



# BANKETT- DOKUMENTATION

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Präsentation der Gastronomie Usblick</b>	3
<b>2 Seminare</b>	4
<b>3 Technik</b>	4
<b>4 Seminarpauschale</b>	5
4.1 Saalmieten	5
4.2 Business-Lunch serviert	6
4.3 Lunch ab Buffet im Restaurant Seeblick	6
<b>5 Angebot mit Preisliste</b>	7
5.1 Kaffeepause	7
5.2 Menuvorschläge zum selber zusammenstellen	8
5.3 Zusammengestellte Menus	18
5.4 Buffets für Abendveranstaltungen ab 25 Personen	23
5.5 Menuvorschläge für Vereine	27
5.6 Apéros	28
5.7 Getränkeangebot	29
<b>6 Diverses</b>	34
6.1 Anfahrt	34
6.2 Hotels	35
6.3 Kreditkarten	35
6.4 Annullation	35

# 1 Präsentation der Gastronomie Usblick

Usblick hält, was wir Ihnen servieren: Eine prächtige Rundumsicht auf der höchstgelegenen öffentlichen Aussichtsplattform Romanshorns. Eine ausgewogene, reichhaltige Gastronomie und die Möglichkeit, einander in einem einzigartigen Umfeld zu begegnen.

Wir werden alles daran setzen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

## Zur Verfügung stehen Ihnen

- *Restaurant Seeblick*
- *Restaurant Säntisblick*
- *Churfirstensaal*
- *Seminarräume Brisi, Selun, Frümssel*
- *Hospitality/ Business-Lounge*
- *Panorama-Terrasse*
- *Lift mit direktem Zugang zur Seminarterrasse und der Parkgarage*



## 2 Seminare



• Churfirstensaal 300 m<sup>2</sup>



• Brisi 30 m<sup>2</sup>



• Selun 40 m<sup>2</sup>



• Frümssel 40 m<sup>2</sup>

Plenarräume	Konzert	Konferenz	U-Form	Bankett	L × B m <sup>2</sup>
Churfirsten	400 Personen	120 Personen	80 Personen	200 Personen	20 × 16
Frümssel	20 Personen	12 Personen	12 Personen		6 × 6
Selun	20 Personen	12 Personen	12 Personen		6 × 6
Brisi		12 Personen			5 × 6
Frümssel und Selun	40 Personen	24 Personen	20 Personen		12 × 6

## 3 Technik

### Alle Seminarräume sind ausgerüstet mit

- Leinwand
- Mikrofon- und Lautsprecheranlage
- Flipchart
- PC-Beamer
- TV, Video, DVD und CD
- Pinwand
- WLAN im Bankett- und Seminarbereich

Alle Seminare haben direktes Tageslicht und eigene Terrassen.  
Weitere technische Hilfsmittel können bei uns bestellt werden.

## 4 Seminarpauschalen

### Ganztages-Pauschale

Fr. 50.00

Folgende Leistungen sind ab 5 Personen inbegriffen

- *Benutzung des Seminarraumes*
- *Mineralwasser im Seminar*
- *2 Pausenverpflegungen mit Gipfeli am Morgen / Gebäck am Nachmittag*
- *Früchtekorb*
- *Business-Lunch mit 3 Gängen*
- *Parkplätze*
- *Tagungstechnik ohne Laptop*
- *Empfangskaffee*

### Halbtages-Pauschale

Fr. 45.00

*Das Seminar beginnt oder endet mit dem Business-Lunch.*

*Zum Business-Lunch bieten wir immer vegetarische Alternativen.*

*Bei der Budgetierung bitte Technikpauschale nicht vergessen.*

## 4.1 Saalmieten

*Saalmieten werden erhoben und verrechnet, wenn keine Mahlzeiten in der Gastronomie Usblick eingenommen werden.*

- Churfirstensaal
  - Halber Tag Fr. 400.00
  - Ganzer Tag Fr. 700.00
  - Abendveranstaltung ab 18.00 Uhr Fr. 500.00
- Frümssel, Selun, Brisi
  - Halber Tag Fr. 100.00
  - Ganzer Tag Fr. 200.00
  - Abend ab 18.00 Uhr Fr. 200.00
- Frümssel und Selun
  - Halber Tag Fr. 100.00
  - Ganzer Tag Fr. 200.00
  - Abend ab 18.00 Uhr Fr. 200.00

Für spezielle Bereitstellungsarbeiten im Churfirstensaal werden Personalkosten nach Aufwand verrechnet.

Sekretariatsarbeiten werden nach Aufwand verrechnet.

## 4.2 Business-Lunch serviert

Am Tag Ihres Seminars werden wir Ihnen eine Menu-Auswahl geben, die Sie uns bitte bis spätestens 10 Uhr ausgefüllt retournieren.

