



Bankett- und Catering- vorschläge

Sonnhalden Gastronomie

Preise gültig ab 01.01.2026





Inhaltsverzeichnis

1. Die Gastronomie der Sonnhalden
2. Räume & Infrastruktur
3. Menuvorschläge für Bankette
 - 3.1. Apéro
 - 3.2. Salat
 - 3.3. Hauptgänge
 - 3.4. Dessert und Käse
4. Menu - Klassiker
 - 4.1. Menuklassiker für CHF 30.-
 - 4.2. Menuklassiker für CHF 32.-
 - 4.3. Menuklassiker für CHF 38.-
5. Sonntagsbrunch
6. Leidmahl in der Sonnhalden
7. Allergene und Fleischdeklaration
8. Getränkeangebot
9. Catering
10. Konditionen
11. Anfahrt & Ansprechpartner





1. Die Gastronomie der Sonnhalden

Unsere Gäste kulinarisch verwöhnen, vom herzlichen Service bis hin zum guten Essen und dies in hellen und gemütlichen Räumen – unser tägliches Credo!

Wir können Ihnen mit unserem Restaurant, verschiedenen Banketträumen und der leistungsfähigen Küche fast jeden Wunsch erfüllen.

Lassen Sie sich von unserem Gastro-Team beraten und die passenden Räume inkl. der gewünschten Infrastruktur zeigen. Wir haben für Familienfeiern und Vereins- und Firmenevents nicht nur kreative kulinarische Ideen, sondern auch flexible Räumlichkeiten, um den Anlass von A-Z zu gestalten.





2. Räume, Saalmieten und Infrastruktur

Raum- und Infrastrukturangebot

In unseren Räumlichkeiten finden 10 bis 240 Gäste - je nach Veranstaltungsart gar mehr - Platz.

Im Haus Weinberg stehen mit unserem Restaurant und den unterschiedlichsten Räumen ganz viele Optionen zur Verfügung, d.h. die Räume können nach Bedarf flexibel erweitert werden. Im Haus Alpstein haben wir mit den Mehrzweckräumen Pfauenmoos, Mammertshofen und Hahnberg eine weitere und noch grössere Vielfalt, um auf Ihre Bedürfnisse einzugehen.

Ob Sitzung, Seminar, Bankett oder eine Kombination: wir verfügen über die entsprechende technische Infrastruktur in einem Raum mit dem Deckenbeamer sowie einem flexiblen Beamer. Lassen Sie sich durch uns beraten. Die Saalmieten entfallen, wenn unsere gastronomischen Leistungen bezogen werden und deren Konsumationswert das Doppelte der Raummiete übersteigt.

Seminarverpflegung

Früchtekorb	3.20 / Pers.
Kaffee, Espresso, Tee/ Cappuccino Latte Macchiato	4.20 / 4.60
Gipfeli am Vormittag	1.70 / Stück
Kuchen/Gebäck am Nachmittag	3.50 / Stück
Mineral Liter mit und ohne	8.50
Mineral PET 5dl mit und ohne	3.50

Zum Mittagessen können Sie sich Ihr Menu bei einer entsprechenden Gästezahl ab 30 Personen aus dem Bankettangebot zusammenstellen oder alternativ und bei kleinerer Gästezahl aus den drei Tagesmenüs auswählen.



3. Menuvorschläge für Bankette (ab 10 Personen)

Hinweis: die Preisangaben sind, wenn nicht anders vermerkt, pro Person angegeben

3.1. Apéro

... kalt & frisch

Cocktail-Canapé (1/4-Toastscheibe belegt)

Schinken, Fleischkäse, Salami, Trutenbrust, Ei, Thon, Käse
Bündnerfleisch, Rohschinken

2.50 / Stück
3.20 / Stück

Triangel-Canapé (1/2-Toastscheibe belegt)

Schinken, Fleischkäse, Salami, Trutenbrust, Ei, Thon, Käse
Bündnerfleisch, Rohschinken

3.50 / Stück
4.20 / Stück

Canapé (Ganze Toastscheibe belegt)

Schinken, Fleischkäse, Salami, Trutenbrust, Ei, Thon, Käse
Bündnerfleisch, Rohschinken

