



TBH Gastro & Event AG
Florastrasse 2, 9533 Kirchberg SG
Tel. +41 71 932 00 32
www.toggenburgerhof.ch
info@toggenburgerhof.ch

Menuvorschläge

für Hochzeiten, Familien- und Firmenanlässe sowie andere Gesellschaften

- ❖ Heimeliger Saal unterteilbar für Anlässe bis 250 Personen
 - Grosser Saal bis 150 Personen
 - kleiner Saal bis 60 Personen
- ❖ Toggenburgerstübli bis 16 Personen
- ❖ Restaurant bis 45 Personen
- ❖ Wintergarten bis 30 Personen
- ❖ Churfürsten- und Alpenblickzimmer,
ideal für kleine Gesellschaften und Seminare
bis 16 Personen
- ❖ Grosse Gartenterrasse
- ❖ 19 komfortable Einzel- und Doppelzimmer
- ❖ Romantisches Hochzeitszimmer
mit Himmelbett und Sternenhimmel
- ❖ Partyraum für Apéro oder Feiern jeglicher Art
- ❖ 120 Parkplätze unmittelbar beim Haus



HOTELZIMMER



VORSPEISEN

KALT

Rindstartar mild gewürzt mit Cognac und Tabasco dazu Essiggemüse, Salatbouquet, Butter und Toast	18.-
Raffiniertes Lachstartar mit Toast serviert	15.50
Roastbeef an Tartarsauce	16.-
Vitello Tonnato	17.-
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	9.-

WARM

Knusprig gebackene Frühlingsrolle mit kleiner Garnitur	11.-
Forellenfilet an Weissweinsauce mit Reis	13.-

DIE BELIEBTESTEN TÖGG-KLASSIKER

Tögg-Menu A Bouillon mit Eierstich

Gemischter Salat

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce (Hauptgang 1)
Nudeln und Gemüsebouquet

Erfrischendes Sorbet

Rindsfilet mit Kräuterbutter (Hauptgang 2)
Pommes frites und Gemüsebouquet 64.-

Tögg-Menu B Weissweinsuppe

Blattsalat „Mimosa“ mit französischem Dressing

Trilogie vom Mini Cordon Bleu
Schweinefleisch mit Bergkäse „Traditionell“
Pouletbrust mit Raclette „Walliser Art“
Kalb mit Appenzellerkäse und Mostbröckli „Appenzeller Art“
Pommes frites und Gemüsebouquet 45.-

Im Hauptgang als Buffet à discrétion 49.-
zusätzlich Spätzli und 3 Gemüse einzeln

Tögg-Menu C Blattsalat mit Croutons an italienischem Dressing

Äs Fuäder Misch – serviert im Holzschubkarren 39.-
dreierlei gebratene Schnitzel
vom Rind, Schwein und Poulet mit
Kräuterbutter und Speck
auf Pommes frites und Gemüse



DIE SPEISEN IM SAAL MIT HÜTTEN-LOOK

Hütten Menü 1

Käsefondue à discrétion

32.-

Hausmischung serviert mit Brot, Kartoffeln und Birnenschnitzen

Hütten Menü 2

Gemischter Salat

Fondue Chinoise à discrétion

52.-

Kleine Würfel vom Rind, Schwein und Poulet
geschnittene Früchte, Reis und Pommes frites
diverse Saucen, Essiggemüse

Hütten Menü 3

Blattsalat an italienischem Dressing mit Croûtons

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

28.-

oder

Äpler Makkaroni

oder

Käsespätzli mit Röstzwiebeln



Themenanlässe für Ihre persönliche Feier

Von Oktober bis Ende Dezember ist der Saal vom Toggenburgerhof als gemütliche Stube dekoriert. In der restlichen Jahreszeit nach Absprache.

In Zusammenarbeit mit Eventpoints.ch können wir verschiedene Spiele zur Unterhaltung anbieten.

TRADITIONELLE 3-GANG-MENUS

Bei den nachfolgenden Menüs 1 bis 20 sind eine Suppe und ein gemischter oder ein Blattsalat im Menüpreis inbegriffen. Die Beilage sowie die Sauce können Sie aus der Übersicht auswählen. Ein Gemüsebouquet wird bei jedem Hauptgang mitserviert.