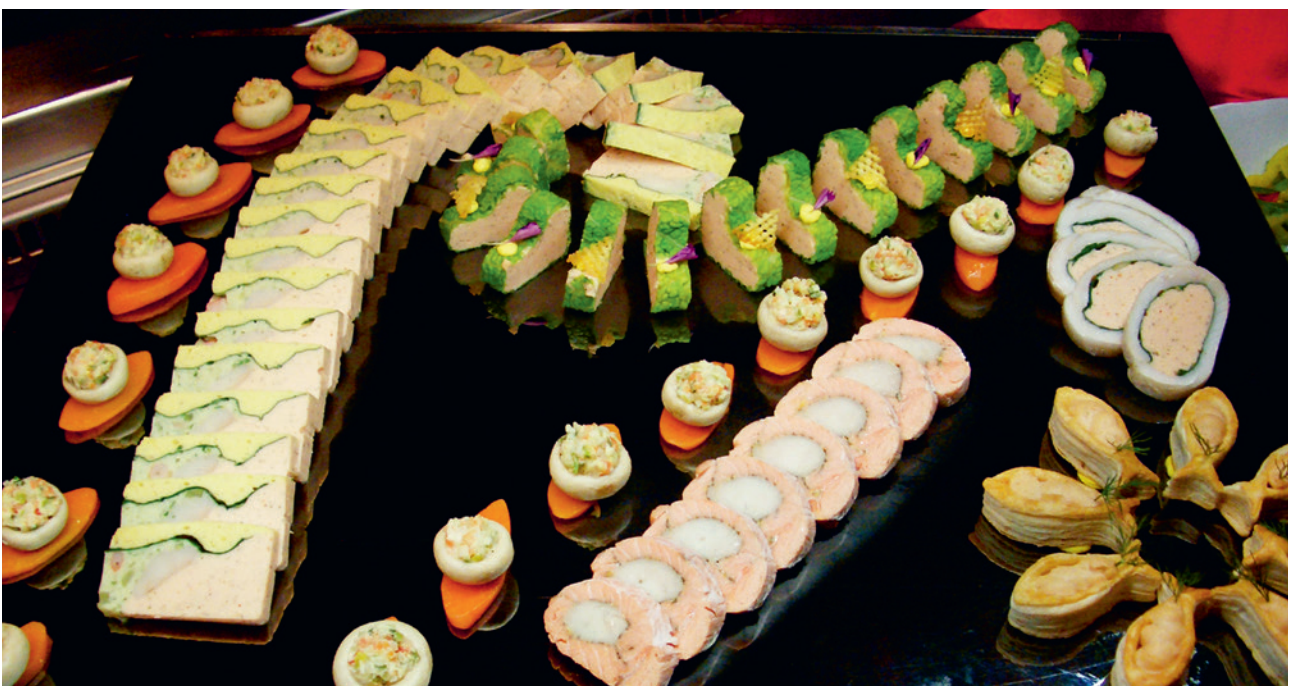
### Zur Auswahl stehen

- 1 Vorspeise
- 1 Hauptgang mit Fleisch oder Fisch
- 1 Vegi-Gericht
- 1 Dessert

Wenn Sie ein 3-Gang-Menu für alle im Voraus auswählen möchten, finden Sie die Menuvorschläge in dieser Dokumentation unter Punkt 5.2.

## 4.3 Lunch ab Buffet im Restaurant Seeblick

Täglich wechselndes Angebot für alle Gaumen (Selbstbedienung).



## 5 Angebot mit Preisliste (Angaben pro Person)

### 5.1 Kaffeepausen

<b>1 Die Schnelle</b> <i>Kaffee, Tee</i>	Fr. 3.50
<b>2 Die Gesunde</b> <i>Orangensaft, Mineralwasser, Früchte</i>	Fr. 5.00
<b>3 Managerpause</b> <i>Kaffee, Mineral, Zeitung nach Wahl, Butterbrot</i>	Fr. 6.00
<b>4 Die Heisse</b> <i>Frische Bouillon, Mineralwasser</i>	Fr. 6.50
<b>5 Die Ausgiebige</b> <i>Kaffee, Tee, Jus, Mineralwasser, Gips</i>	Fr. 7.00
<b>6 Die Süsse</b> <i>Kaffee, Tee, Jus, Mineral, Süßgebäck</i>	Fr. 7.50
<b>7 Die Kalte</b> <i>2 Sorten Jus, Mineralwasser</i>	Fr. 5.50
<b>8 Fitnesspause</b> <i>Karotten- und Tomatensaft, dazu frisches Gemüse mit Magerquark</i>	Fr. 9.00
<b>9 Arbeiterpause</b> <i>Mineralwasser, heisse Wurst mit Senf und Brot</i>	Fr. 6.50

## 5.2 Menuvorschläge zum selber zusammenstellen

### Kalte Vorspeisen

<b>Terrine de poisson Andrea Doria</b> <i>Fischterrine garniert mit mariniertem Lachs und Gurkensalat</i>	Fr. 15.00
<b>Terrine de pintade aux ris de veau et des morilles</b> <i>Perlhuhnterrinen mit Kalbsmilchen und Morcheln, Pumpnickelmosaik mit Butter</i>	Fr. 17.00
<b>Salade aux filets de lapin tiède</b> <i>Herrlicher Blattsalat mit lauwarmem Kaninchenrückenmedaillon, frischem Ingwer und gedünsteten Apfelwürfeln</i>	Fr. 16.00
<b>Salade de foie de veau tiède</b> <i>Blattsalat mit lauwarmer Kalbsleber, dezent parfümiert mit Himbeeressig und Nussöl</i>	Fr. 15.50
<b>Petit régal des Grisons</b> Auserlesene Bündner Trockenfleischspezialitäten	Fr. 12.50
<b>Filet de truite fumée</b> <i>Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel- Meerrettichschaum serviert, ein Gedicht!</i>	Fr. 15.50
<b>Graved Laks</b> <i>Frisch marinierter Lachs, serviert mit Gurkensalat und Honigmayonnaise mit Dill</i>	Fr. 14.50
<b>Hors d'œuvres riches</b> <i>Diverse Delikatessen (mit Fischen und Meeresfrüchten)</i>	Fr. 19.50
<b>Ohne Fische und Meeresfrüchte</b>	Fr. 15.00



## Saisonale kalte Vorspeisen

<b>Terrine de gibier</b>	Fr. 15.50
<i>Hausgemachte Wildterrinen mit Hagebuttensauce, garniert mit Selleriesalat und Baumnüssen</i>	
<b>Salade d'hiver aux filets de lièvre tiède</b>	Fr. 16.00
<i>Herrlicher Wintersalat mit lauwarmem Hasenrückenmedaillon, dazu frischer Ingwer und Apfelwürfel (Oktober, November, Dezember)</i>	
<b>Jambon de sanglier fumé</b>	Fr. 14.50
<i>Rassiger, geräucherter Wildschweinschinken, serviert mit Apfelsalat</i>	
<b>Salade d'asperges aux morilles tièdes</b>	Fr. 19.50
<i>Köstlicher Spargelsalat mit lauwarmen Frühlingsmorcheln</i>	
<b>Cocktail de melon aux crevettes</b>	Fr. 15.00
<i>Raffinierter Meloncocktail mit Crevetten</i>	
<b>Melon et jambon cru</b>	Fr. 13.50
<i>Cavaillonmelone mit Bündner Rohschinken</i>	

## Salate

<b>Salade de tomate à l'italienne</b>	Fr. 10.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum</i>	
<b>Salade de mâche avec œuf et croûtons</b>	Fr. 8.50
<i>Nüsslersalat mit Ei und Brotwürfeln oder mit Speck und Champignons</i>	
<b>Salade assortie</b>	Fr. 7.50
<i>Gemischter Salat (4 Sorten)</i>	
<b>Salade verte</b>	Fr. 6.50
<i>Grüner Blattsalat</i>	
<b>Caesar Salad</b>	Fr. 8.50
<i>Romana-Salat mit Knoblauch, Croûtons, Parmesan und Speck</i>	
<b>Reichhaltiges Salatbuffet</b>	Fr. 14.50

## Suppen

<b>Consommé de bœuf à la moëlle ou au Sherry</b> <i>Rinderkraftbrühe mit Mark oder Sherry</i>	Fr. 8.00
<b>Oxtail clair maison</b> <i>Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe</i>	Fr. 8.00
<b>Bouillon aux pois frits ou aux légumes</b> <i>Fleischbrühe mit Backerbsen oder Gemüse</i>	Fr. 6.00
<b>Elixir de volaille à l'œuf de caille</b> <i>Klare Geflügelsuppe mit Wachtelei und Gemüsestreifen</i>	Fr. 8.00
<b>Crème de légumes</b> <i>Herrliche Gemüsecremesuppe mit Rahmhäubchen</i>	Fr. 7.00

