

HOCHZEIT IM RESTAURANT SCHIFF KESSWIL



Restaurant Schiff Kesswil
Hafenstrasse 28
8593 Kesswil

Team Schiff Kesswil
info@schiffkesswil.com

BANKETT INFORMATIONEN

Ob Hochzeit, Firmenanlass, Geburtstag oder Vereinsessen – wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für unvergessliche Momente in einzigartiger Lage direkt am Wasser.

RÄUMLICHKEITEN UND KAPAZITÄTEN

Seebeizli – ca. 40 Personen | Unterer Bereich vom Restaurant

Himmelreich – ca. 60 Personen | Oberer Bereich vom Restaurant | heller Raum mit Seesicht, ideal für Bankette und Hochzeiten | Soundanlage vorhanden.

Ganzes Restaurant – ca. 100 Personen | Exklusive Nutzung für grössere Anlässe möglich.

Terrasse – ca. 60 Personen | Direkt am Wasser mit traumhafter Aussicht.

Kiesplatz vorne am See – ca. 60 Personen | Ideal für Apéro-Empfang oder freie Trauungen.

Wiese beim Hafen (Seelage) – ca. 40 Personen | Perfekt für Zeremonien, Sommerfeste oder Apéros

TISCHGESTALTUNG

Titel Menükarten noch offen

Menükarte – senden Sie uns den gewünschten Titel und/oder das Firmenlogo schwarz/weiss inbegriffen, farbig pro Karte CHF 0.50

Weisse Stofftischtücher und Stoffservietten inbegriffen

Team Schiff
Pascal Pieth - 076 346 99 00

Restaurant Schiff Kesswil
Hafenstrasse 28
8593 Kesswil



SCHIFF KESSWIL
SEEGASTHOF

GETRÄNKE

1 l Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	à CHF 11.00
3 dl Softgetränke	à CHF 5.00
1 l Orangensaft	à CHF 12.00
1 l Hausgemachte Limonade (alkoholfrei)	à CHF 16.00
1 l Bowle der Saison	à CHF 42.00

Biere

3 dl Quöllfrisch	à CHF 5.00
3 dl Klosterbräu	à CHF 5.00

Warme Getränke

Kaffee / Espresso	à CHF 4.80
Tee diverse Sorten Sirocco Bio Tee	à CHF 5.00

Schaumweine

7 dl Prosecco	à CHF 52.00
7 dl Champagner	à CHF 89.00

Weissweine

7dl Grüner Veltliner, Alexs, Burgenland – Österreich	à CHF 57.00
7 dl Wolfer, Pinot Gris AOC, Thurgau – Schweiz	à CHF 69.00
7 dl Bruni Vermentino, Toskana - Italien	à CHF 57.00
7 dl Heida, Wallis,AOC -Schweiz	à CHF 67.00
7 dl Roero Arneis, Piemont, Italien	à CHF 57.00
7 dl Weissburgunder, Burgenland - Österreich	à CHF 60.00
7 dl Merlot Bianco, Schweiz	à CHF 60.00

Rotweine

7 dl Wolfer Pinot Noir, Selection TG - Schweiz	à CHF 69.00
1.5 dl Liberta, IGT, Toskana - Italien	à CHF 122.00
7 dl Ontanon Rioja crianza, DOCA, Rioja - Spanien	à CHF 58.00
7 dl Primitivo, Podere 29, Apulien - Italien	à CHF 57.00
7 dl Collazzi, IGT, Toskana - Italien	à CHF 84.00
7 dl Ripasso Valpolicella, Veneto – Italien	à CHF 73.00
7 dl Licinia, Madrid - Spanien	à CHF 78.00
150 dl Primitivo	à CHF 120.00
7 dl Zapfengeld	à CHF 35.00

Dies ist ein Auszug aus unserem Getränkeangebot.
Die Getränke werden nach dem effektiven Verbrauch verrechnet.

Hausgemachte Drinks & Aperitif-Angebot

Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl an hausgemachten Drinks an, die wir individuell auf den gewünschten Geschmack oder das Motto Ihres Anlasses abstimmen können. Ob fruchtig, erfrischend, herb oder elegant – wir kreieren passende Aperitif-Varianten für Ihren Empfang. Selbstverständlich servieren wir auch beliebte Klassiker wie:

- Aperol Spritz
- Gin Tonic
- Caipirinha
- Mango-Daiquiri
- Erdbeere-Rhabarber Spritz mit Gin

Alle Drinks sind auch alkoholfrei erhältlich.



SCHIFF KESSWIL
SEEGASTHOF

Apérogebäck

Alle Preise pro Person

Olivenbrot Sticks	à CHF 2.00
Chips / Nüssli	à CHF 2.50
Gemüsesticks mit hausgemachtem Nussdip	à CHF 2.80
Kokos-Curry Suppe in der Espresso Tasse serviert	à CHF 3.50
Appenzeller Käsesuppe mit Mostbröcklistreifen in der Espresso Tasse serviert	à CHF 3.50
Appenzeller Käsefladen Stückchen	à CHF 4.00
Marinierte Oliven / Feta / Hausbrot	à CHF 8.00

Dreierlei Crepés Roulade

à CHF 8.00

mit Mostbröckli
mit mildem Appenzeller
mit Forellenmousse

Dreierlei Mousse

à CHF 8.50

Käsemousse auf Pumpernickel
Forellenmousse auf Toast
Mostbröcklimousse auf Baguette

