



BANKETTDOKUMENTATION

Sehr geehrte Gäste des Restaurants Pilgerhaus,

Danke für Ihr Interesse am Restaurant Pilgerhaus, neben der schönen Kirche Maria Dreibrunden, dem Wallfahrtsort mit einer warmen und einzigartigen Atmosphäre.

Das Restaurant Pilgerhaus ist ein Ort der Gastfreundschaft, für Feiern und Banketts. Wir freuen uns darauf, Sie im historischen Ambiente und der Umgebung mit unserem kulinarisch abgestimmten Angebot zu überraschen.

Haben Sie eigene Ideen und Vorstellungen von Ihrem Anlass? Sprechen Sie mit uns, wir zeigen Ihnen gerne unsere Möglichkeiten auf. Eine frühzeitige Anmeldung erlaubt es uns, die besten Qualitäten einzukaufen und alles im Detail zu planen. Zusammen machen wir Ihr Event zum persönlichen Erlebnis.

Restaurant Pilgerhaus

Herr Artemis Toma

Telefon: 071 970 06 07

Kapellstrasse 3

E-Mail: reservation@restaurant-pilgerhaus.ch

9552 Bronschhofen

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag.

Unsere Lokalität bietet folgende Räumlichkeiten:

Restaurant	50 Plätze
Säali	30 Plätze
Garten	100 Plätze



Geschäftsbedingungen

Personenanzahl und frühzeitige Bestellung:

Eine frühzeitige Bestellung erlaubt uns die beste Qualität einzukaufen und alles im Detail zu planen. Wir bitten sie, uns die verbindliche Personenanzahl möglichst frühzeitig schriftlich zu kommunizieren, bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass.

Stornierungsbedingungen:

Bis 61 Tage vor dem Anlass:	Kostenfrei
60 bis 41 Tage vor dem Anlass:	25% der reservierten Leistung
40 bis 21 Tage vor dem Anlass:	50% der reservierten Leistung
20 bis 4 Tage vor dem Anlass:	75% der reservierten Leistung
Später als 72 Stunden vor dem Anlass:	100% der reservierten Leistung

Als Basis für die Verrechnung gelten die vereinbarten Leistungen.

Bezahlung:

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, die Rechnung entweder bar oder via Einzahlungsschein (netto 7 Tage) zu begleichen. Kreditkarten können wir bei einem Bankett oder Hochzeitsapéro aufgrund der hohen Gebühren nicht annehmen.

- Bei der Menüauswahl sind maximal zwei verschiedene Gerichte pro Gang empfohlen, um höchste Qualität zu gewährleisten; mehr erlaubt unsere kleine Küche nicht.
- Die offiziellen Öffnungszeiten sind einzuhalten. Mitternachtszuschlag: CHF 200.00/Stunde.
- Unkostenbeitrag für Desserts: CHF 4.00 pro Person.
- Zapfengeld für ihr Lieblingswein/ Spirituosen CHF 35.00/Flasche.
- Alkoholkonsum für unter 18-Jährige ist verboten.
- Die Möglichkeit, das ganze Restaurant zu mieten, besteht und ist umsatzabhängig.

BANKETT MENÜ

APÉRO

Chips und Nüsse	pro Portion	CHF 5.00
Canapés (Belag verschieden oder nach Absprache)	pro Portion	CHF 7.50
Warmes Gebäck	pro Portion	CHF 7.50
Gemügesticks mit Dips	pro Portion	CHF 8.50
Alle Apéros zusammen kombiniert	pro Portion	CHF 24.50

Kinder können von der Kinderkarte wählen.

VORSPEISEN

Blattsalat	CHF 9.00
Gemischter Salat	CHF 11.00
Kirschtomaten Salat mit Mozzarella	CHF 12.50
Randensalat mit Käuterquark, Rucola, Walnüsse, Raps cracker	CHF 12.00
Ceasarsalat mit Speck	CHF 14.00
Rindstartar klassisch mariniert	CHF 19.00
Gebeizter Bremmgartner Bachsaibling mit Rettich und Apfel	CHF 17.50

SUPPEN

Thurgauer Mostsuppe	CHF 9.00
Bündner Gersten Suppe	CHF 13.00
Karotteningwersuppe mit Crevettenspiess	CHF 15.00
Tomatencremesuppe	CHF 10.00
Bouillon mit Flädli	CHF 12.00



BANKETT MENÜ

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGÄNGE

Käsespätzli, Zwiebelmarmelade, Apfelmus  ZG:CHF 16.00 / HG:CHF 26.00

Gnocchi Mediteran mit Rohschinken ZG:CHF 19.00 / HG:CHF 30.00

Linguini mit Crevetten ZG:CHF 19.00 / HG:CHF 30.00

HAUPTGÄNGE VEGAN

Süßkartoffelcurry mit Reis  CHF 28.00

HAUPTGÄNGE FISCH

Egliknusperli mit Waldorfsalat, Pomes Frites, Tartarsauce CHF 34.00

Felchenfilet Zugerart mit Reis, Gemüse CHF 36.00

Gotthard Zander gebraten auf Kartoffelstampf, Gemüse CHF 39.00





BANKETT MENÜ

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Kalbshackbraten mit Spätzli, Gemüse, Rahmsauce	CHF 32.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Reis/ Nudeln	CHF 36.00
Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce Frische Tagliatelle, Gemüse	CHF 48.00
Kalbsfilet im Kräutermantel Weissweinisotto, Gemüse	CHF 54.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse	CHF 31.00
Tessinerbraten mit Kartoffelgratin, Gemüse, Rosmarinjus	CHF 34.00
Schweinsfiletmedallions Thurgados mit Kroketten, Gemüse, Apfel, Rahmsauce	CHF 40.00





BANKETT MENÜ

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstampf, Gemüse	CHF 34.00
Rindsstroganoff mit Reis	CHF 38.00
Steak vom Rindsentrecôte	CHF 43.00
Baby Kartoffeln, Gemüse, Rotweinjus, Cafe de Paris Sauce	
Rindfilet am Stück	CHF 56.00
Kartoffelgratin, Gemüse, Rotweinjus	
Poulet geschnetztes mit Pilzen	CHF 30.00
Frische Tagliatelle	
Alpstein Ribelmais Poularde gefüllt mit Apfel und Senf	CHF 36.00
Thurgadossauce, Kartoffelstampf, Gemüse, Pouletschenkelpraline	
Pouletragout Thaicurry	CHF 34.00
Reis, Gemüse	





BANKETT MENÜ

KÄSE

Käsevariation mit Garnituren auf dem Teller CHF 16.00

DESSERT

Tageskuche oder Kuchen nach Wahl mit Glace und Rahm CHF 9.00

Desserbuffet am Tisch (Panna Cotta, Schokoladenmousse, Crème Brûlée, Kleingebäck, Fruchtsalat) CHF 18.00

Panna Cotta, Waldbeerenkompott, Tuiles CHF 11.00

Gebrannte Crème, Früchte und Rahm CHF 12.00

Süssmostcreme, Früchte und Rahm CHF 9.00

Apfeltartatin mit Vanilleeis CHF 13.00

Schokoladenvareation, Brownie, Mousse, Glace CHF 14.00

Kleiner Coup Dänemark, Rahm, Schokoladensauce, Mandeln CHF 8.50

Verschiedene Kugeln Glace pro Kugel CHF 3.50

Rahm CHF 2.00