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für **1 Menu** entscheiden. Selbstverständlich können wir auf die Bedürfnisse von Vegetariern und Allergikern eingehen. Bitte kontaktieren Sie uns rechtzeitig, ca. 10 Tage im Voraus, damit alle Details Ihres Anlasses abgesprochen werden können.

SUPPEN

Bouillon mit Einlage (Eierstich, Flädli, Gemüse-Julienne)

Rüeblicremesuppe

Gemüsecremesuppe

Gurken-Joghurt Kaltschale (Saison)

Tomatencremesuppe

Currycremesuppe

Weissweinsuppe (Aufpreis Fr. 2.-)

Geröstete Griesssuppe mit Lauch

Kürbiscremesuppe (Saison)

Spargelcremesuppe (Saison)

SALATE

Wird einer der nachfolgenden Salate als Vorspeise gewählt, wird ein Aufpreis berechnet.

Nüsslisalat „Mimosa“ 2.-

Nüsslisalat mit Speck, Croûton und Baumnüssen 2.-

„Salat Caprese“
Tomaten-Mozzarella-Salat mit italienischem Dressing 3.-

Jägersalat mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Brotcroûtons 4.-

Cesarsalat - Blattsalat mit warmen Pouletbruststreifen 4.-

Blattsalatbouquet mit Mostbröckli 5.-

SAUCEN / BUTTER

Champignonrahmsauce

Morchelrahmsauce

Senfrahmsauce

Sauce Béarnaise

Thymian-Jus

Weissweinsauce (Fisch)

Rotweinsauce mit Pilzen

Steinpilzrahmsauce

Ananas-Balsamico-Jus

Mandelbutter

Kräuterbutter

Zitronenbutter

Café de Paris

BEILAGEN

Pommes frites	Pommes soufflées
Pommes berny	Röstikroketten
Kartoffelkroketten	Sweet Potatoes
Reis (Mandeln, Kräuter)	Spätzli
Nudeln	Kartoffelgratin
Risotto (Pilz, Tomaten, oder Safran)	Country Cuts
Spinatnudeln	Rösti

HAUPTÄNGE

MENUS MIT RINDFLEISCH

Menu 1	Tournedos vom Rindsfilet mit Kräuterbutter	56.-
Menu 2	Château briand Feinstes Rindsfilet am Stück gebraten	68.-
Menu 3	Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“	48.-
Menu 4	Rindfleischvogel „Tögg“	37.-
Menu 5	Entrecôte	49.-

MENUS MIT KALBFLEISCH

Menu 6	Kalbsfilet	56.-
Menu 7	Kalbsschnitzel	46.-
Menu 8	Kalbscarrébraten	41.-
Menu 9	Kalbssteak	49.-
Menu 10	Kalbsgeschnetzeltes	46.-
Menu 11	Kalbs-Cordon-Bleu Kalbfleisch gefüllt mit Appenzellerkäse und Mostbröckli	49.-

MENUS MIT SCHWEINEFLEISCH

Menu 12	Schweins-Filet	44.-
Menu 13	Schweins-Cordon bleu Schweinefleisch gefüllt mit Gähwiler Bergkäse und Vorderschinken	43.-
Menu 14	Hausgemachte Schweinsfiletroulade Schweinsfilet im Brät und Speckmantel	42.-
Menu 15	Steak (Empfehlung mit milder Pfeffersauce)	41.-
Menu 16	Schweinsschnitzel paniert oder mit Sauce	39.50

MENUS MIT POULET ODER FISCH

Menu 17	Gebratenes Pouletbrüstchen	39.-
Menu 18	Gebratenes Zanderfilet	39.-

FLEISCHLOSE GERICHTE

Menu 19	Bunter Gemüseteller	33.-
Menu 20	Spätzlipfanne mit Gemüse, Pilzen, Zwiebeln, Käse und Rahm	33.-
Menu 21	Vegan Rotes Gemüsecurry Gemüse mit Kokosnussmilch – an rotem Curry serviert mit Reis und Cashewnüssen	33.-

