menü CHF 31.—

4-Gang Menü CHF 36.—

EINFACH UND LECKER 4

Saisonaler Blattsalat

Rindskraftbrühe mit Flädli

Schweinsbraten an Kräuterjus
mit Butternüdeli und Gemüsebouquet

Vanillecrème

3-Gang Menü CHF 30.—

4-Gang Menü CHF 35.—

FRÜHLING 1 / CHF 56.—

Löwenzahnsalat mit Spargelspitzen und
Bärlauchdressing

Morchelrahmsuppe mit Spargelchips

Rindshuft an Beaujolais Sauce, Kräuterrisotto
und glasiertes Frühlingsgemüse

Erdbeerparfait auf Rhabarberkompott

*

FRÜHLING 2 / CHF 47.—

Bresaolacarpaccio mit Kressesalat an
Balsamico und Olivenöl

Bärlauchrahmsuppe

Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Tagliatelle und grüne Spargeln

Vanilleflan mit marinierten Erdbeeren

*

SOMMER 1 / CHF 65.—

Krevettensalat mit Avocadofächer
an Oliven-Zitronenvinaigrette

Gazpacho „Andalouse“ mit Brotcroûtons

Kalbssteak vom Grill mit gebratenen Pfirsichen
und roten Zwiebeln, Safrantagliatelle

Bayrische Crème mit marinierten Himbeeren

*

SOMMER 2 / CHF 58.—

Antipasti Türmchen mit Melone
und Rohschinken

Kräuterrahmsuppe

Schweinefiletmedaillon mit
Eierschwämmlirahmsauce
Glasiertes Sommergemüse und Röstikroketten

Frühtecarpaccio mit Kokosnussglacé

*

HERBST 1 / CHF 62.—

Marinierter Lachs „Maison“
mit frisch geraffeltem Meerrettich

Marronirahmsuppe mit Dörzwetschgen

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit
Rosmarinkruste, Ratatouille und Kartoffelgratin

Appenzeller Rahmlikörglacé
mit eingelegten Orangen

*

HERBST 2 / CHF 50.—

Herbstlicher Blattsalat
mit Speck und Brotcroûtons

Maisrahmsuppe

Rehragoût „Jägerart“ mit Spätzli, Rotkraut und
Preisebeerapfel

Thurgauer Süssmostcrème

*

WINTER 1 / CHF 52.—

Grapefruitcocktail mit Ingwer

Randencrèmesuppe mit Meerrettichchips

Kalbsschulterbraten an Rahmsauce,
Apfelrotkraut und Spätzli

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

*

WINTER 2 / CHF 72.—

Mostbröcklitatar mit Pfefferquark

Rote Kokoscurrysuppe

Rindsfilet am Stück gebraten mit sämiger
Madagaskarsauce, Röstikroketten und zweierlei
Karotten

„Eisbombe“

*

Checkliste für Anlässe

Name		Datum	
		Zeit	
Anlass			
Adresse			
PLZ/Ort			
Telefon Privat		Telefon Geschäft	
Handy-Nr.			
Personenanzahl		davon Erw.	
davon Kinder		Kleinkinder im Sesseli	
Zahlungsart	<input type="checkbox"/> Barzahlung	<input type="checkbox"/> Einzelinkasso	<input type="checkbox"/> Rechnung
Apéro			
Menu			
Getränke			
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine: Fr. 10.--		
Bestuhlung (Skizze, Form)		<input type="checkbox"/> Gaststube <input type="checkbox"/> Schellenstube <input type="checkbox"/> Scharfe Egg <input type="checkbox"/> Garten	
Tischdekoration	<input type="checkbox"/> Blumen <input type="checkbox"/> Kerzen <input type="checkbox"/> Menukarten <input type="checkbox"/> Dekoration wird mitgebracht		
Technische Hilfsmittel	Leinwand <input type="checkbox"/>	Beamer <input type="checkbox"/>	Hellraumprojektor <input type="checkbox"/>