



Das Restaurant.

Aus Tradition gut.

Speiserestaurant SAGI  
Wiesendangerstrasse 15  
8543 Bertschikon bei Winterthur

Telefon: 052 337 23 19

[www.sagi-bertschikon.ch](http://www.sagi-bertschikon.ch)

[info@sagi-bertschikon.ch](mailto:info@sagi-bertschikon.ch)

### **Geschäftsleitung**

Familie Hilde und Fredy Keller-Teuscher  
Anna und Mark Keller

### **Küchenchef**

Fabrice Masson

## **Menuvorschläge 2020**

ab 10 Personen

Sehr geehrter Gast

Nachstehend haben wir Ihnen unsere Menuvorschläge zusammengestellt. Wir möchten Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses möglichst viele Informationen geben.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menübesprechung. Auch per E-Mail möglich. Wir sind bestrebt, Ihnen einen unvergesslichen, angenehmen und gemütlichen Anlass zu organisieren. Gerne nehmen wir uns für Ihre Beratung Zeit.

### **Unsere Öffnungszeiten:**

Montag - Freitag: 8.30 - 24.00 Uhr

Sonntag: 10.00 - 22.00 Uhr

Samstag: Ruhetag \*

\* Wir öffnen unser Restaurant für besondere Anlässe auch an einem Samstag. Details nach Absprache. Mindestkonsumation 8'000.00. Das Lokal steht jeweils exklusiv zur Verfügung.

## Tipps und Bedingungen für den Veranstalter

<b>Annulation</b>	bis 2 Wochen vor dem Anlass kostenlos, später Deckungsbeitrag
<b>Dekoration</b>	Blumenarrangements nach Aufwand
<b>Menubesprechung</b>	Vereinbaren Sie einen Termin oder per E-Mail
<b>Faktura</b>	An welche Adresse geht die Rechnung ? EC-Direct / Postcard möglich - bei Anlässen werden keine Kreditkarten akzeptiert
<b>Essgewohnheiten</b>	Wir nehmen Rücksicht (Allergien, Diabetiker, glutenfreie Speisezubereitung)
<b>Kinder</b>	Kindersessel sind vorhanden Grosser Kinderspielplatz mit Spielwiese Kinderspielecke im Restaurant
<b>Kutscherservice</b>	Angebote unter <a href="http://www.kutscher.ch">www.kutscher.ch</a>
<b>Menukarten</b>	Auf Wunsch drucken wir gerne Ihre persönliche Menukarte – gratis
<b>Parkplatz</b>	für über 70 Autos genügend Platz - kostenlos
<b>Taxidienst</b>	Chauffeur mit Bus auf Anfrage zur Verfügung Preis nach Aufwand
<b>Teilnehmer</b>	Bestätigung der Personenanzahl bis 09.00 Uhr des aktuellen Tages. Personenabweichungen über 5 % werden in Rechnung gestellt.
<b>Verlängerung:</b>	Fr. 200.00 pro Stunde (ab 24.00 Uhr)
<b>Zapfengeld</b>	Fr. 28.00 pro mitgebrachte Flasche

### Die Preise sind für einheitliche Bestellungen berechnet.

Bei Anlässen ab 10 Personen servieren wir nur **einheitliche Menus**.

Preise jeweils pro Person in CH-Fr. - inkl. 7.7 % Mwst  
Preisänderungen vorbehalten

## Unsere Lokalitäten

<b>"Winzerstube"</b>	bis <b>70 Personen</b>
<b>"Weiherstube"</b> (mit Brüggli und Bächli) <b>vorderer Teil:</b>	bis <b>80 Personen</b> ca. 34 Plätze
<b>hinterer Teil:</b> (gegen das SAGI-Rad)	ca. 46 Plätze
<b>Stammtische</b>	bis <b>20 Personen</b>
<b>Garten</b>	bis <b>220 Personen</b>
<b>beim romantischen SAGI-Weiher</b>	ca. 130 Plätze
<b>im gedeckten Gartenpavillon</b>	ca. 90 Plätze

Einzelne Lokalitäten können in der Regel nicht für geschlossene Gesellschaften gemietet werden. Wir behalten uns in jedem Falle die Tischanordnung, sowie die Raumaufteilung vor. In besonderen Fällen kann eine Saalmiete erhoben werden. Für Mittagessen bleibt Ihr Platz bis spätestens 17.30 Uhr reserviert.