## Saisonale Suppen und Spezialitäten

<b>Crème d'asperges vertes</b> <i>Herrliche Grünspargelsuppe mit Rahmhäubchen</i>	Fr. 8.50
<b>Crème d'orties aux Croûtons</b> <i>Brennnesselrahmsüppchen mit gerösteten Brotwürfeln</i>	Fr. 8.50
<b>Elixir de volaille aux célestins d'ail de l'ours</b> <i>Kräftige Geflügelsuppe mit Bärlauchflädli</i>	Fr. 8.00
<b>Crème de tomates aux basilic et Gin</b> <i>Raffinierte Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Gin</i>	Fr. 8.50
<b>Bisque de cressons aux écrevisses</b> <i>Delikate Kressesuppe mit frischen Bachkrebse</i>	Fr. 9.50
<b>Crème concombre aux quenelles de poisson</b> <i>Gurkenrahmsüppchen mit Fischklösschen und Dill</i>	Fr. 9.00
<b>Crème de courge gratinée</b> <i>Delikate Kürbissuppe mit Nussrahm gratiniert</i>	Fr. 8.00

## Warme Vorspeisen

<b>Risotto au vin blanc</b> <i>Sämiger Weissweinsrisotto mit Waldpilzen</i>	Fr. 10.50
<b>Feuilleté aux perles de la forêt</b> <i>Knusprige Blätterteigkruste mit frischen Waldpilzen</i>	Fr. 14.50
<b>Raviolis à la fée des herbes</b> <i>Hausgemachte Vollkornravioli mit raffinierter Spinatfüllung und Kräutersauce</i>	Fr. 11.00
<b>Suprême de volaille au citron vert</b> <i>Zarte Pouletbrüstchen (ohne Haut) mit milder Limettensauce, schwarzem Klebreis und glasierten Gurken</i>	Fr. 14.50
<b>Filet de perchettes aux amandes</b> <i>Gebratene Eglifilets mit Mandeln und Salzkartoffeln</i>	Fr. 15.50
<b>Tranche de saumon en bette bouillie Katharina</b> <i>Frischer Lachs im Mangoldmantel auf feiner Rotweinsauce, garniert mit Blätterteigfischli, Safranrisotto, Crevetten und Dill</i>	Fr. 16.50
<b>Cravate de sole et crevette géante aux avocats</b> <i>Pochiertes Seezungenfilet und Riesencrevette auf Avocadosauce, garniert mit Kartoffelkugeln</i>	Fr. 18.50
<b>Loup Atlantique Usblick</b> <i>Steinbeisserfilet im Kräuternudelteig auf Crevettensauce, garniert mit Pilzen</i>	Fr. 17.50
<b>Terrine de légumes chaudes</b> <i>Herrliche, warme Gemüseterrine mit Tomatenkräutersauce</i>	Fr. 11.00

## Saisonale warme Vorspeisen

<b>Gratin d'asperges au jambon</b> <i>Herrlicher Spargelgratin mit Schinkenstreifen</i>	Fr. 14.50
<b>Asperges</b> <i>Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rohschinken</i>	Fr. 16.50

## Hauptgänge

vom Schwein (Schweiz)

**Carré de porc Dentenberg (160 g)** Fr. 26.50

*Saftiger Schweinskarreebraten mit Dörrpflaumen gespickt, garniert mit Kartoffelkroketten und frischem Gemüse*

**Filet mignon de porc flambé au Calvados (150 g)** Fr. 32.00

*Schweinsfiletmedaillon mit frischem Basilikum und Äpfeln, flambiert mit Calvados.*

*Garniert mit Kartoffelgratin und jungem Blattspinat*

**Emincé de porc Trub (130 g)** Fr. 17.50

*Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons und Brotwürfeln, garniert mit Nudeln oder Reis und gedünsteter Tomate*

**Escalope de porc à la crème (160 g)** Fr. 19.50

*Schweinsrahmschnitzel mit Rahmpfirsich und Nüdeli*

vom Kalb (Schweiz)

**Piccata (120 g)** Fr. 26.00

*Serviert mit sämigem Safranrisotto mit Steinpilzen und fruchtiger Tomatensauce*

**Emincé de veau aux Champignons (150 g)** Fr. 28.50

*Zartes Kalbsgeschnetzeltes an feiner Cognacrahmsauce mit Champignons, serviert mit Butterrösti und Broccoli*

**Rôti de veau glacé à la sauge (160 g)** Fr. 29.00

*Glacierter Kalbsbraten mit Salbei und Tomatenwürfeln, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur*

**Steak de veau aux morilles (180 g)** Fr. 42.50

*Zartes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur*

vom Rind (*Südamerika*)

**Faux filets à l'anglaise (150 g)**

Fr. 34.50

*Zartes, rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaisesauce, Schmelzkartoffeln und herrlicher Gemüse garnitur*

**Filet de bœuf entier au lard (160 g)**

Fr. 45.50

*Ganzes Rindsfilet, rassig gewürzt, im Speckmantel saftig gebraten. Mit Pilzsauce, Dauphin-Kartoffeln und schöner Gemüse garnitur*

**Filetgoulache Johnnie (150 g)**

Fr. 42.00

*Rindsfiletwürfel an feiner Whiskyrahmsauce mit Morcheln, serviert mit Spätzli und Broccoli*

**Goulache à l'hongroise**

Fr. 18.50

*Rassiges ungarisches Rindsgulasch, serviert mit Spätzli, Kartoffelstock oder Nüdeli*

vom Lamm (*Neuseeland & Australien*)

**Gigot d'agneau à la provençale (180 g)**

Fr. 29.50

*Mit Knoblauch und frischen Kräutern gebratener Lammgigot, serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouille, im Saal tranchiert*

**Filet d'agneau à l'ail en croûte**

Fr. 35.00

*Zartes Lammrückenfilet mit Knoblauch im Blätterteigmantel gebacken, serviert mit glasiertem Gemüse und Reis*

**Emmentaler Lammvoressen**

Fr. 23.50

*Lammvoressen mit Safransauce, garniert mit verschiedenen Gemüsen und Dörrzwetschgen im Rotwein.*

*Dazu servieren wir Kartoffelpüree mit brauner Butter und «Brotbrösmeli» (so wie 'ne s'Grosi aube het gmacht!)*

vom Geflügel (*Schweiz & Frankreich*)

