



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 1*

*Schweinsbraten aus dem Ofenrohr  
Kartoffelstock  
Saisongemüse*

### *Menue 2*

*Rinderfleischvögel hausgemacht  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Saisongemüse*

### *Menue 3*

*Schweinsfilet-Medailon mit Morchelrahmsauce  
Chinesen-Nüdeli  
in Weisswein gedämpfte Äpfel*

### *Menue 4*

*Pouletgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce  
Wildreis und flambierte Bananen  
in Weisswein gedämpfte Äpfel*

### *Menue 5*

*Lammrückensteak  
angerichtet auf Salaten und Früchten  
mit hausgemachtem Himbeer-Dressing  
Grossvater-Bürli*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

- Menue 6*      *Walliser-Steak*  
*mit Käse und Tomaten überbackenes Schweinssteak*  
*Grossvater-Bürli*
- Menue 7*      *Rindsfilet*  
*Kartoffelgratin und Marktgemüse*
- Menue 8*      *Schweinschnitzel an Champignons-Rahmsauce*  
*Teigwaren flambierte Ananas*  
*in Weisswein gedämpfte Äpfel*
- Menue 9*      *Ghackets und Hörnli*  
*hausgemachtes Apfelmus*
- Menue 10*      *Saltimbocca alla romana*  
*Risoto ai funghi*  
*Saison-Salatteller*
- Menue 11*      *Piccata milanaise*  
*Spaghetti pomodoro*  
*Saison-Salatteller*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 12*

*Kalbshaxen an Weissweinsauce  
buntes Gemüseplättli  
Kartoffelstock mit Seeli*

### *Menue 13*

*Schweinsbratwürste an Zwiebelsauce  
Kartoffel-Buffer nach Grossmutter's Art  
Apfelmus*

### *Menue 14*

*Riz casimir  
Geschnetzeltes an einer pikanten Curry-Sauce  
garniert mit flambierten Bananen und Ananas  
Trockenreis*

### *Menue 15*

*hausgemachte Gordoubleu  
Gemüse-Bouquet  
Bratkartoffeln*

### *Menue 16*

*Pouletschenkel  
mit Tomaten , Champignons und  
Rotwein überbacken  
bestreut mit einer Brise Parmesan*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 17*

*Thurgauer-Steak „z'fridnä Esel“*

*Schweins-Steak*

*mit gedämpften Äpfeln und Käse überbacken*

*abgelöscht mit einem Schuss Thurgados*

### *Menue 18*

*Gemischter Braten aus dem Ofenrohr*

*Schweins-, Kalbs- und gespickter Rindsbraten*

*Bohnen in Speckstreifen*

*Kartoffelstock*

### *Menue 19*

*Hackbraten nach altem Hausrezept*

*Härdöpfelstock mit Seeli*

*Saisongemüse*

### *Menue 20*

*Schlemmer Grillparty „z'fridnä Esel“*

*Jeder ist hier sein eigener Koch am Tischgrill*

*zarte Fleischhäppchen vom Rind, Schwein, Kalb, Lamm*

*und Ross, hausgemachte kleine Hackplätzli, Bratspeck,*

*Raclette-Käse, Würstli und vieles mehr*

*Serviert mit mindestens 4 hausgemachten Saucen,*

*frischen Salaten in allen Variationen*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 21*

#### *Koteletten*

*gefüllt mit Brät und Schinken  
an einer sämigen Pilzrahmsauce  
garniert mit Früchten  
hausgemachte Knöpfli*

### *Menue 22*

#### *Schweins-Filet im Blätterteig*

*3 bis 4 Saison Salate jeder an einer eigenen Sauce*

### *Menue 23*

#### *Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce*

*Schweins- oder Kalbfleisch  
Rösti in Butter goldgelb gebraten  
Salatteller*

### *Menue 24*

#### *Rahmschnitzel mit frischen Pilzen*

*Schweins- oder Kalbfleisch  
Butternudeln hausgemacht*

### *Menue 25*

#### *Hindu-Toast*

*zartes Schweinssteak auf Toast an einer milden Currysauce  
flambierte Bananen und gedämpften Ananas*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 26*

*Köfte-Variationen „z'fridnä Esel“*

*hausgemachte kleine Hackplätzli je nach Wunsch serviert*

*an Curry-Sauce mit Früchten und Trockenreis*

*an Tomaten-Sauce mit Spaghetti*

*an Pilz-Rahmsauce mit hausgemachten Knöpfli*

*an brauner Sauce mit Kartoffelstock*

*Beilagen je nach Menuewahl*

### *Menue 27*

*Spaghetti-Plausch „z'fridnä Esel“*

*Spaghetti in verschiedenen Variationen nach Wahl*

*3 bis 4 verschiedene Saucen pro Essen können gewählt werden*

*Sauce-Bolognese*

*Haus-Sauce mit Schinken, Rahm und Peterli*

*Knoblauch, Peterli und Olivenöl*

*Rüebli-Sauce mit Tomaten*

*Tomaten-Sauce scharf*

*Spezial-Sauce mit Tomaten, Sardellen und Tabasco*

*Sauce-Napoli einfache Tomatensauce mit Zwiebeln*

*Vongole-Sauce mit Peterli und Olivenöl*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 28*