### \*\*\* Innerhalb von 5 Autominuten erreichbar:

**Technorama** Winterthur

**Bowling-Center** Rümikon/Elsau

Die romantische SAGI Bertschikon ist umgeben von Rebbergen und idyllischer Landschaft. Planen Sie einen Spaziergang, tanken Sie Energie aus der Natur, Entspannung und Wohlbefinden.

## Apéritiv

<b>Orangensaft</b>	pro Person	4.20
<b>Tomatensaft</b>	pro Person	4.60
<b>„Blanc Cassis“</b> Weisswein mit Cassislikör	15 cl	7.50
<b>„SAGI-House-Drink“</b> erfrischend mit Porto blanco		9.50
<b>„SAGI-Spritz“</b> – Limoncello und Prosecco		9.50
<b>„Prosecco“</b> Extra Dry	10 cl Flasche 75cl	8.60 59.00
<b>Champagne Brut</b> Marquis de Marmontel « Blanc de Noirs » 100 % Pinot Noir	Flasche 75 cl	82.00
<b>Saisonbowle mit Früchten</b> (min. 10 Personen) Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen eine erfrischende Bowle zu. Die Bowle wird bei Ankunft der Gäste mit Prosecco verfeinert.	pro Person	11.00
<b>Alkoholfreier Sekt vom Schloss Boosenburg:</b>		
<b>„SAGI-Paradise“</b> (Sekt ohne Alkohol)		
<b>Mit Holundersirup</b>	10 cl	9.80
<b>Mit Erdbeersirup</b>	10 cl	9.80
<b>„Cüpli Mousseux“</b> Schloss Boosenburg	10 cl	9.60
Herbst und Winter im Garten-Pavillon: <b>Glühwein</b>	pro Person	5.50

Traditionelle Getränke nach Wahl, Preis nach Verbrauch.

Im Anhang finden Sie einen Auszug aus unserer Weinkarte.

## Apéritiv-Beilagen

<b>Chips, Nüssli</b>	pro Person	2.50
<b>ab mindestens 10 Personen:</b>		
<b>Blätterteiggebäck</b> warm serviert	pro Person	3.00
<b>Mini-Chäschüechli</b> warm serviert	pro Stück	3.00
<b>Mini-Schinkengipfeli</b> warm serviert	pro Stück	3.00
<b>Spießli „Alfredo“</b> Cherrytomaten und Mozzarellakugeln	pro Stück	3.00
<b>Canapés</b> (1/4 Toast)		
<b>mit Rinds-Tatar</b>	pro Stück	3.40
<b>mit hausgeräuchtem Lachs</b>	pro Stück	3.00
<b>mit Rohschinken</b>	pro Stück	2.80
<b>mit gekochtem Schinken</b>	pro Stück	2.50
<b>mit gehacktem Ei</b>	pro Stück	2.50
<b>Gemüsetengel</b> gemischt serviert mit Kräuter-Sauerrahm	pro Person	3.50
<b>Black Tiger-Crevette am Spiess</b> warm serviert mit Knoblauchsauce	pro Stück	3.30
<b>Rührei mit Speck im Glas</b>	pro Stück	3.00

## „Apéro riche“

Gerne beraten wir Sie und stellen ein passendes Angebot für Ihre Bedürfnisse und Ihr Budget zusammen.

Kombinierbar kalt, warm und süß – reichhaltig präsentiert.

## Saisonmenüs

Speziell für Sie kreiert und immer beliebt  
zum Spezialpreis à 67.00

### März April Mai

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhäubchen und Blätterteiggebäck  
\*\*\*

Kleine Salatkomposition mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
\*\*\*

Schweinsfiletmédailles-Piccata im Käseteig  
Weissweinsrisotto und Gemüse-3erlei der Jahreszeit  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanille Glacé

### Juni Juli August

Gazpacho español – gekühlt servierte Suppe  
\*\*\*

Kleine Salatkomposition mit Melonenschnitz  
\*\*\*

Pouletwürfel an würziger Senfsauce  
Junge Kartoffeln im Olivenöl mit frischem Rosmarin  
Gemüse-3erlei der Jahreszeit  
\*\*\*