KINDERMENUS

Kleiner Blattsalat mit Rüebli (bei jedem der folgenden Gerichte inklusive)

Chicken Nuggets mit Pommes frites	17.-
„ Schnipo “ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	17.-
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nüdeli	17.-
„ Schnappiteller “ Halbe Bratwurst mit Sauce und Pommes frites	17.-
Nüdeli mit feiner Rahmsauce	15.-
Spaghetti „Napoli“ (mit Tomatensauce)	15.-

DESSERTS

Dessertteller „Tögg“ 5 verschiedene Süssigkeiten von der Küche zubereitet	16.-
Glaceteller mit Rahmglace oder Sorbet und Früchten garniert	12.50
Vanilleglace mit warmen Beeren	10.50
zweifarbige Schokoladenmousse im Glas	10.-
Caramelköpfl mit Rahm	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace	10.50
Mascarpone-Früchtecreme je nach Saison mit Orangen, Beeren, Pfirsich, etc.	9.-
Möhl - Süssmostcreme	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.-
Apfelchüechli mit Vanilleglace	11.-
Gebrannte Creme mit Rahmrosette	8.50
Schoggicreme mit Williamsbirne	7.50
Torten Schwarzwälder, Zuger Kirsch, Früchtequark	8.50
Hochzeits- oder Geburtstagstorte mit Glace oder Biskuit	12.-
Tiramisu im Glas	9.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	9.50
Dessertbuffet Fruchtsalat, Glace und Sorbet, Schokoladenmousse, Tiramisu, Streuselkuchen, Meringue mit Schlagrahm, Toggenburger Schlorzifladen, Brownies, Mascarpone-Creme, Mini-Cremerollen, Panna-Cotta	22.-
mitgebrachte Dessert für Teller und Service	4.-

Geniesser Buffet

Weissweinsuppe (serviert)



Lachstartar mit Salatbouquet und Baguette (serviert)



Hauptgang vom Buffet

Kalbsbraten am Stück gebraten

Rindsfilet „Wellington“

Scampi-Spiesse flambiert

Pouletbrust gefüllt mit Cantadou

Schweinsfilet in der Pfefferkruste

Sauce Béarnaise, Steinpilzrahmsauce, Rotweinsauce

Gefüllte Zucchini, Bohnenbündel mit Speck, Grilltomaten

Spätzli, Pilawreis, Pommes frites



Dessertteller

5 verschiedene süsse Köstlichkeiten

Fr. 81.- pro Person

Buffet Toggenburgerhof

Griess-Gemüsesuppe (serviert)



Mostbröckli mit Blattsalatbouquet (serviert)



Hauptgang vom Buffet

Schweinscarré-Braten im Speckmantel

Rind- und Kalbfleischspieß an Sauce Béarnaise

Gebratener Zander mit Mandelbutter

Kräuterreis, Pommes frites, Eierspätzli

Gedämpfte Tomaten, Broccoli und gedünstete Karotten



Dessertteller

5 verschiedene süsse Köstlichkeiten

Fr. 68.- pro Person

BRUNCH

Standard

Gipfeli
Zopf
Ruchbrot
Weissbrot
Diverse kleine Brötli
Butter
Birchermüesli
Verschiedene Konfitüren
Gekochte Eier
Cornflakes
zwei verschiedene Käse
Fleischkäse & Schinken
Milch
Orangensaft
Kaffee
Mineral

Standard: Fr. 28.- pro Person (Kinder bis und mit 12 Jahren / Fr. 1.90 pro Altersjahr)

Tögg

zusätzlich zu Standard-Brunch

Gebratener Speck
Rösti
Rühreier (gekochte Eier aus dem Standardangebot fällt weg)
Weichkäse
Früchte aufgeschnitten

Tögg: Fr. 34.- pro Person (Kinder bis und mit 12 Jahren / Fr. 2.20 pro Altersjahr)

Deluxe

zusätzlich zum Tögg-Brunch

Geräucherter Lachs
Bündnerfleisch
Mostbröckli
Total 5 Sorten Käse
Gemüsetengeli mit Dipsauce
Prosecco (Rimus für Kinder)