**Poulet rôti au four au romarin (½ Poulet)** Fr. 19.00

*Schweizer Poulet mit Rosmarin im Ofen kusprig gebraten, dazu  
Pommes frites, Bohnenbündel mit Speck und Blumenkohl mit Brotbrösel*

**Suprême de Caneton à l'orange (150 g)** Fr. 29.50

*Zartes Entenbrüstchen mit Orangenfilet garniert, als Beilage  
Sellerie-Kartoffelpüree und Gartenerbsen französische Art*

**Pintade poêlée au Marsala (150 g)** Fr. 32.50

*Im eigenen Saft gegarte Perlhuhnbrüstchen mit delikater  
Marsalasauce, garniert mit den Lieblingskörnern des  
Perlhuhnes und jungen Kefen mit Tomatenwürfeln*

**Cuisse de coq au vin rouge aux primeurs (300 g)** Fr. 17.50

*Pouletschenkel in kräftiger Rotweinsauce  
mit glasiertem Gemüse und Kartoffelstock garniert*

vom Fisch

**Filet de féra aux amandes** Fr. 21.50

*Frisches Felchenfilet mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis*

**Cravates de sole et crevettes géantes aux avocat** Fr. 42.50

*Seezungenkrawatten mit Riesencrevetten auf Avocadosauce,  
garniert mit blauen Kartoffelkugeln und gelben Karotten*

**Fricassée de poisson** Fr. 27.50

*Herrliches Fischragout (Lachs und Haifisch),  
garniert mit glasierten Gurken, Crevetten und Totentrompeten,  
im Wildreisring serviert*

**Paupiettes de carrelet Michaela – Katharina** Fr. 23.50

*Gefülltes Goldbuttfilet mit Pilzen und Kräutern,  
serviert auf Fenchelkompott mit Dill  
und Vollkornreis mit Gemüsewürfeln*

Vegetarisch

**Brochette de Tofu**

Fr. 19.00

*Tofuspiessli mit Champignons und gelben Peperoni,  
serviert auf Randenkartoffelstock und Broccolisauce*

**Rösti aux légumes**

Fr. 16.50

*Mit Zwiebeln, Gemüsestreifen, Käse und Spiegelei*

**Fried rice**

Fr. 15.00

*Gebratener Reis mit Gemüse, Pilzen und Ei*

**Risotto aux Bolets et Safran**

Fr. 17.50

*Sämiger Safranrisotto mit gebratenen Steinpilztranchen*

**Bei allen diesen Hauptgängen  
servieren wir Ihnen Beilagen zum Nachservice**

Vom guten Tafeln hängt gute Gesundheit,  
von der guten Gesundheit die Erhaltung einer guten  
Konstitution und von diesen beiden alles ab,  
was das soziale Gebäude der menschlichen Gesellschaft  
auf festen Pfeilern hält!

Gedankensplitter von: Grimod de la Reynière  
(berühmter Gastronom, 1758 – 1837)

## Käse

<b>Assiette de fromages</b> <i>Auserlesene Käse, garniert mit Früchten und Nüssen</i>	Fr. 9.50
<b>Plat de fromage du buffet</b> <i>Käseplatte vom Buffet (ab 25 Personen)</i>	Fr. 11.50
<b>Terrine de fromage frais Usblick</b> <i>Käseterrine mit Dörrfrüchten und Nüssen, serviert mit Teegelee und Nussbrot. Eine typische Spezialität unseres Küchenchefs</i>	Fr. 9.50

## Warme Süßspeisen

<b>Gratin aux fruits</b> <i>Je nach Markt gratinierte Früchte, garniert mit einem erfrischenden Sorbet</i>	Fr. 9.00
<b>Sabayon au Grand Marnier</b> <i>Die klassische Weinschaumcrème mit Grand Marnier auf Orangensorbet</i>	Fr. 7.50

## Kalte Süßspeisen

<b>Mousse au chocolat</b> <i>Köstlicher Schokoladenschaum, eine zarte Versuchung in drei Variationen, garniert mit Vanilleglacé</i>	Fr. 9.50
<b>Crème brûlée</b> <i>Gebrannte Crème</i>	Fr. 7.50
<b>Crème caramel</b> <i>Das immer beliebte Karamelköpfl</i>	Fr. 7.50
<b>Crème au cidre Thurgovie</b> <i>Thurgauer Süßmostcrème</i>	Fr. 7.50



<b>Salade de fruits</b>	Fr. 8.50
<i>Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen, Rahm und Vanilleglacé</i>	
<b>Les Délices de notre pâtissier</b>	Fr. 12.50
<i>Dessertteller mit allem, was das Herz begehrt, ein wahres Schlaraffenland für Schleckmäuler</i>	
Gefrorene Süssspeisen	
<b>Parfait Grand Marnier</b>	Fr. 9.00
<i>Im Töpfli, mit Orangen und Grand Marnier serviert</i>	
<b>Soufflé au Pastis</b>	Fr. 9.00
<i>Eisauflauf mit Pastis</i>	
<b>Sorbet de pamplemousse au Campari</b>	Fr. 8.50
<i>Erfrischendes Grapefruitsorbet mit Campari</i>	
<b>Coupe Playboy</b>	Fr. 9.50
<i>Apfelsorbet mit kleinen Calvadosäpfelchen und Playboybäzi</i>	
<b>Cassata Sicilienne</b>	Fr. 5.50
Saisonale Süssspeisen	
<b>Terrine de rhubarbe Michaela – Katharina</b>	Fr. 9.50
<i>Rhabarberterrine mit Erdbeersauce und Vanilleglacé</i>	
<b>Mousse de fraises papillon</b>	Fr. 9.50
<i>Köstliches Erdbeermousse mit Rhabarberglacé</i>	
<b>Mousse aux marrons</b>	Fr. 9.50
<i>Herrliches Kastanienmousse, garniert mit Vanilleglacé</i>	
<b>Salade à l'orange</b>	Fr. 9.50
<i>Orangensalat mit Malaga und gerösteten Baumnüssen</i>	
<b>Poire Arosa</b>	Fr. 9.00
<i>Karamalisierte Williamsbirne mit Bündner Röteli und Vanilleglacé</i>	

## Süssspeisenbuffet

*Die süsse Krönung ab Buffet*

*ist ein wahres Schlaraffenland auch für  
verwöhnte Schleckmäuler*

Fr. 19.50

**Zusätzlich mit reichhaltiger Käseauswahl**

Fr. 25.00



**Traditionell, preiswert und gut:**

**3-Gang-Menu**

Fr. 28.00

**3.10 Vorspeisen:**

**3.11 Gemischter Salat**

*gartenfrische Salatauswahl*

**3.12 Gemüserahmsuppe**

*Garniert mit Rahmhäubchen.*

**3.13 Bunter Blattsalat**

*Serviert mit Schinken- oder Fischstreifen.*

**3.20 Hauptgänge:**

**3.21 Schweinsgeschnetztes Truber Art**

*Mit kräftiger Rotweinsauce und Champignons, Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeln. Serviert mit Kartoffelstock und Karotten mit Erbsen.*