FrISChe Orangencreme mit Zitronensorbet

### September Oktober November

Kürbissuppe mit Rahm und Sesamgebäck  
\*\*\*

Kleine Salatkomposition mit gehacktem Ei  
\*\*\*

Hirschgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Eierschwämmli  
Hausgemachte Eierspätzli, Rosenkohl und Rotkraut  
\*\*\*

Zwetschgen mit Brandy mariniert und Zimt Glacé

### Dezember Januar Februar

Wiesendanger Rieslingsuppe mit Schlagrahm verfeinert  
\*\*\*

Kleine Salatkomposition mit sautierten Champignons  
\*\*\*

Schweinsfilet im Speckmantel nach Art unseres Küchenchefs  
Sauce Béarnaise mit Estragonstreifen  
Kartoffelgratin und Gemüse-3erlei der Jahreszeit  
\*\*\*

„Beeri Lisi“ Heisse Beeren mit Vanille Glacé

## **Menu-Beispiele:**

(Menuanpassungen sind jederzeit möglich.)

Bei diesen Menukompositionen ist der **Nachservice** beim Hauptgang (Fleisch und Beilagen) **im Preis inbegriffen.**

### **Menu A** 43.90

Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons (8.20)  
\*\*\*

Pouletbruststreifen „Casimir“ (27.50)  
Im Reisring serviert mit Currysauce  
Garniert mit frischen Früchten  
\*\*\*

1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka (8.20)

### **Menu B** 59.10

Bunter Blattsalat (9.30)  
\*\*\*

„SAGI-Swiss-Médailles“ von Schweinsfilet (40.00)  
In Käse-Knusper-Kruste gebraten mit 3erlei Schweizer Käse  
Röstikroketten und Gemüse  
\*\*\*

Karamelköpfler „Maison“ garniert mit frischen Früchten (9.80)

### **Menu C** 52.50

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli (9.00)  
\*\*\*

Schweinsbraten mit Madeirasauce (33.00)  
Kartoffelstock und Gemüse  
\*\*\*

Thurgauer Mostcrème nach traditionellem Rezept (10.50)

### **Menu D** 60.30

Gemischter Salat (10.30)  
\*\*\*

Kalbsbraten im Ofen knusprig gebraten (36.50)  
Serviert mit leichter Rotweinsauce  
Hausgemachte Eierspätzli  
Gemüse  
\*\*\*

Zimtkugeln „Grand Marnier“ (13.50)  
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm

### **Menu E** 69.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (9.00)  
\*\*\*

Bunter Blattsalat (9.30)  
\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce (39.50)  
Hausgemachte Eierspätzli  
Gemüse  
\*\*\*

Frische Orangencrème mit Zitronensorbet (11.20)

### **Menu F** 80.80

Blattsalatkomposition „Mimosa“ mit gehacktem Ei (11.60)  
\*\*\*

Tessiner Weissweinsrisotto mit Steinpilzen (15.00)  
\*\*\*

Schweinsfiletmédailles im Speckmantel (41.00)  
Serviert mit leichter Chardonnaysauce  
Kartoffelgratin nach Grossmutterart  
Gemüse  
\*\*\*

„Beeri-Lisi“ Heisse Waldbeeren mit Vanille Glacé (13.20)

**Menu G** 61.70

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (9.00)

\*\*\*

Salat mit frisch gedünsteten Champignonscheiben (13.20)

Überzogen mit würzigem Sherry-Dressing

\*\*\*

Kalbs-Piccata im Käseteig goldgelb gebraten (39.50)

Tessiner Risotto mit Weisswein verfeinert

Gemüse

**Menu H** 76.10

Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeln (11.60)

\*\*\*

Zanderfilet leicht sautiert (17.50)

Angerichtet auf Weisswein-Risotto mit frischem Dill

\*\*\*

Rindsfiletmöckli "Sagi-Rad" (47.00)

Cognacrahmsauce mit Waldpilzen

Hausgemachte Eierspätzli

Gemüse

**Menu I** 64.30

Kraftbrühe mit Sherry verfeinert (9.80)

\*\*\*

Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen (14.50)

Serviert mit leichter Cognacrahmsauce

\*\*\*

Schweinsfiletmédallions „Maltaise“ (40.00)

Serviert mit verführerischer Orangenbuttersauce

Butternudeln

Gemüse

**Menu K** 82.40

Nüsslisalat nach SAGI-Art (13.90)

Hausgeräuchte Speckwürfel sautiert mit gehacktem Ei

\*\*\*

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli (9.00)

\*\*\*

Rinds-Entrecôte grilliert (45.00)

Mit Café de Paris-Butter – hausgemacht!

