



Menü-Karte

Triebwagen Tw92

„auf der Fahrt“

Apéro

(Preise pro Person und in CHF)

Salzstängeli, Chips, Salznüssli	3.50
Verschiedenes Blätterteig-Gebäck	4.50
Gemüsetengel mit Dip-Saucen	6.50
Mini-Schinkengipfeli und Mini-Chäschüechli	7.50
Butterbrezeln	6.50
Minipastetli mit Lachsmousse-Füllung	7.50

Salate

Gemischter Salat klein	5.00
Gemischter Salat mittel	6.50
Gemischter Salat gross	7.50
Randensalat mit Meerrettich	7.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei & Speckstreifen (saisonal)	8.50

Suppen

Tomatencrème-Suppe	7.50
Kürbiscrème-Suppe (saisonal)	7.50
Andere Crème-Suppen	7.50
Bündner Gerstensuppe mit Brot	9.50
Bündner Gerstensuppe mit Schweinswürstli	12.50
Gulaschsuppe mit Brot	12.50

Euses Gastro-Team wünscht allne en Guete!





Menü-Karte

Triebwagen Tw92

„auf der Fahrt“

Kalte Küche / Apéro riche

(Preise pro Person und in CHF)

Wurst-Käse-Salat mit Brot	18.00
Laugenbrötli & Laugenzöpfli gefüllt mit Käse und/oder verschiedenem Fleisch	20.00
Aufschnitt-Teller mit Brot	21.00
Chäsplatte mit Birnbrot	23.00
Gemischter Braten-Teller mit Kartoffelsalat	24.00
Beinschinken-Teller mit Kartoffelsalat	23.00
Fleischplatte / kalte Platte	Preis nach Aufwand

Warme Küche

Cervelat-Gulasch der Thurgauer Landfrauen mit Brot	21.00
Kartoffel-Rüebli-Gemüse mit Schweinswürstli	22.00
Linseneintopf mit Schweinswürstli und Brot	22.00
Pot-au-feu	23.00
Chili con / Chili sin carne, Knoblauch-Baguettes	23.00
Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Saucisson (saisonal)	25.00
Schwyzer Hafenkabis mit Schwein oder Lamm (saisonal)	25.00
Apéro riche – 5 Gänger Surprise, nach Absprache	ab 35.00

Wie wär's mit gluschtigen...

Hörnli mit Gehacktem nach ZMB Art, Apfelmus	21.00
Aelplermagronen, mit Apfelmus oder Salat	21.00

Euses Gastro-Team wünscht allne en Guete!





Menü-Karte

Triebwagen Tw92

„auf der Fahrt“

Desserts

(Preise pro Person und in CHF)

Frischer Fruchtsalat	7.50
Gebrannte Crème	7.50
Weisse und dunkle Schoggi-Mousse	8.50
Torten und Kuchen	8.50

Weitere Desserts nach Wunsch

Preis nach Aufwand

Diverses

Dekoration / Blumen

Preis nach Aufwand

Mindestbestellung von 20 Personen (Erwachsene)

Zapfengeld pro Flasche bei eigenem Wein

12.00

Euses Gastro-Team wünscht allne en Guete!





Menü-Karte

Triebwagen Tw92

„auf der Fahrt“

Unser Credo –

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“ (Auguste Escoffier)

Wir wollen Ihnen als Gastgeber, wie auch all Ihren Gästen, in einem nicht alltäglichen Umfeld und einem speziellen Ambiente, emotionale sowie unvergessliche Stunden bescheren.

Ob an einem wunderschönen Frühlingstag, einem lauen Sommerabend oder bei buntgefärbten Wäldern im Herbst, wir freuen uns auf einen stilvollen Anlass mit Ihnen.

Wir sind mit Engagement für Sie da. Für alle Anlässe, Feste und Feiern. Sei es ein Apéro, ein Geschäftsanlass oder eine Familienfeier.

Sie können ein massgeschneidertes Angebot mit fantasievollen Gerichten und Menüs erwarten. Das ist unsere grosse Stärke. Wenn immer möglich verarbeiten wir frische und saisonale Produkte.

Mit diesen Menü-Vorschlägen verschaffen wir Ihnen einen Überblick in unser Angebot an Speisen, sei es im Spiiswägeli, im roten Triebwagen Nr. 92, auf dem Bahnhofplatz oder dann für eine Apéro-Fahrt mit dem grünen Triebwagen FCe 2/2 Nr. 84.

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren, wie Ihr Anlass bewirtet werden könnte. Selbstverständlich setzen wir gerne Ihre eigenen Ideen und Wünsche in die Tat um.

Ihr ZMB Gastro-Team

Anfragen und Reservation zum Gastro-Angebot unter

Telefon ++41 (0) 848 962 962 oder **catering@museumsbahn.ch**

Euses Gastro-Team wünscht allne en Guete!