**3.22 Pouletbrust Mata Hari**

*Saftiges Pouletbrüstchen gratiniert mit rassiger Currybutter.  
Garniert mit Mandelreis und frischer Ananas.*

**3.23 Schweinsrahmschnitzel Usblick**

*Serviert mit feiner Champignonsrahmsauce,  
Butternüdeli und Rahmpfirsich.*

**3.30 Süßspeisen:**

**3.31 Frischer Fruchtsalat**

*mit gerösteten Nüssen und Rahm*

**3.32 Caramel-Köpfli**

*mit Rahm*

**3.33 Süßmostcrème**

*mit Rahm*

## **Traditionell, preiswert und gut**

### **3-Gang-Menu**

Fr. 32.00

#### **3.10 Vorspeisen**

##### **3.14 Südländisches Gemüse-Carpaccio**

*Mit Käse und feinem Olivenöl*

##### **3.15 Melone mit Rohschinken**

*Calia- und Cavaillon-Melone  
mit rassigem Rohschinken*

##### **3.16 Tomatenrahmsuppe**

*Mit Basilikum und Gin*

#### **3.20 Hauptgänge**

##### **3.24 Schweins-Cordonbleu Usblick**

*Garniert mit Birnenfächer und Speck  
Pommes frites, Gemüse garnitur*

##### **3.25 Poulet Piccata**

*Safranrisotto mit Steinpilzen  
Marsalajus*

##### **3.26 Geschnetzeltes Rindfleisch**

*An raffinierter Pilzsauce  
Butterrösti*

#### **3.30 Süßspeisen**

##### **3.34 Beeren, je nach Saison**

*Garniert mit Vanilleglacé*

##### **3.35 Schokoladenmousse**

*Serviert mit Früchten*

##### **3.36 Quarkschnitte**

*Garniert mit den passenden Früchten*

## 5.3 Zusammengestellte Menus

### Menu 5.31

Fr. 38.50

#### **Gemischter Salat**

#### **Bouillon mit Backerbsen**

#### **Schweinsrahmschnitzel Melba**

*Garniert mit rahmgefülltem Pfirsich, dazu Gemüsenudeln*

#### **Gebrannte Crème**

### Menu 5.32

Fr. 42.50

#### **Tomatensalat**

*Garniert mit Mozzarella und Basilikum*

#### **Geschmorte Kalbshaxen**

*An rassischer Rotweinsauce, garniert mit Pilzen,  
dazu Safranrisotto und grünen Bohnen*

#### **Orangensalat mit Nüssen**

*Serviert mit Orangenlikör und Sorbet*

### Menu 5.33

Fr. 49.50

#### **Herrliche Pilzterrine**

*Garniert mit süsssauren Quitten, Hagebuttensauce  
und kleinem Herbstsalat*

#### **Hirschkarree Theresia**

*Zartes Hirschkalbskarree auf leichtem Rahmwirz,  
garniert mit frischen Nussnudeln und Rotweinbirne*

#### **Herbst-Sinfonie**

*Lassen Sie sich überraschen!*

### Menu 5.34

Fr. 51.50

#### **Hauspastete**

*Mit kleinem Herbstsalat und Cumberlandsauce*

#### **Kürbissuppe**

*Garniert mit Nussrahm*

#### **Rindspfeffer Usblick**

*Serviert mit Silberzwiebeln, Speckstreifen und Pilzen,  
als Beilage hausgemachte Spätzli und geschmortes Rotkraut*

#### **Kastanienmousse**

*Mit Vanilleglacé und Orangenfilets*

### Menu 5.35

Fr. 58.00

#### **Bunter Blattsalat**

*Mit Eglifilets, Crevetten und Muscheln*

#### **Fenchelsuppe**

*Mit Dill und Pastis*

#### **Pochiertes Schweinsfilet**

*Auf herrlicher Meerrettichsauce, garniert mit glasiertem Gemüse  
und Nusskartoffeln im Kartoffelkorbchen*

#### **Süsse Überraschung**

*Aus der Usblickküche*



### **Menu 5.36**

Fr. 63.00

#### **Bunter Blattsalat**

*Garniert mit Kaninchenfilet und Melonenwürfeln*

#### **Geflügelkraftbrühe**

*Mit Mohnflädli*

#### **Schweinsfilet-Medaillons mit Morcheln**

*Dazu Kartoffelkroketten mit herrlicher Gemüse garnitur*

#### **Exotischer Früchtetraum**

*Garniert mit Sorbet*

### **Menu 5.37**

Fr. 68.50

#### **Gefüllte Zanderfilets**

*Mit Krebschwänzen und Safrandressing, auf herrlichem Fenchelbeet*

#### **Sauerkraut-Schaumsuppe**

*Mit Champagner und gerösteter Specktranche*

#### **Saftiges Kalbskarree mit Steinpilzen**

*Armagnacsauce, Kartoffelpüree mit Olivenöl  
im Körbchen, buntes Gemüse*

#### **Schokoladenparfait mit Honigwhisky**

*Bittermandelpudding und Sauerkirschen*

## Menu 5.38

Fr. 74.50

### **Herrliches Tomatenparfait im Gin-Gelee**

*Garniert mit kleinem Blattsalat an Basilikumdressing und Crevetten*

### **Leichtes Schnittlauchrahmsüppchen**

*Serviert mit Geflügelklösschen*

### **Gedünstete Rotbarbenfilets**

*Auf Zucchettibeet mit Kräutern und Knoblauch*

### **Zarter Kaninchenrücken**

*Gefüllt mit Eierschwämmchen, garniert mit Maisgaletten  
und glasiertem Gemüse*

### **Süsse Überraschung**

*Aus der Usblickküche*





## Menu 5.39

Fr. 92.50

### **Morchel-Milchenterrine**

*Mit Marctrauben, garniert mit kleinem Blattsalat*

### **Tomatenkraftbrühe**

*Mit Basilikumnudelflecken und Hüttenkäse*

### **Perlhuhnbrüstchen im Wirzmantel**

*Auf Wacholdersauce und Rahmmais*

### **Gedünstete Felchenfilets**

*Auf Apfelquarksauce, garniert mit Lauch und Crevetten*

### **Sorbet**

### **Pochiertes Rindsfilet**

*Auf herrlicher Meerrettichsauce, mit glasiertem Gemüse und Nusskartoffeln*

### **Kleine Käseauswahl**

### **Süße Überraschung**

*Aus der Usblickküche*



## 5.4 Buffets für Abendveranstaltungen ab 30 Personen

### Una bella notte italiana

Fr. 55.00

#### Freddo

Insalata Caprese, Prosciutto di Parma, Olive, Mortadella, grilliertes, mariniertes Gemüse, Thonsalat Sardelle, Bruschetta