Auf Platte mit Rechaud serviert - Lassen Sie es brutzeln!

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse

\*\*\*

Eisbombe „Surprise“ (14.50)

**Menu L** 112.00

Blattsalatkomposition „al salmone“ (16.50)

Garniert mit hausgeräuchten Lachsstreifen

Verfeinert mit leichtem Sherry-Dressing

\*\*\*

Kraftbrühe mit altem Portwein verfeinert (9.80)

\*\*\*

Kleines Zitronensorbet mit Champagner (8.70)

\*\*\*

„Les 3 filets“ (60.00)

Schweinsfilet mit Sauce Hollandaise

Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

\*\*\*

Rindsfilet mit Portweinjus

Röstikroketten und Gemüse

\*\*\*

Kalbsfilet mit Steinpilzwürfeln

Nudeln mit Basilikum und Gemüse

\*\*\*

SAGI-Dessertvariation (17.00)

mit verschiedenen Köstlichkeiten

(Menuanpassungen sind jederzeit möglich.)

## Suppen

<b>Curryschaumsuppe mit Crevette am Spiess</b>	13.50
<b>Wiesendanger Rieslingsuppe mit Blätterteiggebäck</b>	11.50
<b>Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum</b>	10.00
<b>Kraftbrühe mit Portwein oder Sherry</b>	9.90
<b>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</b>	9.00
<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli</b>	9.00
<b>Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons</b>	8.20

## Unsere Salatsaucen

### „SAGI-French und Italienisch“

klassisch, mit unseren Hauskräutern verfeinert

„**Balsamico-Dressing**“, der noble Südländer,  
mit Aceto Balsamico di Modena

„**Sherry-Dressing**“ sehr würzig, speziell

„**Orangen-Dressing**“, leicht und fruchtig, immer erfrischend

## Salate und kalte Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	9.30
<b>Tomatensalat mit frischem Basilikum</b>	10.30
<b>Gemischter Salat</b>	10.30
<b>Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeln</b>	11.60
<b>Blattsalatkomposition "Mimosa"</b> Mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	11.60
<b>Salat mit frisch gedünsteten Champignonscheiben</b> Überzogen mit würzigem Sherry-Dressing	13.20
<b>Nüsslisalat nach SAGI-Art</b> Hausgeräuchte Speckwürfel und gehacktes Ei	13.90
<b>Melonenfächer mit Rohschinken</b> (saisonbedingt: April bis September)	16.50
<b>Blattsalatkomposition „al salmone“</b> Garniert mit hausgeräuchten Lachsstreifen Verfeinert mit leichtem Sherry-Dressing	16.50
<b>Mozzarelline "Alfredo"</b> Feinste Mozzarellakugeln mariniert mit unseren Garten- Kräutern, garniert mit Tomatensalat und Zwiebelringen	14.80
<b>Beefsteak Tatar</b> 100% Bio-Rind vom „Schrofen-Hof“ in Kreuzlingen Klassisch zubereitet mit Toast und Butter Abgeschmeckt mit Cognac: 2.80 zusätzlich	19.80

## Warme Vorspeisen

<b>Black Tiger-Crevetten grilliert</b> Salatbouquet mit Sherrydressing	17.50
<b>Zanderfilet leicht sautiert</b> Angerichtet auf Weisswein-Risotto mit frischem Dill	17.50
<b>Weisswein-Risotto mit Black Tiger-Crevetten</b>	17.50
<b>Pangasiusfilets-„Chnusperli“ im Backteig</b> Serviert mit Salatbouquet und Tatarsauce	15.50
<b>Tessiner Weisswein-Risotto mit Steinpilzen</b>	15.00
<b>Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen</b> Serviert mit leichter Cognacrahmsauce	14.50
<b>Tagliatelle mit Lachsstreifen</b>	15.00
<b>Salat mit frisch gedünsteten Champignonscheiben</b> Überzogen mit würzigem Sherry-Dressing	13.20

### Ihre Essgewohnheiten:

Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien, Diabetiker, gluten- und laktosefreie Speisezubereitung. Unsere Mitarbeiter beraten Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Aus gesetzlichen Gründen übernehmen wir keine Haftung für auftretende allergische Reaktionen.