Mini Silserli gefüllt

à CHF 8.50

mit Lachs/Rauchlachs
mit Käse
mit Rohschinken
Mini Canapés
mit Ei und Kapern
mit Rindstatar und Gurke

Apéroteller

pro Teller

mit hausgemachtem Antipastigemüse, Kalamata Oliven, Sbrinz,
Kirschtomaten und frischem Aufschnitt, dazu Hausbrot

à CHF 25.00

Unser Menüvorschlag

Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Pantlistreifen
und Sankt Galler Klosterkäsewürfel
an Apfeldressing

Hauptgang Fleisch

Australisches Entrecôte am Stück gebraten
an Barolojus
serviert mit Kartoffelgratin und grünen
Bohnen

Hauptgang Vegi

Zucchetti und Auberginen Piccata
serviert auf hausgemachten Linguine an Tomatensauce
garniert mit Parmesanspänen und italienischen
Kräutern

Dessert

Hausgemachte Sauerrahmglace
auf geschmortem Steinobst der Saison

3-Gang Menü Fleisch

à CHF 74.00

3-Gang Menü Vegi

à CHF 60.00



SCHIFF KESSWIL
SEEGASTHOF

Vorspeisen

Grüner Salat mit karamellisierten Kernen und Hausdressing	à CHF 9.00
Sankt Galler Stadtsuppe mit Schlagrahm und frischem Schnittlauch	à CHF 9.00
Bunter Salat mit marinierten Feigen, Trauben und gerösteten Kernen	à CHF 13.00
Apfel-Kokos-Ingwer Süppchen mit Lauch – Bonbon	à CHF 12.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei an Hausdressing	à CHF 14.00
Curry-Kokosschaumsuppe mit Riesencrevetten	à CHF 15.00
Gallussalat an Apfeldressing mit Klosterkäsekügeli und Streifen vom Pantli	à CHF 16.00

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Artischockensalat

mit Granatapfel auf Fürstenländerschinken, garniert mit Rucola an Kräuter-Pesto

à CHF 16.00

Auberginen Lasagne

mit Büffelmozzarella
auf Tomaten Concassé, garniert mit Oregano-Pesto

à CHF 17.00

Aquarello Risotto „LOKAL“

mit sautierten Pilzen und feinblättrigem Peterli, garniert mit Sbrinz Spänen

à CHF 19.00

Bodensee Zander

im Wildkräutermantel paniert
auf Baby-Blattspinat an Safranschaum

à CHF 20.00

Hauptgänge Vegi

Gemüse Stroganoff

serviert mit Siam Reis, garniert mit Steinpilzen und Sambal Oelek

à CHF 29.00

Aquarello Risotto „LOKAL“

mit sautierten Pilzen und feinblättrigem Peterli, garniert mit Sbrinz Spänen

à CHF 29.00

Zucchini und Auberginen Piccata

serviert auf hausgemachten Linguine an Tomatensauce, garniert mit Parmesanspänen und italienischen Kräutern

à CHF 33.00

Hauptgänge Fleisch

Saltimbocca vom Schwein

à CHF 37.00

an Barolojus, serviert mit Weissweinrisotto und Zucchetti
Provencale

Maispoulardenbrust aus dem Ofen

à CHF 37.00

an Waldpilzrahmsauce, mit Bandnudeln und buntem Saisongemüse

Rosa Lammhüftli

à CHF 43.00

gefüllt mit Pilz-Duxelles an Tymianjus, serviert mit Kartoffelgratin
und Ratatouille

Rindsfiletwürfel Stroganoff

à CHF 46.00

serviert mit hausgemachten Spätzli

Australisches Rindsentrecôte aus dem Ofen

à CHF 47.00

an grüner Pfeffersauce, serviert mit Kartoffelgratin und
Marktgemüse

Klosterbraten

à CHF 47.00

Glasiertes Kalbsrosenstück an Senfsauce, garniert mit knusprigem
Speckchips, serviert mit Kartoffel Mousseline und grünen Bohnen

Kalbsrücken am Stück

à CHF 52.00

gebraten an Morchelsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Broccoli

Rindsfilet am Stück gebraten

à CHF 57.00

an Cognacschaum, serviert mit Kartoffelgratin und buntem
Saisongemüse

Kalbsfilet am Stück gebraten

à CHF 64.00

an Cognacsauce, serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und
Broccoli



SCHIFF KESSWIL
SEEGASTHOF

Dessertauswahl

Gebrannte Crème im Glas

à CHF 12.00

mit marinierter Williams Birne, Schlagrahm und Krokant

Hausgemachte Sauerrahmglace

à CHF 13.00

auf geschmortem Steinobst der Saison

Appenzeller Biber Parfait

à CHF 15.00

mit Schlagrahm und Schokoladensauce

Zweifarbiges Schokoladenmousse

à CHF 16.00

Weisses und dunkles an Weichselkirschkompott

Die offerierten Preise beinhalten sämtliche Servicekosten.

Die Menüpreiskalkulation beruht auf einer Personenzahl von...

Bei Senkung der Personenzahl von mehr als 10% sehen wir uns gezwungen die Preise anzupassen.

Preise und Speiseänderung vorbehalten!

Wir freuen uns!

Restaurant Schiff Kesswil
Hafenstrasse 28
8593 Kesswil