#### Caldo

Osso buco, Saltimbocca, Brasato al Barolo, Maccheroni alla bolognese, Lasagne verdi al forno, Spaghetti alle vongole, Risotto, Polenta

#### Dolce

Panna cotta, Tiramisù, Crostata di limone, Latte dolce frita



## **Ig bi ä Ämmitaler**

Fr. 48.50

### **Chauti Ruschtig**

Ämmitaler Chäsbitzli u zarts Moschtbröckli

Gödu's Essig-Gmües

Suppefleischterriner mit Gmües u Meerrättechsosse

Verschiedeni gartefrüschi Salat vo Lina's Pflanzblätz

Züpfe u Anke, Späckguguhopf

### **Waarm**

Saftigi Hamme mit Bohne u Händöpfu

Fleischchäs usem Ofen

Linse mit Wurscht u Späck

Ä Schnorre fou Ämmitaler Lammvorässe u Händöpfustock

Dörrzwätschge mit rassigem Späck

Feini Bire mit Ämmitaler Chäs überbache

### **Süäss**

Ramseier Süessmoschtgreme

Brönnti greme

Meränge u Nidle

Fruchtsalat

Stadtuebegiggeli

## **GO WEST**

Fr. 52.00

### **Cold dishes**

Beef tartar on toast

Roastbeef

Cole Slow Salad

Caesar Salad

Spicy Bean-Cocktail

### **Warm dishes**

Beefburger with Hot Sauce

Buffalo Chicken Wings

Spare Ribs from the Grill

Chili con Carne with Sweet-Corn Bread

Turkey Jerky (Pouletbruststreifen mit Knoblauch, Chili und Ingwer)

BBQ-beef-pot with vegetables and potatoes

Stuffed Baked Potatoes

Cowboy Beans

Grilled Sweet-Corn

### **Sweet dishes**

Pancakes with maple sirup

Muffins

Brownies

Pineapple-Orangesalad

## Usblick Dinner

Fr. 68.00

### Kalt

Köstlichkeiten vom Land, aus der Luft und aus dem Wasser,  
auf dem Teller präsentiert und serviert

### Warm

Roastbeef, Lammgigot, Kalbsbraten und Schweinskarreebraten  
am Stück zubereitet und vor Ihren Gästen am Buffet tranchiert

Kartoffelgratin, Risotto, Butternüdeli,  
dazu grüne Bohnen, glasierte Karotten und Blumenkohl mimosa,  
Sauce Béarnaise, Pilzsauce und Kräuterjus

### Süss

Süsse Überraschung von unserem Pâtissier



## **Schweizer Buffet**

Fr. 69.50

Vorspeisenteller mit Spezialitäten aus allen Ecken der Schweiz

Basler Salm

Kartoffelchüechli mit Mostbröcklitatar

Birnenbrot mit Emmentalmousse

Karottenflan mit Nussdressing

Seeländerkabisrolle mit Davoser Schafskäse

Burrehammparfait im Windbeutel

Gartenfrische Salate aus Lina's Pflanzblätz im Kartoffelkörbli runden diese Köstlichkeiten ab.

Dazu servieren wir Berner Züpfe und Anke

## **Hauptgang**

### **Station 1**

Basler Mehlsuppe

Chindbettisuppe

Solothurner Weinsuppe

Churer Fleischkuchen

Ofenfleischkäse, Kartoffelsalat

Bratwurst am Meter, Rösti

### **Station 2**

Bündner Hirschpfeffer mit Pizokels

Emmentaler Lammvoessen mit Kartoffelstock

Geschnetzeltes Poulardenfleisch Zürcher Art

Tessiner Rindsschmorbraten mit Risotto

## **Hauptgang**

### **Station 3**

Bärnerplatte

Rippli, Siedfleisch, Speck, Zungenwurst

Suurchabis, Bohnen, Späckrüebli, Salzkartoffeln

### **Station 4**

Forellenfilets Zuger Art mit Reis

Saiblingfilets Genfer Art mit Salzkartoffeln

Filets de perches a la bière (Eglifilets in Bier / Waadt)

### **Dessertbuffet**

Ramseier Süssmostcrème, Gebrannte Crème,

Pochierte Birnen mit Bündner Röteli, Zuger Kirschschnitte,

Aargauer Rüeblitorte, Schlorziflade, Meringues, Nidle,

Fruchtsalat, Panna cotta, Tarte au vin, Rumzwetschgen,

Zimtglacé, Parfaitglacé fée verte, Tobleronemousse

Variante: wie oben, jedoch ohne Vorspeiseteller,

dafür reichhaltiges Salatbuffet und ohne Fischstation

Fr. 54.50

## **Schwedenbuffet**

Fr. 75.50

### **Kalt**

Grosses Salatbuffet mit assortierten angemachten Salaten  
und bunten saisonalen Blattsalaten

Diverse Salatgarnituren und drei Dressings

Auswahl an geräucherten Fischen

Köttbullar mit Preiselbeeren

Pasteten und Terrinen Gravad Lax

Sill (Hering)

Geräucherter Rentierschinken

Grosse Brotauswahl mit normaler und gesalzener Butter

### **Warm**

Kartoffelsuppe mit Aquavit

Zartes, rosa gebratenes Roastbeef

Rentierragout

Schweinsbraten mit Pflaumen

Pochierter Seelachs auf Gemüsebeet

Gratin Dauphinois

Risotto

Assortiertes Gemüse

Jus, Preiselbeeren und Sauce Béarnaise

### **Süss**

Reichhaltiges Dessertbuffet



## **Bauernbuffet**

Fr. 55.00

### **Kalt**

Diverse angemachte Salate der Saison und Blattsalate,  
Croûtons, gehackte Zwiebeln und Eier,  
French-, Italian- und Currydressing,  
Grosse Brotauswahl und Butter

### **Warm**

Schweinsbraten an seinem Jus, geräuchertes Rippli,  
kleine Blut- und Leberwürste, Geschnetzeltes an Rahmsauce,  
Rindsschmorbraten, Siedfleisch, Kartoffelstock,  
Hörnli, Kartoffeln, Bohnen im Speckmantel,  
Sauerkraut, Karotten, Apfelmus

### **Süss**

Fruchtsalat, Fruchtwähen,  
besoffene Zwetschgen,  
gebrannte Crème, Meringues, Schlagrahm  
und Vanilleglacé