### Information an unsere geschätzten Gäste:

Sämtliche Fleisch- und Räucherwaren werden sorgfältig und fachgerecht zubereitet von Fredy Keller, gelernter Koch und diplomierter Hotelier EHL. Unser Rind- und Kalbfleischlieferant ist seit Jahren der Bauer Somm, Bauernhof „Schrofen“ in Kreuzlingen. Sofern nicht anders bezeichnet, handelt es sich um Schweizer Qualitätsprodukte. Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

## Hauptspeisen

### Fischgerichte

Auf Anfrage und gemäss Fangfrische und Saison stellen wir ein Angebot zusammen.

### Fleischlose und vegetarische Gerichte

Verlangen Sie unser aktuelles Angebot, gerne beraten wir Sie individuell und der Jahreszeit entsprechend.

### Für unsere kleinen Gäste

<b>Minnie Mouse</b> Gemüseteller mit Spätzli	12.60
<b>Junior</b> Schweinsrahmschnitzel mit Pommes frites	15.80
<b>Dinky</b> Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
<b>Goofy</b> Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	14.50
<b>Arielle</b> Fischstäbchen mit Pommes frites	14.50
<b>Donald Duck</b> Nudeln mit Tomatensauce	14.50

Kindersessel sind vorhanden  
Grosser Kinderspielplatz mit Spielwiese hinter dem Haus  
Kinderspielecke im Restaurant



## Rindfleischgerichte

### „SAGI-Spezialität“:

**Rindsfiletmöckli "SAGI-Rad"** 47.00  
Cognacrahmsauce mit Waldpilzen  
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

\*\*\*\*\*

**Rindsfilet grilliert „Maître d’hôtel“** 53.00  
Kräuterbutter hausgemacht  
Röstikroketten und Gemüse

**Entrecôte grilliert „Café de Paris“** 45.00  
Zubereitet nach Originalrezept - unsere Spezialität!  
Kräuterbutterschaum zartgeschmolzen  
Auf Rechaud serviert - lassen Sie es brutzeln !  
Dazu knusprige Pommes frites und Gemüse garnitur

**Chateaubriand – Der Klassiker** 59.00  
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise.  
Wird jeweils in 2 Gängen serviert mit  
Gemüse und Beilagen nach Wahl.

***Es werden immer mindestens 4 Sorten Gemüse serviert.***

***Die vorgeschlagenen Beilagen können beliebig ausgetauscht werden.***

***Nachservice ist im Preis inbegriffen.***

## Kalbfleischgerichte

### „SAGI-Spezialität“:

**„SAGI-Swiss-Médailles“** vom Kalb 42.00  
In Käse-Knusper-Kruste gebraten  
Mit 3erlei Schweizer Käse - „swiss!“  
Röstikroketten und Gemüse

\*\*\*\*\*

**Kalbsfiletmédailles « Maison »** 56.00  
Steinpilzwürfel « à la crème » mit Cognac verfeinert  
Feine Butternudeln und Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art** 41.50  
Butterrösti und Gemüse

**Kalbs-Cordon bleu** 42.50  
Pommes frites und Gemüse

**Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce** 39.50  
Röstikroketten und Gemüse

**Kalbs-Piccata im Käseteig goldgelb gebraten** 39.50  
Weissweinsrisotto und Gemüse

**Kalbsbraten mit leichtem Rotweinjus** 36.50  
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

**Kalbshackbraten** 36.00  
Hausgemacht aus Bio-Fleisch vom Schrofenhof, Kreuzlingen  
Cognacrahmsauce mit Eierschwämmli  
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

## Schweinefleischgerichte

### „SAGI-Spezialität“:

**„SAGI-Swiss-Médailles“ vom Schweinsfilet** 40.00  
In Käse-Knusper-Kruste gebraten  
Mit 3erlei Schweizer Käse – „swiss!“  
Röstikroketten und Gemüse

