

Gasthof zum Roten Thurm
Dorfstrasse 66, 3534 Signau
Tel.034 497 13 81 Fax.034 497 24 74
www.thurm-signau.ch
kontakt@thurm-signau.ch



**Gasthof
zum Roten Thurm
Signau**

www.thurm-signau.ch · Telefon 034 497 13 81

Suchen Sie eine schöne Lokalität im Emmental?

Bei uns finden Sie einen Raum für jeden Anlass. Ob für Ihren Geburtstag, für die Hochzeit, Ihren Vereinsanlass, Klassenzusammenkunft, oder um sich mit Ihre Familie wieder einmal gesellig an einen Tisch zusammenzufinden.

Wir haben eine Zusammenstellung unserer Möglichkeiten für Sie nieder geschrieben. Wenn Sie Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen haben, können Sie diese jederzeit bei uns anbringen.

Sie können auch die Menus und Teller nach Ihrem belieben zusammenstellen – bei uns ist fast alles möglich.

Wir hoffen, Ihnen mit unseren Menu-Vorschlägen eine grosse Auswahl an feinen Menus und Tellergerichten zu Verfügung zu stellen.

Alle unsere Hauptgänge bis auf die für Vereine und die Abschiedsfeiern sind mit Nachservice, bis alle Ihre Gäste genug haben.

Gerne können wir einen Termin für eine Menubesprechung für Ihren Anlass vereinbaren. Die Telefonnummer lautet

034 497 13 81 oder Sie können uns auch eine E-Mail senden an
kontakt@thurm-signau.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleibe mit
freundlichen Grüßen
das Thurm Team.

Salate und kalte und warme Vorspeisen

Eisbergsalat aus der Schüssel an Französischer Sauce Fr. 8.- p.P.	mit Nüsslersalat und getrockneten Tomaten Fr.18.50
Grüner Blattsalat mit Französischer Sauce Fr. 8.50	Fleisch-, Poulet- oder Fisch- Spiessli mit Ratatouille Fr. 19.- bis 23.- Sautierte Jakobs Muscheln mit Nüsslersalat an Vanilledressing Fr. 19.-
Gemischter Salat Fr. 9.50	Ein Pastetli mit gemischten Pilzen an Rahmsauce Fr. 11.-
Spinatsalat an Honig-Senf Dressing mit Speck, Champignons und Walnüssen Fr. 12.-	Ein Pastetli mit Kalbfleisch-Kügeli und Pilzen an Rahmsauce Fr. 12.50
Nüsslersalat mit Französischer Sauce, Ei und Croutons Fr. 11.-	Eglifilets in Butter gebraten mit Blattspinat Zitrone und Haussauce Fr. 22.-
E Schnitz Ischbärgsalat mit Blauschimmelkäsesauce oder Französischer Sauce mit Speckstreifen Fr. 10.50	Thunfischmousse mit Orangenlachsrose und Salatbouquet Fr. 16.50 (ab 25. Pers.)
Rinds Carpaccio dazu Parmesan-Zitronen Hype an Hans-Peter's Sauce und Salatbouquet Fr. 19.50	Geräucherte Entenbruststreifen mit Salatbouquet und Französischer Sauce Fr. 17.-
Mit Knoblauch marinierte Riesen Krevetten mit Nüsslersalt an Trüffeldressing Fr. 18.-	Krevetten Cocktail mit Cocktailsauce Salatstreifen und Garnitur Fr. 16.-
Gebratenes Kaninchenrückenfilet im Rohschinkenmantel	

Suppen

Bouillon Fr. 8.-

- mit rohem Eigelb
- Eierstich
- Flädli
- Backerbsen
- Gemüsestreifen
- Sherry
- Bouillon Nature (Fr. 7.-)

Schweizer Nationalsuppen Spezial Fr. 10.50

- Basler Mehlsuppe (Fr. 9.50)
- Bündner Gerstensuppe
- Emmentaler Tomatensuppe mit Safran,
Speck und Emmentaler (Hausspezialität)

Exotische Suppen Fr. 10.50

- Karotten-Kokos
- Karotten-Orangen
- Karotten-Himbeeren
- Mango-Limetten
- Zitronensüppchen mit Lachsstreifen
- Sellerie-Kokos
- Mais- London Dry Gin

Gemüse- Hülsenfrüchtesuppen Fr. 8.50

- Broccoli
- Blumenkohl
- Karotten
- Lauch
- Tomaten
- Sellerie
- Grüne Erbsen
- Gelb Erbsen

Hauptspeisen

Mit Schweinefleisch

Fr. 41.-

Schweinsfilet im Speckmantel an Wodka- Caramelsauce mit Moosbeeren
Spätzli und Gemüse

Fr. 26.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

Fr. 25.50

Schweinsschnitzel an Pilz-Rahmsauce mit Nudeln

Fr. 29.-

Schweinssteak an Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse

Fr. 41.50

Berner Platte (7 Sorten Fleisch Schwein und Rind)
mit Dörrbohnen Sauerkraut und Salzkartoffeln

Fr. 29.50

Schweins Cordon bleu mit Kartoffelkroketten und Gemüse

Fr. 27.-

Schweinsgeschnetzeltes „Thurm“ an Pilzrahmsauce
mit Speckstreifen und Safran serviert mit Nudeln

Fr. 27.50

Geschmorter Schweinehals Braten, serviert mit Nudeln und Gemüse in der Sauce

Fr. 29.-

Emmentaler Schweinsvoressen an Safransauce
mit Gemüse serviert mit Kartoffelstock