## Der Usblick-Hit

Fr. 95.00

### Kalt

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet  
mit Pasteten, Terrinen, Galantinen,  
Roastbeef, Rauchlachs,  
Crevettencocktail, verschiedene Salate,  
Saucen und Garnituren  
Grosse Brotauswahl und Butter

### Warm

Wunderschön präsentierte Kalbskronen (350 g),  
im Saal aufgeschnitten, garniert mit feiner Pilzsauce,  
Kartoffelgratin und herrlicher Gemüse garnitur

### Süss

Die süsse Krönung ab Buffet ist ein wahres Schlaraffenland,  
auch für verwöhnte Schleckmäuler



## 5.5 Menuvorschläge für Vereine

**Warmer Beinschinken** Fr. 15.50  
*Kartoffelsalat und Zopf*

**Spaghetti mit Reibkäse** Fr. 12.50  
*Bolognese, Carbonara oder Pomodore*

**Gebackener Fleischkäse** Fr. 13.50  
*Serviert mit Senf, Kartoffelsalat oder Pommes frites*

**Pouletgeschnetzeltes Mata Hari** Fr. 14.50  
*Mit rassiger Currysauce und Früchten im Reising*

**Geschnetzeltes Rindfleisch** Fr. 16.50  
*An herrlicher Paprikasauerrahmsauce, Teigwaren oder Reis*

**Wiener Rahmgulasch (Kalbfleisch)** Fr. 21.50  
*Kartoffelstock oder Spätzli, Karotten mit Erbsen*

**Kalter Fleischteller** Fr. 15.50  
*Garniert mit Kartoffel- und Gemüsesalat*

**Der Vereinshit! ab 25 Personen** Fr. 24.50  
*Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat, zum Hauptgang bedienen Sie sich nach Lust und Laune und so viel Sie mögen vom reichhaltigen Pastabuffet!*

**Pasta**  
*Spaghetti, Magronen, Lasagne, Tagliatelle*

**Saucen**  
*Pesto, Bolognese, Tomaten, Pilz*

**Garnituren**  
*Reibkäse, Piments, Olivenöl, Knoblauch*

Als Krönung geniessen Sie eine Thurgauer Süssmostcrème, ein gemischtes Eis oder einen Fruchtsalat

## 5.6 Apérissimo (Angaben pro Person)

Alle Apéros werden pro Person verrechnet, und die Preise verstehen sich für max. 45 Minuten. Salzgebäck wie Nüsse und Chips sind immer inbegriffen. Zu unseren Apéros servieren wir einen Ostschweizer Müller-Thurgau.

### Grund-Apéro I

Fr. 7.50

*Weisswein, Jus, Mineralwasser, Apfelsaft*

### Grund-Apéro II

Fr. 9.50

*Prosecco, Weisswein, Jus, Mineral, Apfelsaft*

### Open Bar

Fr. 25.00

*Geniessen Sie eine Stunde lang,  
unsere fantasievollen Drinks an unserer Bar*

### Kalte Häppchen

#### Canapé, 1/2-Toastscheibe belegt

*mit Schinken, Salami, Käse, Ei oder Spargelspitzen*

Fr. 1.80 / Stück

*mit Trockenfleisch, Lachs, Rindstatar und Roastbeef*

Fr. 2.00 / Stück

#### Mini-Sandwichs gefüllt

*mit Schinken, Salami, Käse, Hüttenkäse, Tomaten / Mozzarella*

Fr. 2.50 / Stück

*mit Trockenfleisch, Lachs, Rindstatar und Roastbeef*

Fr. 3.00 / Stück

#### Olivenspiessli mit Feta

Fr. 3.00 / Stück

#### Tomaten / Mozzarella-Spiessli

Fr. 2.50 / Stück

#### Crudités mit 2 Saucen (100g)

Fr. 2.50 / Portion

#### Kalte, gemischte Fleischplatte mit Käse, Brot und Garnituren

Fr. 15.00 / 150 g

## Häppchen im Gourmetlöffel

Gemüsetatar mit Hüttenkäse und Sprossen	Fr. 2.00 / Stück
Geflügelcocktail mit Curry und Ananas	Fr. 2.50 / Stück
Roastbeef-Rolle mit Selleriesalat	Fr. 3.00 / Stück
Riesencrevette auf Chutney	Fr. 3.50 / Stück
Rauchforellenfilet auf Apfelsalat	Fr. 3.00 / Stück
Rindfleischbällchen süss-sauer	Fr. 2.00 / Stück

### Warme Häppchen

Chicken-Lollipop	Fr. 1.50 / Stück
Zwiebelchüechli gross (geviertelt)	Fr. 3.00 / Stück
Chäschüechli gross (geviertelt)	Fr. 3.00 / Stück
Red Hot Peppers	Fr. 2.50 / Stück
Yakitori-Spiess	Fr. 2.50 / Stück
Mini-Schinkengipfeli	Fr. 2.00 / Stück
Mini-Apérochüechli	Fr. 1.50 / Stück
Mini-Pizzas	Fr. 2.00 / Stück
Knoblauchbrot	Fr. 1.00 / Stück
5 Sorten Dim Sum (frittierte chinesische Teigtaschen)	Fr. 4.50 / Portion
Mini-Frühlingsrollen (Gemüse) mit Sweet Chillisauce	Fr. 1.00 / Stück
Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Chillisauce	Fr. 3.50 / Stück

### Süsse Häppchen

Früchte-Spiesschen	Fr. 3.00 / Stück
5 Sorten Süssgebäck, Rahm- und Früchteschnitten	Fr. 6.50 / Portion

## 5.7 Getränkeangebot

### Heisse Getränke

Kaffee Crème, Schale, Espresso		Fr. 3.50
Doppelter Espresso		Fr. 4.50
Tee, diverse Sorten		Fr. 3.50

### Kalte Getränke ohne Alkohol

Coca-Cola, Light, Zero	5 dl	Fr. 4.00
Shorley	5 dl	Fr. 4.00
Nestea Lemon	5 dl	Fr. 4.00
Fanta, Sprite	5 dl	Fr. 4.00
Rivella Rot, Blau	5 dl	Fr. 4.00
Most, mit und ohne	5 dl	Fr. 4.50
Orangensaft	2 dl	Fr. 3.50
Valser mit und ohne KS	5 dl	Fr. 4.00
Valser mit und ohne KS	1 l	Fr. 7.50



## **Biere**

Schützengarten Lager	4.8%	5 dl	Fr. 4.50
Schützengarten Alkoholfrei		5 dl	Fr. 4.00
Stange	4.8%	3 dl	Fr. 3.50
Weizenbier	5.2%	5 dl	Fr. 6.50