Delux: Fr. 45.- pro Person (Kinder bis und mit 12 Jahren / Fr. 2.50 pro Altersjahr)

APERO

Brote

Gefüllte Brote am Meter oder mit Zahl z.B. für Geburtstag gefüllt mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Lachs, Thon, Eier	Fr. 8.- / Person
Canapé halbiert	Fr. 4.- / Stück
Brötli gefüllt (Vollkorn, Lauge, Weissbrot, Zopf)	Fr. 3.- / Stück

Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella-Spiess	Fr. 2.70 / Spiess
Gemüse-Dip im Glas	Fr. 2.70 / Glas
Crevetten-Cocktail im Glas	Fr. 3.90 / Glas
Früchtespiess	Fr. 2.90 / Spiess
Salat im Glas	Fr. 2.90 / Glas

Warme Speisen

Schinkengipfeli	Fr. 2.- / Stück
Minipizza	Fr. 2.- / Stück
Blätterteiggebäck mit hausgemachter Füllung	Fr. 1.- / Stück
Lauchschnitte	Fr. 5.- / Stück
Partywürstli (Schübli, Bratwurst, Cervelat) inkl. kleine Brote	Fr. 2.50 / Stück
Käsekuchen	Fr. 5.- / Stück

APERO RICHE ALS BUFFET (AB 20 PERSONEN)

Klein

Gefüllte Meterbrote

Schinken und Lachsmousse als Tapas im Glas

Hackfleischkugeln an Tomatensauce

Riceballs mit Süss-Sauer-Sauce

Salzgebäck

Fr. 21.- / Person

Mittel

Lauchschnitten

Roastbeefrollen mit Tartarsauce gefüllt

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Gefüllte Meterbrote

Schinken und Lachsmousse als Tapas im Glas

Hackfleischkugeln an Tomatensauce

Riceballs mit Süss-Sauer-Sauce

Salzgebäck

Früchtespiess

Fr. 29.- / Person

Gross

Verschiedene Canapés

Schinkengipfeli

Minipizza

Crêpes gefüllt mit Rauchlachs und Eisbergsalat

Lauchschnitten

Roastbeefrollen mit Tartarsauce gefüllt

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Schinken und Lachsmousse als Tapas im Glas

Hackfleischkugeln an Tomatensauce

Riceballs mit Süss-Sauer-Sauce

Salzgebäck

Früchtespiess

Gemüse-Dipp im Glas

Fr. 39.- / Person

CATERING - SERVICE

Sehr beliebt sind heute Feste in gewohnter Umgebung oder in einer speziellen Lokalität, zu der Menschen einen ganz besonderen Bezug haben. Dies kann beispielsweise in einer originellen Waldhütte, in einem Festzelt auf freier Wiese oder ganz einfach bei Ihnen zu Hause sein.

Der Toggenburgerhof ist ein kompetenter Partner für Catering bis 1'000 Personen. Wir liefern an Ihren gewünschten Ort und bedienen Sie mit erstklassigem Service. Je nach Vereinbarung wird Ihnen im einfachsten Fall das Essen geliefert, bis hin zum kompletten Service, bei dem Ihnen die Lokalität organisiert wird, das Geschirr, Essen und Getränke geliefert werden, Servicepersonal gestellt oder sogar für Unterhaltung gesorgt wird.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.



Bemerkung

Dekorationen vom Saal nach entsprechenden Themen werden in Zusammenarbeit Mit Power Games angeboten. www.power-games.ch

IMPRESSIONEN VON BESTUHLUNGSVARIANTEN



Bemerkung

Die runden Tische mit den entsprechenden Tischtüchern werden zugemietet und die anfallenden Kosten zusätzlich verrechnet. Hussen Fr. 7.50 pro Stück

Schön...

..... dass Sie sich für unser Haus interessieren!

