



MENÜVORSCHLÄGE

ab 10 Personen

In der Genuss Manufaktur Neubad bieten wir für Gruppen ab zehn Personen ein einheitliches Menü an.

Dazu haben Sie die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Varianten zu wählen.

Überraschungsmenu in 3,4 oder 5 Gängen

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen, gerne dürfen Sie uns mitteilen was Sie nicht essen wollen.

Tavolata

Bei der saisonalen Überraschung-Tavolata servieren wir die Speisen in die Tischmitte, damit sich jeder das nehmen kann, worauf er Lust hat. Die Vielfalt der Gerichte bietet für jeden etwas Passendes.

Klassisch

Gerne servieren wir Ihnen ein klassisches Menü. Sie dürfen sich auch selber ein einheitliches Menü zusammenstellen.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine vegetarische Alternative an und sind jederzeit bereit, Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

Wir bitten Sie, uns die genaue Personen Anzahl 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese Anzahl gilt als Verrechnung der Anzahl Menüs.

Wir freuen uns, Sie in der Genuss Manufaktur Neubad begrüßen zu dürfen!

Natalie & Sandro Vladani
und das Genuss Manufaktur Neubad-Team

Überraschungs-Menu

3 Gang

Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käse

76.-

4 Gang

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käse

88.-

5 Gang

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käse

98.-

Zusätzliches Erfrischungs-Surprise

Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang

+ 5.-

Bitte geben Sie uns im Voraus bekannt, falls Allergien, Intoleranzen vorhanden sind oder welche Lebensmittel Sie nicht essen wollen.

Saisonale Überraschungs-Tavolata ab 15 Personen

4 Vorspeisen Tavolata
(Salat / Vegi Vorspeise / Fisch / Fleisch)

Suppe serviert

Hauptgang Tavolata

2 Fleisch

1 Fisch

1 Vegi Pasta

Gemüse

Dessert serviert

CHF 89

MENÜVORSCHLÄGE „KLASSISCH“

Menü 1

Bunter Blattsalat

Hausdressing | Croûtons

Kartoffel-Thymian Suppe

Gebratene Maispouardenbrust ^{CH}

Kräuterrisotto | Saisonales Gemüse | Rotwein Sauce

Gebrannte Creme

Vanille Glacé

3-Gang CHF 58 | 4-Gang CHF 66

Menü 2

Saisonaler Baby-Lattichsalat

Ruebli-Orange-Vanille Suppe

Geschmorter Kalbsschulterbraten ^{CH}

Polenta | Saisonales Gemüse | Rotwein-Sauce

Schokoladenküchlein

Vanille Glacé | Beeren

3-Gang CHF 64 | 4-Gang CHF 72

Menü 3

Siedfleisch-Carpaccio ^{CH}

Lauwarme Gemüsevinaigrette | Frischer Meerrettich

Indische Curry Suppe

Hausgemachter Hackbraten ^{CH} (Rind&Kalb)

Spätzli | Saisonales Gemüse | Grappa Sauce

Tonkabohnen Panna Cotta

Pistazienglace | Beerenkompott

3-Gang CHF 67 | 4-Gang CHF 77

Menü 4

Klassisches Vitello tonnato ^{CH}

Kalbfleisch | Thonsauce | Kapernäpfel

Limetten-Kokos Suppe

Flat Iron Steak ^{CH}

Kräuter-Serviettenknödel | Saisonales Gemüse | Pfeffer Sauce

Schokoladen-Passionsfrucht Variation

3-Gang CHF 76 | 4-Gang CHF 86

Genuss Manufaktur Neubad GmbH | Bankgasse 6 | 9000 St.Gallen
071 222 86 83 | genuss@restaurantneubad.ch

Menü 5

Gebratene Black Tiger Riesencrevetten ^{VIE}

Saisonaler Babylattichsalat

Blumekohl-Curry Suppe

Rosa gebratener Kalbstafelspitz ^{CH}

Kartoffelpüree | Saisonales Gemüse | Rotweinjus

Schokoladenküchlein

Vanille Glacé | Zwetschgenkompott

3-Gang CHF 78 | 4-Gang CHF 88

Menü 6

Brasato Ravioli

Mediterranes Gemüse | Salbei Jus

Ananas-Estragonsuppe

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte ^{ARG}

Safran Risotto | Saisonales Gemüse | Cognac Sauce

Milchschokoladen Mousse

Rotweinzwetschgen | Joghurt Glacé

3-Gang CHF 79 | 4-Gang CHF 89

Menü 7

Gebratener Schottischer Lachs

Linsen | Lauch | Noilly Prat-Dillsauce

Rindfleisch Essenz ^{CH} mit Flädli und Gemüse

Am Stück gebratener Kalbshohrücken ^{CH}

Kartoffel-Gratin | Saisonales Gemüse | Rotwein Jus

Mangomousse

Litchi-Salat | Mandelküchlein

3-Gang CHF 89 | 4-Gang CHF 99

Menü 8

Wasserbüffel-Tatar

Saisonal interpretiert

Gebratenes Seeteufelmedaillon

Safranrisotto | Chorizo | Kartoffelknusper | Champagnersauce

Black Angus Rindsfilet ^{IRL}

Steinpilz-Kartoffeltörtchen | Saisonales Gemüse | Grappa-Sauce

Surprise Dessert-Variation

3-Gang CHF 98 | 4-Gang CHF 108