## **Apéritifs**

Martini Weiss, Rot	15.0%	4 cl	Fr. 4.50
Cynar	16.0%	4 cl	Fr. 4.50
Sherry	15.0%	4 cl	Fr. 5.00
Campari	23.0%	4 cl	Fr. 4.50
Campari Orange			Fr. 6.00

## **Soda oder Mineral inbegriffen**

## **Digéstifs**

Baileys Irish	17.0%	4 cl	Fr. 5.50
Calvados Morin	40.0%	2 cl	Fr. 4.50
Vieille Prune Morin	41.0%	2 cl	Fr. 4.50
Cognac Napoléon	40.0%	2 cl	Fr. 5.50
Grappa, diverse	40.0%	2 cl	Fr. 5.50
Gin	37.5%	4 cl	Fr. 8.00
Vodka	40.0%	4 cl	Fr. 8.00
Scotch Ballantine	40.0%	4 cl	Fr. 8.00
als Longdrink			Fr. 10.00

## **Spirituosen**

Kirsch	40%	2 cl	Fr. 4.50
Williams	40%	2 cl	Fr. 4.50
Zwetschgen	40%	2 cl	Fr. 4.50
Kernobst	40%	2 cl	Fr. 4.50
Kräuter	40%	2 cl	Fr. 4.50
Apfel	40%	2 cl	Fr. 4.50

## Weisswein

### Schweiz

Herbstgold Müller-Thurgau 7,5 dl Weinkellerei Rutishauser	Flasche	Fr. 28.00
VD/ Saint Saphorin AOC Pot 5 dl	1 dl	Fr. 4.60
Gay Obrist	2 dl	Fr. 9.20
		Fr. 23.00

### Italien

Soave Classico 7,5 dl Gini 2008		Fr. 46.00
------------------------------------	--	-----------

### Australien

Chardonnay Bin 65 7,5 dl Lindemanns 2008		Fr. 31.00
---	--	-----------

### Spanien

Verdejo-Sauvignon blanc Rueda Do Aura 7,5 dl 2007		Fr. 32.00
--	--	-----------

### Österreich

Pinot Gris Prestige 7,5 dl Lenz Moser 2009		Fr. 28.00
---	--	-----------



## Rotweine

### Schweiz

TG/ Pinot Noir Ottenberger 5 dl	1 dl	Fr. 3.50
Weinkellerei Rutishauser	2 dl	Fr. 7.00
	Flasche	Fr. 17.00
GR/ Pinot Noir Malans Bündner Banner 7,5 dl		Fr. 42.00
Weinkellerei Rutishauser 2009		

### Italien

Chianti Classico DOCG Riserva Il Grigio 7,5 dl		Fr. 51.00
San Felice 2006		
Ripasso della Valpolicella 7,5 dl		Fr. 35.00
Bataillard 2008		
Amarone della Valpolicella DOC 7,5 dl		Fr. 57.00
Terra di Verona 2006		

### Spanien

Rioja DOC Crianza Vina Alcorta 7,5 dl		Fr. 32.00
Bodega Juan Alcorta 2007		

### Australien

Cabernet Sauvignon Bin 45 7,5 dl		Fr. 34.00
Lindemanns 2008		

### Südafrika

Merlot/ Cabernet/ Malbec Faithful Hound 7,5 dl		Fr. 45.00
Mulderbosch 2003		

### Argentinien

Kaiken Malbec Reserva 7,5 dl		Fr. 32.00
Reserva Mendoza 2009		

### Österreich

Blauer Zweigelt Prestige 7,5 dl		Fr. 32.00
Lenz Moser 2008		

Jahrgangsänderung möglich

Alle unsere Weine sind auch im Offenausschank erhältlich

## Zusatzweinkarte

Sehr geehrte Gäste und Weinliebhaber

Sollten Sie in unserer Weinkarte nicht das Passende für Ihren Anlass gefunden haben, oder soll es einfach mal etwas anderes sein, haben wir für Sie eine kleine Auswahl zusammengestellt, welche wir dann speziell für Ihren Anlass bestellen werden.

### Weissweine

Flasche

#### Italien / Veneto

Lugana

San Benedetto 2009

Fr. 35.00

#### Italien / Apulien

Bianco del Salento

Malvasie/Verdeco/Trebbiano 2008

Fr. 27.00

#### Schweiz / Waadt

Dézaley Grand Cru

Lavaux 2008

Fr. 40.00

### Rotweine

#### Italien / Piemonte

Nero

San Pietro 2008

Fr. 45.00

Luca Maroni ist ein Weintester aus Italien, der Weine sucht, die mundig und trinkreif dem Kunden aufgetischt werden können.

Nero San Pietro ist so ein Vertreter aus einer Region, die nicht gerade dafür bekannt ist, dass Weine schon in jungen Jahren getrunken werden können. Albatrossa, eine einheimische Traubensorte, ist der Hauptbestandteil, gemischt mit Barbera und etwas Cabernet Sauvignon.

#### Italien / Toscana

Bolgheri Rosso

Cabernet Sauvignon, Merlot 2006

Fr. 48.00

#### Frankreich / Bordeaux

Château La Bonelle

Grand Cru St. Emillion 2001

Fr. 60.00

## Rotweine

Flasche

### Schweiz / Waadt

L'Alliance

Gamay, Gamaret, P. Noir, Syrah 2008

Fr. 36.00

### Schweiz / Tessin

Casimoro

4 Traubensorten 2007

Fr. 59.00

Zu Agriloro gehören die beiden Weingüter La Prella und Dell'Ör. Eine der grössten Rebsammlungen der Welt (600 Sorten) werden auf diesem Hügel gepflegt und zeugen von der Zuneigung, die hier für die Reben gelebt werden. Das breite Programm der Weine ist dank den vielen Sorten möglich, soll aber auch anregen, nicht nur die Merlots zu geniessen.



## 6 Diverses

### 6.1 Anfahrt



USBLICK by Brüggli  
Hofstrasse 5  
CH-8590 Romanshorn  
Tel. +41 (0)71 466 94 83  
Fax +41 (0)71 466 94 84  
usblick@brueggli.ch  
www.brueggli-usblick.ch

## **6.2 Hotels**

- Hotel Landgasthof Seelust, Egnach
- Hotel Seebad, Arbon
- Hotel Inseli, Romanshorn

Gerne reservieren wir für Sie.

## **6.3 Kreditkarten**

Wir akzeptieren

- VISA
- Mastercard-Eurocard
- Postcard
- EC-Direct

## **6.4 Annullation**

30 Tage	25% Essen
15 Tage	25 % Essen und Getränke
10 Tage	50 % Essen und Getränke
3 Tage	100 % Essen und Getränke