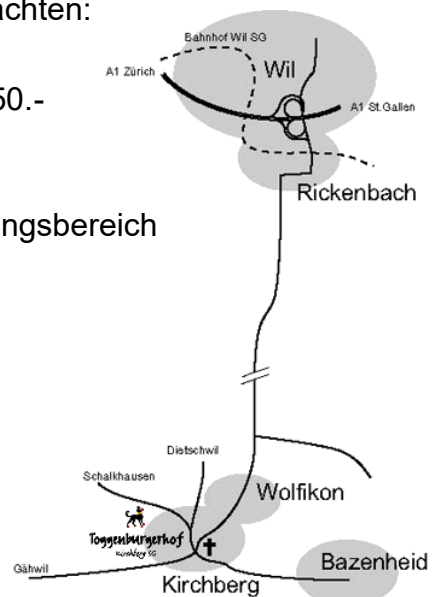
Wir, die Familie Thalmann und Team, setzen alles daran, Ihren Anlass bei uns zum Erlebnis werden zu lassen!

Blick auf Details	Individuelle Beratung, in der die verschiedenen Punkte wie Apéro, Menu, Wein, Tischdekoration und Blumen, Ambiente, Tischordnung, Unterhaltung, Technische Hilfsmittel, etc. im Detail besprochen werden.
Rollstühle	Der Toggenburgerhof ist komplett rollstuhlgängig.
Miete	Bei angemessener Konsumation erheben wir keine Saalmiete.
Hotel	Dauert der Abend etwas länger? Reservieren Sie doch Ihre Zimmer bei uns . Keine Hektik mit der Rückkehr, ein herrliches Frühstücksbuffet am Morgen... was wünschen Sie sich mehr...?
Preise	Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Beratung	Diese Menüvorschläge sollen Anregungen vermitteln. Das endgültige, auf Sie zugeschnittene Menu werden wir gerne im direkten Gespräch ermitteln.
Nachservice	Nachservice ist bei uns selbstverständlich, teilweise auch mit anderer passender Beilage.
Herkunft	Kalbfleisch: CH / Rind: CH und USA / Geflügel: CH, Ungarn, Brasilien Schweinefleisch: CH / Fisch: Ganze Welt
Kinder	Wir bieten Ihnen spezielle Kindergerichte (Seite 7) oder kleinere Portionen an.
Dessert	Für den Service von mitgebrachten Desserts berechnen wir Fr. 4.- pro Person.
Spezielle Feiertage	Diese Menüvorschläge gelten nicht für Muttertag, Sonntage der 1. Hl. Kommunion und Weihnachten: Für diese Tage beraten wir Sie gerne.
Verlängerung	Ab 01.00 Uhr verrechnen wir pauschal Fr. 150.- (verhandelbar je nach Anlass)
Rauchen	Unser Betrieb ist komplett rauchfrei. Auf unserer teilverglasten Terrasse im Eingangsbereich ist Rauchen jedoch erlaubt.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause herzlich willkommen zu heissen und verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Thalmann und Team

So erreichen Sie uns Sie uns:



Checkliste



Für Hochzeiten, Familienfeiern, Apéros und Firmenanlässe

Wir reservieren definitiv wie folgt:

Anlass: _____

Name des Feiernden für Titel auf dem Menükärtli (Hochzeitspaar, Firma, Geburtstagskind)

Reserviert von

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Datum _____, den _____

Personenzahl: _____ Erwachsene _____ Kinder

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns kurz vor dem Anlass die aktuelle Personenzahl mitteilen

Apéro _____

Menu: _____

Spezielle Menus (Vegetarisch, Kindermenus) _____

Wein: weiss _____ rot _____

Stofftisch Tuch _____ Dekoration ☐ vom Toggenburgerhof ☐ wird gebracht

Tischform (nach Absprache) _____

Musik, Unterhaltung, Darbietungen _____

Technische Hilfsmittel _____

Hotelzimmer _____

Spezielles _____

Verlängerung ab 01.00 pauschal Fr. 150.-

Datum _____ Unterschrift _____

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause verwöhnen zu dürfen und setzen alles daran, dass Sie Ihren Besuch bei uns in bester Erinnerung behalten können.

Bestätigung Hotel Toggenburgerhof

Datum _____ Unterschrift _____