4.50 / Stück
5.20 / Stück

Gefüllte Wraps mit Poulet Curry / Cole - Slaw

3.20 / Stück

Mini Pastetli mit Thon oder Ei gefüllt

2.60 / Stück

Mini Sandwich verschieden gefüllt

2.50 / Stück

Apéro riche ab 20 Personen

25.50 / Person

Apérogebäck, Mini Sandwich, gefüllte Wraps, Früchte-Käse Spiessli, Tomaten Mozzarella Spiessli
Mini Pastetli mit Thon oder Ei gefüllt, Bulgursalat, plus Variation an Süssgebäck und Cremes

Aufschnittplatte Sonnhalden pro Person (Buffet)

20.50 / Person

Aufschnittplatte: Fleischkäse, Schinken, Salami, Trutenbrust Rohschinken, Bündnerfleisch
Hart und Weichkäse

... bunt & vitaminiert

Apéro-Igel mit Früchte-, Käse- und Tomate/ Mozzarella Spiessli



klein, mit 30 Spiessli gemischt

58.00 / Igel

mittel, mit 50 Spiessli gemischt

88.00 / Igel

gross, mit 70 Spiessli gemischt

105.00 / Igel



... warm & währschaft

Schinkengipfeli mini 2.00 / Stück
Schinkengipfeli gross 3.50 / Stück

Chäschüechli mini 2.00 / Stück
Chäschüechli gross 3.50 / Stück

Mini Pizzas 2.00 / Stück

... beliebt & für salzige Naschkatzen

Chips, Nüssli, Salzstangen pro Person 2.00 / Person

... fruchtig & süss

Mini Gebäck süss, assortiert (z.B. Cremeschnitten, Nusstörtli, Amaretti, Windbeutel, Berliner, Donut, Muffins, etc.) 2.50 / Stück





3.2. Salat

... vitaminingeladen & knackig

Grüner Saisonsalat 6.50

Kleiner gemischter Salat 8.50

Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckstreifen (saisonal) 10.50

Salatbuffet bunt - Vitamine soweit das Auge reicht ... 12.50 / kg

- Rüeblisalat
- Gurkensalat mit Dill
- Randensalat
- Maissalat mit Curry und Früchten
- Rettichsalat
- Kabissalat
- Selleriesalat mit Ananas
- Grüne Bohnensalat

Hausgemachte französische und italienische Salatsauce

Kartoffelsalat nach Geheimrezept 14.00 / kg

Nudelsalat

Tomaten mit Mozzarella

Griechischersalat

Bulgursalat

Die Salate werden in kg berechnet. Es werden 200g / Person insgesamt zubereitet.

Blattsalate werden pro Person mit 1.50 berechnet



3.3. Hauptgänge

... schweins & feins

Fleischkäse mit Kartoffelsalat	16.50
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	18.50
Paniertes Schweinsschnitzel	26.50
Schweinsrahmschnitzel	29.50
Schweinsgeschnetzeltes ‚Zürcher Art‘	30.50
Tessiner Braten	31.50

Gemüse- & Stärkebeilagen-Auswahl

sie wählen ein Gemüse und eine Beilage oder lassen Sie sich beraten

Rüebli, Erbsen mit Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, grüne Bohnen, Erbsen, Zucchini, Ofengemüse (Peperoni, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln), Blattspinat, Rahmspinat

Saisonal:

Gemüsemischungen nach der entsprechenden Jahreszeit, Spargeln, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Rösti Galetten, Kroketten, Risotto, Teigwaren (verschiedene Formen) hausgemachte Spätzle, Polenta und Reis

Wünschen sie ein zweites Gemüse, wird zusätzlich 3.50 pro Person verrechnet.



... kalbs & zarts

Kalbsgeschnetzeltes ‚Zürcher Art‘	36.50
Saltimbocca à la Romana	38.00
Kalbsbraten	34.50

... rinds & auf den punkt

Gehacktes mit Hörnli und frischem Apfelmus	18.50
Hausgemachter Hackbraten	22.50
Rindsbraten	28.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	28.50

Gemüse- & Stärkebeilagen-Auswahl

sie wählen ein Gemüse und eine Beilage oder lassen Sie sich beraten

Rüebli, Erbsen mit Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, grüne Bohnen, Erbsen, Zucchetti, Ofengemüse (Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Zwiebeln), Blattspinat, Rahmspinat

Saisonal:

Gemüsemischungen nach der entsprechenden Jahreszeit, Spargeln, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Rösti Galetten, Krokette, Risotto, Teigwaren (verschiedene Formen) Hausgemachte Spätzle, Polenta, Reis

Wünschen sie ein zweites Gemüse, wird zusätzlich 3.50 pro Person verrechnet.