\*\*\*\*\*

**Schweinsfiletmédailles im Speckmantel** 41.00  
Serviert mit leichter Chardonnay-Sauce  
Kartoffelgratin und Gemüse

**Schweinsfiletmédailles „Maltaise“** 40.00  
Serviert mit verführerischer Orangenbuttersauce  
Butternudeln und Gemüse

**Schweins-Cordon bleu** 35.00  
Pommes frites und Gemüse

**Schweinsbraten mit Madeirasauce** 33.00  
Kartoffelstock und Gemüse

**Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons** 32.00  
Butternudeln und Gemüse

***Es werden immer mindestens 4 Sorten Gemüse serviert.***

***Die vorgeschlagenen Beilagen können beliebig ausgetauscht werden.***

***Nachservice ist im Preis inbegriffen.***

## Verschiedene Hauptgerichte

**Pouletbruststreifen „Casimir“** 27.50  
Im Reisring serviert mit Currysauce  
Garniert mit frischen Früchten

**„Coq au vin rouge“** 33.00  
Pouletoberschenkel im Rotwein geschmort  
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse

**SAGI-Spiess** 150 gr. 38.50  
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Speck 300 gr. 48.00  
Röstikroketten und Gemüse

**„Sagi-Fondue-Bacchus“ à discrétion** 56.00  
Fleischbouillon mit Weisswein abgeschmeckt

Gemischter Salat

\*\*\*

Zarte Fleischtranchen vom Rind, Pferd,  
Pouletbrust und Schweinsfilet  
Serviert mit unseren beliebten Haussaucen.  
Dazu immer Pommes frites und Reis.  
Am Schluss: Die feine Fleischsuppe mit einem Schuss Sherry.

**„les trois filets“** 60.00  
Komposition mit drei Filets

1. Service Schweinsfilet mit Sauce Hollandaise  
Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse
2. Service Rindsfilet mit Portweinjus  
Röstikroketten und Gemüse
3. Service Kalbsfilet mit Steinpilzwürfeln  
Nudeln mit Basilikum und Gemüse

## Nachspeisen

<b>„Zwetschgen-Toni“</b>	13.50
Fellenberg-Zwetschgen mit Brandy mariniert und Zimt Glacé	
<b>„Beeri-Lisi“</b> Heisse Waldbeeren und Vanille Glacé	13.20
<b>Tobleronemousse</b> hausgemacht	13.50
beträufelt mit Orangenbrandy garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm	
<b>Zimtkugeln „Grand Marnier“</b>	13.50
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm	
<b>„Lisi“</b> Gartenbeerensorbet mit Schokolade und Prosecco	13.50
<b>„Latino“</b> Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco	13.50
<b>„Colonel“</b> Zitronensorbet mit Wodka	13.50
<b>„Heidi“</b> Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> (mit Kirsch, Aufpreis 1.50)	11.00
<b>Meringues mit Vanille Glacé</b>	11.80
<b>Nougattorte</b> mit Früchten garniert	9.50
<b>Karamelköppli "Maison"</b> garniert mit frischen Früchten	9.80
<b>Tirami sù</b> nach klassischer Art	13.50

Sollten Sie sich nicht für einen speziellen Dessert entscheiden können, so bieten wir Ihnen maximal 3 Desserts zur Auswahl (ab 20 Personen 1 Dessert). Dies um Ihnen Wartefristen zu ersparen und unsere Qualitätsgrundsätze zu garantieren.

## Desserts ab mindestens 10 Personen:

<b>Vacherin-Torte</b> hausgemacht	13.80
<b>Eisbombe „Surprise“</b> hausgemacht	14.50
Serviert mit frischem Fruchtsalat	
<b>Frische Orangencrème</b> mit Zitronensorbet	11.20
<b>Thurgauer Mostcrème</b>	10.50
nach traditionellem Rezept zubereitet	
<b>Orangencrêpe hausgemacht</b> mit Vanille Glacé	13.50
<b>SAGI-Dessertvariation</b>	17.00
Zusammengestellt mit verschiedenen Köstlichkeiten und Sorbets	
<b>Dessertbuffet und Käse</b> (ab mind. 60 Personen)	25.50
Verschiedene Mousses, Parfait, Torten, Rouladen, Tirami sù, 10 Sorten Glacés zur Wahl, Heisse Beeren, Karamelköppli, Früchte, Fruchtsalat und Käse	

Falls Sie Ihre eigene Torte mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen pro Person Fr. 4.50 für den Service und das Gedeck.