#### *Chateaubriand*

*serviert mit mindestens 8 frischen Gemüsen und 4 Haussaucen  
Reis oder hausgemachte Knöpfli oder Bratkartoffeln*

### *Menue 29*

#### *gespickter Rindsbraten*

*an einer kräftigen Rotweinsauce  
frisches Saison Gemüse*

### *Menue 30*

#### *Käse-Fondue*

*Käsemischung vom Knöpfli mim Marktkäser  
dazu ein Gläsli Feuerwasser nach Wahl  
Kirsch, Grappa, Trester, Pflümli, Zwetschge*

### *Menue 31*

#### *Raclette „z'fridnä Esel“*

*Käse vom Knöpfli mim Marktkäser  
verschiedene Beilagen wie Speck, Salami, Champignons,  
Tomaten, Ananas, Essiggemüse und natürlich mit  
kleinen Raclettekartoffeln*



Gasthof zum  
z' Fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

*Menue 32*      *heisser Fleischkäse aus dem Ofen*  
*Kartoffelsalat, Saison-Salate*

*Menue 33*      *Lammrücken-Steak*  
*Kartoffelgratin*  
*Saisongemüse*

*Menue 34*      *Schweinsvoren*  
*an einer kräftigen Weissweinsauce*  
*Kartoffelstock und Saisongemüse*

*Menue 35*      *Kalbssteak*  
*Risotto con funghi*  
*Broccoli*

*Menue 36*      *Rossfilet*  
*mit Kräuterbutter*  
*Kartoffelgratin*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 37*

*Lammgigot*

*niedergegart bei 80° im Ofen ohne Knochen*

*Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

### *Menue 38*

*Felchenfilet aus dem Bodensee*

*an einer Weisswein-Rahmsauce mit Peterli*

*frischer Blattspinat*

*Wildreis oder Salzkartoffeln*

### *Menue 39*

*Eglifilet aus dem Bodensee*

*in Butter gebraten*

*dazu eine frische Kräuter-Mayonnaise*

*Broccoli*

*Trockenreis oder Salzkartoffeln*

### *Menue 40*

*Seezungen-Filet*

*auf einem Rahmlauchbeet*

*Trockenreis oder Salzkartoffeln*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Menuevorschläge*

### *Menue 41*

#### *Brötlibuffet „z'fridnä Esel“*

*verschiedene frisch zubereitete Canapés mit*

*Salami, Schinken, Käse, Bündnerfleisch, Mostbröckli,*

*Thon, Sellerie, Eier, Pilze, Tartar, Spargel, Zieger, etc.*

*dazu gibt es mindestens 4 frische Salate*

*Dieses Buffet ist sehr geschätzt, es eignet sich ganz besonders für mehrere Personen, passt auch aus Platzgründen daher besonders in die wärmere Jahreszeit.*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Desserts*

### *Dessert 1*

*Coup „z'fridnä Esel“*

*Vanille-Eis mit einem Schuss Whisky übergossen,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
nur für harte Männer!!!!*

### *Dessert 2*

*Dessertteller „z'fridnä Esel“*

*Lassen Sie sich überraschen*

### *Dessert 3*

*Caramel-Creme hausgemacht*

*mit einem Rahmschäumli*

### *Dessert 4*

*Birnen-Zitronenquark*

### *Dessert 5*

*frischer Fruchtsalat*

*nach Belieben mit Rahm und/oder einem Schuss Kirsch*

### *Dessert 6*

*geeiste Mohrenköpfe*

### *Dessert 7*

*verschiedene Eissorten vom Bauernhof je nach Saison*

### *Dessert 8*

*Frauenfelder Süssmost-Creme*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Desserts*

*Dessert 9*

*Schokolademousse*

*Hell, dunkel oder weiss*

*Dessert 10*

*Burgunder Birnen*



Gasthof zum  
z'fridnä  
Esel



[www.konikeller.ch](http://www.konikeller.ch)

## *Weinkarte*

*Ich bin stolzer Besitzer eines Weinkellers mit immer etwa 500 – 600 Flaschen Wein. Mein Sortiment ist sehr vielseitig, meine Weine stammen vor allem aus: Dem Wallis, dem Tessin, aus Frankreich, Italien und Spanien.*

*Aus Umweltschutzgründen verzichte ich konsequent auf Wein aus Übersee wie, Australien, Kalifornien, Südafrika, Argentinien usw.*

*Bei der Wahl des Weines möchte ich Sie persönlich je nach Menue beraten und verzichte deshalb darauf alle meine Köstlichkeiten hier aufzuführen.*