... geflügel & leicht

Pouletbrust an Rahmsauce	30.50
Pouletgeschnetzeltes an gelber Currysauce	25.50
Pouletsaftbraten	30.50

... fleisch- & schwerelos

Spaghettiplausch mit 3 verschiedenen Saucen	18.50
Jede weitere Sauce	2.00
Zucchinischnitzel, gefüllt mit Frischkäse an Kräuterrahmsauce	20.50
Jakobsfruchtgeschnetzeltes mit Rahmsauce	22.50

Gemüse- & Stärkebeilagen-Auswahl

sie wählen ein Gemüse und eine Beilage oder lassen Sie sich beraten

Rüebli, Erbsen mit Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, grüne Bohnen, Erbsen, Zucchetti, Ofengemüse (Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Zwiebeln), Blattspinat, Rahmspinat

Saisonal:

Gemüsemischungen nach der entsprechenden Jahreszeit, Spargeln, Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Rösti Galetten, Kroketten, Risotto, Teigwaren (verschiedene Formen) hausgemachte Spätzle, Polenta, Reis

Wünschen sie ein zweites Gemüse, wird zusätzlich 3.50 pro Person verrechnet.



3.4. Hausgemachte Desserts

Frischer Fruchtsalat	7.00
Caramelköppli mit Rahm	7.00
Schoggimousse garniert im Weckglas	8.00
Gebrannte Creme mit Rahm im Weckglas	7.00
Süssmostcreme «Sonnhalden» im Weckglas	7.00
Panna Cotta mit Himbeersauce im Weckglas	7.00
Saisonale Dessert, wie Öpfelchüechli, Vermicelle, Erdbeeren, etc. Preise auf Anfrage	
Dessertbuffet ab 20 Personen Panna Cotta mit Himbeersauce, Schoggimousse, gebrannte Creme, Süssmostcreme «Sonnhalden», Cremeschnitte, frischer Fruchtsalat, Kuchen	18.50



4. Menuklassiker (ab 20 Personen)

4.1. Menuklassiker für CHF 30.-

Kleiner grüner Salat oder Tagessuppe

Heisser Fleischkäse oder Schinken mit Kartoffelsalat

Dessert

Kleiner gemischter Salat oder Tagessuppe

Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen

Dessert

Kleiner gemischter Salat oder Tagessuppe

Äplermagronen mir Röstzwiebeln und Apfelmus

Dessert

Kleiner grüner Salat oder Tagessuppe

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

Dessert





4.2. Menuklassiker für CHF 32.-

Kleiner grüner Salat

Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüeblì

Dessert

Kleiner grüner Salat

Schweins-Rahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse

Dessert

Kleiner gemischter Salat

Riz Casimir mit Früchtegarnitur

Dessert

Kleiner grüner Salat

Schweinsgeschnetztes mit Rösti Galetten und Gemüse

Dessert

Kleiner grüner Salat

Pouletsaftbraten mit Nudeln und Gemüse

Dessert





4.3. Menuklassiker für CHF 38.-

Kleiner grüner Salat

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis und Gemüse

Dessert

Kleiner gemischter Salat

Schweinsbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessert

Kleiner grüner Salat

Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Dessert

Kleiner gemischter Salat

Tessiner Braten mit Polenta und Gemüse

Dessert

Kleiner gemischter Salat

**Rindsfleischvogel mit Spätzle
und Gemüse**

Dessert





5. Sonntagsbrunch (ab 20 Personen)

Sonntagsbrunch

32.00

Frischer Sonntagszopf, Gipfeli und verschiedene Brote, Konfitüren, Birchermüesli, Früchte und Fruchtsalat, Joghurt, Cerealien, Fruchtwähe, Grosse Fleisch- und Käseplatte, Lachs, Rührei, Speck und Rösti, Pancakes, Fruchtsäfte, Kaffee, Milch, Ovo/ Schoggi und grosses Teeangebot (2 Heissgetränke pro Person inklusive)

Gerne offerieren wir Ihnen auf Wunsch auch weitere Zusatzkomponenten.

6. Leidmahl in der Sonnhalden

Für Ihr Leidmahl stehen Ihnen unsere Banketträume zur Verfügung, in denen Sie Platz für 10 bis 250 Personen finden.