Fr. 25.50

Warmi Burehamme usem Chemirouch mit Härdöpfusalat und grünem Salat

Mit Rindfleisch

Fr. 49.-

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Trockenreis

Fr. 49.- (*56.-)

Rindsfilet an Rotweinjus (*mit gebratener Entenleber)
Weisswein Risotto und Gemüse

Fr. 52.- / *Fr. 42.-

Rindsfilet / *Entrecôte am Stück gebraten
mit Bernaisesauce, Spätzli und Gemüse

Fr. 39.-

Rinds Entrecôte à la nage mit Pommes Frites und Gemüse

Fr. 36.-

Rindsteak an Pfeffersauce mit Trockenreis und Gemüse

Fr. 29.-

Rindsbraten Grossmutter Art mit Spätzli und Gemüse in der Sauce

Fr. 29.-

Suure Mocke mit Gemüse in der Sauce mit Kartoffelstock

Fr. 28.-

Rindsragout mit Gemüse in der Sauce dazu Kartoffelstock

Fr. 28.-

Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce mit Nudeln und Pilzen

Mit Kalbfleisch

Fr. 57.-

Kalbsfilet rosa gebraten an Orangensauce
mit hausgemachten Nudeln und tourniertes Gemüse

Fr. 49.-

Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse

Fr. 43.-

Kalbs Schnitzel an Zitronensauce mit Trockenreis und Gemüse

Fr. 45.-

Kalbs Saltimbocca alla Romana mit Safran Risotto und mit Erbsen gefüllte Tomate

Fr. 44.-

Kalbs Piccata Milanaise mit Spaghetti und Tomatensauce (max. bis 25 Pers)

Fr. 42.-

Emmentaler Kalbsvoressen (mit Safran und Gemüse) dazu Kartoffelstock

Fr. 42.-

Geschnetztes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit Butter Rösti (Rösti bis max. 30 Pers.)

Fr. 32.-

(bis max. 12 Personen)

Kalbsleber nach Art des Chefs mit Butter Rösti

Mit Lammfleisch

Fr. 46.-

Lammkoteletten an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Fr. 33.-

Lammschulterbraten an Thymianjus mit Pilaw Reis und Gemüse

Fr. 29.-

Emmentaler Lammvoressen (mit Safran und Gemüse) dazu Kartoffelstock

Fr. 39.-

Sautiertes Lammrückenfilet im Kokosmantel mit Wodka-Caramelsauce
dazu Tricolore Spätzli und Gemüse

Mit Geflügel

Fr. 28.-

Sautiertes Pouletbrüstli an Orangensauce mit Trockenreis

Fr. 25.-

Riz Casimir mit geschnetztem Pouletfleisch an Currysauce
Reis und Fruchtegarnitur

Mit Fisch und Krustentiere

Fr. 41.-

In Butter gebratenes Lachforellen Filet mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Mandelbutter

Fr. 39.-

In Knoblauch gebratene Riesenkrevetten mit Glasnudeln asiatische Art mit Gemüsestreifen

Fr. 38.-

Sautiertes Lachsschnitzel mit Calvadosauce dazu Rahmwirsing und Trockenreis

Fr 48.- bis 55.- (Tagespreis)

Ganzer Hummer an Trüffelsauce und breiten Nudeln

Vegetarische Gerichte

Fr. 23.50

Pappardellen an Safransauce

Fr. 22.50

Weisswein Risotto mit Pilzen

Fr. 25.-

Spätzlipfanne an Rahmsauce mit Gemüse und Pilzen

Fr. 24.-

Asiatische Reis oder Nudelpfanne mit Curry, Asiatischem Gemüse und Kokosmilch

Dessertkarte

Dessert „a la Carte“ Dessert zur Auswahl von der Dessertkarte

Fr. 14.-

Altenglischer Schokoladenkuchen mit Nydle und Vanilleeis

Fr. 11.50

Vacherin Glace mit Nydle
(ab 10 Personen/Preis p.P.)

Fr. 8.50

Hausgemachter Früchtekuchen mit Früchten nach Ihrer Wahl
mit Nydle

Fr. 9.-

Caramelcreme mit geschlagenem Rahm

Fr. 9.50

Caramelchöpfli mit Früchten und geschlagenem Rahm
mit Vanille Glace Fr. 11.-

Fr. 9.50

Reto`s Joghurtmousse auf einem Hauch von Waldbeeren

Fr. 9.00

Meringue mit Nydle
serviert mit Glace Fr. 11.50

Verschiedene Torten nach Absprache und Wunsch

...Dessert nach Ihren wünschen...

Für Vereine

(Einfach aufgedeckt ohne Nachservice)

Salat aus der Schüssel Fr. 7.50

Schweins Rahmschnitzel mit Nudeln Fr. 19.50

Bratwurst Pommes frites Fr. 18.-

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites Fr. 19.50

Kalbfleisch Kügeli im Pastetli mit Reis oder Pommes frites Fr. 17.50

Hamme mit Kartoffelsalat Fr. 20.-

Riz Casimir mit Pouletstreifen an Currysauce und Reis Fr. 19.-

Schweins Voressen mit Kartoffelstock Fr. 22.-

Suure Mocke mit Kartoffelstock Fr. 24.50

Gespickter Braten (Schwein oder Rind) mit Nudeln
und Gemüse in der Sauce Fr. 19.50.- Fr. 24.-

Für die Trauer-Feier

(Stehende Serviette und Tischgarnitur)

Hamme mit Kartoffelsalat 22.-

Kalbfleisch Kügeli im Pastetli Fr. 17.- mit Reis oder Pommes frites Fr. 22.-

Fleisch- und Käseplättli zwischen Fr. 18.- bis 25.- (je nach Fleischsorten)