Je nach Art der Einladung ist es einfacher oder schwieriger, die Anzahl der Gäste zu definieren. Deshalb empfehlen wir, das kulinarische Angebot entsprechend zu wählen, dass es seitens der Küche auch handzuhaben ist. Bei eher flexiblerer Gästezahl z.B. Apéro riche oder saisonale Suppe plus Aufschnittplatte und Dessertbuffet, bzw. bei eher definierter Gästezahl das Liebessessen des Verstorbenen, saisonale Hits oder einer der beliebten Menuklassiker. Wir beraten Sie gerne.

7. Allergene und Deklarationen Fisch, Fleisch und Backwaren

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir sie auf Anfrage gerne.

Fleisch und Fischherkunft:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Neuseeland/Australien
Kaninchen	Schweiz/Ungarn
Geflügelfleisch	Schweiz/Polen
Fisch	Auskunft auf Anfrage



8. Getränkeangebot

... kalt & spritzig

GOBA Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure	1 l	8.50
Diverse Süssgetränke (Citro, Rivella blau, Eistee)	1 l	9.00
Diverse Süssgetränke (Shorley, Cola)	1.5l	12.50
Edelspez Schützengarten	3.3dl	4.80
Schützengarten Lagerbier	5dl	5.40
Möhl Saft mit/ohne Alkohol	5dl	5.40

... warm & duftend

Kaffee, Espresso, Milchkaffee		4.20
Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee Melange		4.60
Doppelter Espresso		5.20
Ovo, Caotina		3.90
Scirocco Spezialitätentee's		4.20
Diverse Punsch		3.50

... hochprozentig & edel

Kirsch, Williams		5.00
Grappa Amarone, Barolo, Brunello		6.00
Obstbrand, Zwetschgen		4.00
Appenzeller, Baileys		6.50
Sonnhalden-Kafi, nach Hausrezept mit Rahmhübli'		6.00
Kaffee Fertig/Luz		6.00



... in Vino veritas – unsere Weinkarte

Weissweine

Schweiz

Seelentröpfli, 5dl 19.50

Traubensorte Riesling-Silvaner, Chasselas, ein frischer, frecher und süffiger Wein, der die Seele baumeln lässt

St.Saphorin, 5dl 25.50

Traubensorte Chasselas, mit einer weichen und harmonischen Struktur. Fruchtiges Aroma von Steinobst, Lindenblüten und eine leichte mineralische Note, ein Schweizer Klassiker.

Julius Johannisberg, 7.5dl 35.50

Traubensorte Johannisberg, verführerisch, samtig und erfrischender Wein mit Aromen von Quitte, Mango und gerösteten Mandeln, ein Hauch von Exotik.

Rosewein

Jeninser Federweiss, 5dl 24.50

Traubensorte Pino Noir, zeichnet sich durch seine frische Eleganz und Schmeckt nach frischen roten Beeren, vollmundig und gehaltvoll, ein echter Bündner Herrschafter

Rotwein

Schweiz

Ottenberger, 5dl 19.50

Traubensorte Pino Noir, am Gaumen geschmeidiger, eleganter Auftakt, elegante frische Komplexes Bukett mit Note von Sauerkirsche, Dörrzwetschgen, Piment sowie grünen Haselnüssen, ein Klassiker aus dem Thurgau

Spanien

Gran Castillo, 7.5dl 25.50

Traubensorte Cabernet Sauvignon, rubinrot, fruchtig und süsslich mit einer guten Struktur, der Liebliche für Junge und Junggebliebene

Italien

Cami Amarone, 5dl 32.00

Trauben Corvina, Molinara, Rondinella, gehaltvoll und geschmeidig, Bukett getrockneter Pflaume, Kirsche und dunkler Beere, röstartige Aspekte, die Süsse Illusion

Zapfengeld - Wein der Wahl

Gerne organisieren wir den Wein Ihrer Wahl oder Sie bringen Ihren eigenen mit. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir Zapfengeld pro Flasche.

15.00

Gedeckzuschlag

Für mitgebrachte Speisen wie z.B. Desserts oder Torten mit Tischtuch

3.50

5.00



9. Catering

9.1. Abholservice

Sie haben Ihre eigene Crew oder planen ein kleineres Fest? Bei uns können Sie Salate, Beilagen für einen Grillplausch oder ganze Menus auch selbst abholen. Lassen Sie sich beraten!

9.2. Lieferung mit / ohne Service (ab 30 Personen)

Gerne liefern wir die Verpflegung mit dem gewünschten Zubehör (Schöpfbesteck, Geschirr, Gläser, etc.) zu dem Veranstaltungsort Ihrer Feier. Anbei die zentralen Eckdaten für Ihre Berechnung. Festmobiliar zum Mieten (inkl. Reinigung exkl. Bruch):

Besteck	0.30 / Stück
Kaffeetasse	0.30 / Stück
Unterteller	0.30 / Stück
Gläser	0.30 / Stück
Teller	0.35 / Stück
weitere Mobiliar auf Anfrage	

Personalkosten:
Pro Person und Stunde (Service und Küche) 50.-

Unsere Lieferpauschalen sind:
Arbon, Roggwil, Berg, Steinach bzw. im Umkreis von 4.50km 25.- pro Weg
Bei weiteren Distanzen wird nach ½h -Satz abgerechnet.

10. Konditionen & Annullationskosten

Der Vertrag kommt bei der schriftlichen Reservationsbestätigung zustande. Bis 30 Tage vor dem Anlass kann dieser kostenlos storniert werden.

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

15 Tage	25% der Kosten des Essens
10 Tage	50% Essen
3 Tage	100% Essen und Getränke

Die endgültige Gästezahl ist bis 3 Tage vor dem Anlass mitzuteilen, danach wird die bestellte Anzahl verrechnet.



11. Anfahrt & Kontakt

Sonnhalden

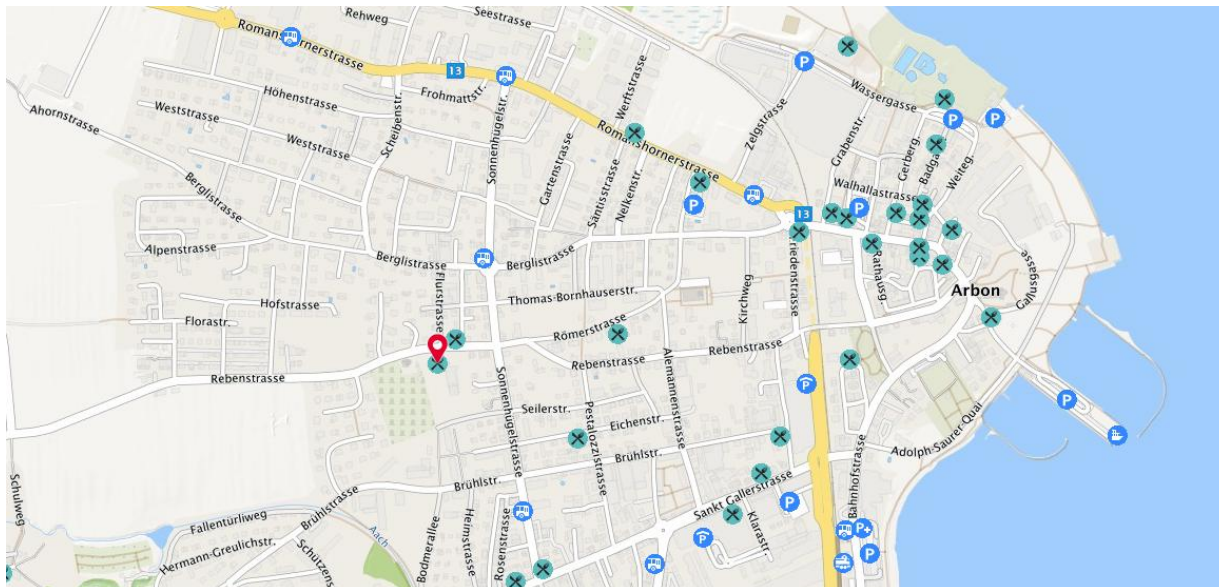
Regionales Pflegeheim Arbon

Rebenstrasse 57

9320 Arbon

Tel. 071 447 24 24, Mo – Fr, 8.00 – 11.30 / 14.00 – 17.30 Uhr

E-Mail info@sonnhalden.ch, www.sonnhalden.ch



Ihre Ansprechpartner:

Kai Trutschel, Küchenchef

Fabienne Schättin, Stv. Küchenchefin

Sandra Schättin, Leiterin Hauswirtschaft & Restaurant