



BANKETT- MENÜVORSCHLÄGE

Liebe Gäste

Das Restaurant auf dem Siblinger Randen ist seit 1945 im Besitz der Familie Tappolet. Im Jahr 1970 wurde ein neues Restaurant mit Hotelzimmern erbaut, welches im Sommer 2010 eine umfassende Renovation erfuhr. Das Restaurant bietet Platz für Gesellschaften bis 80 Personen und kann für Ihre individuellen Bedürfnisse unterteilt werden.

Seit 18 Jahren ist nun die dritte Generation bemüht, die lange Tradition weiter zu führen und Ihnen Speisen zu servieren, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden und auf deren Qualität wir höchsten Wert legen.

Unsere Produkte beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region. Seit 2013 sind wir Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen.

Auch beim Fleisch achten wir auf Regionalität, so stammt das Schweinefleisch ausschliesslich aus dem Klettgau und das Kalb und Rindfleisch aus der Ostschweiz. Das gesamte Wild stammt aus dem Kanton Schaffhausen, vorwiegend aus den Wäldern und Wiesen vom Randen. Es wird von den Jägern direkt in unser Haus gebracht und von A bis Z durch uns verarbeitet.

Menu-Vorschläge:

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl an Speisen zusammengestellt. Die Gerichte können individuell kombiniert werden.

Die Preise sind für ein Dreigang-Menü berechnet. Sind mehrere Vorspeisen oder Zwischengerichte gewünscht, bereiten wir kleinere Portionen zu, die dementsprechend weniger kosten.

Um einen reibungslosen Service zu garantieren, empfehlen wir Ihnen für Ihre Gruppe nur ein Menu (evtl. mit zusätzlicher vegetarischer Variante) zu wählen.

Wir stellen Ihnen aber auch Menus nach Ihren Vorstellungen und nach Saison zusammen. Für Menübesprechungen **bitten wir Sie im Vorfeld einen Gesprächstermin** mit Sandra oder Claude Tappolet abzumachen.

Um unnötige **Kosten** zu vermeiden, bitten wir Sie, die Personenzahl am Vortag zu bestätigen.

Zeiten:

Mittagessen:

Ankunft von 11:30 bis 12:30

Raumbenützung bis 16:00

Abendessen:

Ankunft von 17:30 bis 19:00

Raumbenützung bis 23:30, wir machen keine Verlängerungen

Blumen:

Blumen können sie gerne selber mitbringen oder wir organisieren diese zum Selbstkostenpreis.

Auf Ihre Antwort und Ihren Besuch freuen sich jetzt schon s'Randehuus-Team und Familie Tappolet

Apero

Gemüsesticks mit drei hausgemachten Saucen	3.50
Hausgemachtes Käseküchlein	Stk. 6.50
Hausgemachtes Zwiebelküchlein (Böllädünnä)	Stk. 6.50
Nüssli und Chips	2.00
Schinkengipfeli	Stk. 4.50
Mini Reh- Hackfleischkugeln	drei Stk. 4.50
Blätterteiggebäck drei Stk.	3.50
Kräuterbrot aufgeschnitten (kleines Baguette)	Stk. 9.00
Canapés	7.00
Schinken, Käse, Salami, Thon, Ei oder Tatar	
Suppenhot	5.50
RieslingxSylvaner, Tomatencrème, Zitronen/Kokos oder Saisonal	

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	8.50
Zitronengras Kokossuppe mit Reischip	9.50
Siblinger Riesling- Schaumsüppchen mit Blätterteigstange	9.50
Gemüse- Schaumsuppen je nach Saison mit Kräutercroutons	9.50

Vorspeisen

Blattsalat an Hausdressing mit Hobelkäse und Blauburgunderschinken	13.50
Blattsalat mit Pilzen Sautierte Pilze auf Blattsalat mit unserem Hausdressing	12.50
Wildschwein- Rohschinken mit Salatbouquet	15.50
Bunter Blattsalat	8.50
Nüsslisalat mit Baumnüssen und Speck	12.50
Nüsslisalat mit mariniertem Bratkäse	12.50
Melonen mit Rohschinken (nur in Saison)	15.50
Gemischter Salat „assortiert“ Verschiedene hausgemachte Salate zusammengestellt und mit Blattsalat ergänzt	10.50
Rauchforellentatar mit Linsensalat	14.50
SwissLachs-Röschen mit Salatbouquet und Meerrettichschaum	14.50

Hauptgerichte mit Fleisch

Saltimbocca “Blauburgunderland” Dünnes Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Blauburgunderschinken Dazu Blauburgundersauce, Weisswein- Risotto und Gemüsebouquet	37.—
Picatta „Milanese“ Kalbsschnitzel im Ei- Käsemantel mit Schinken, Champignons und Gurken, Tomatensauce, Safranrisotto und Gemüse garnitur	37.—
Rahmschnitzel Kalbschnitzel mit einer Champignon- Rahmsauce Nudeln und Gemüsebouquet	34.—
Schweinefilet am Stück (ab 10 Personen) Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Pilz- Rahmragout Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	34.—
Lammrücken, „Provencal“ Rosa gebratenes Lammnierstück in der Kräuterkruste mit einem würzigen Rosmarinjus. Dazu servieren wir Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	44.—
Filetgulasch Stroganow Rindsfiletwürfeli an einer leicht pikanten Sauce mit Peperoni und Gurkenstreifen Hausgemachten Eierspätzli und Gemüse garnitur	46.—
Kalbssteak Mit einer feinen Morchel- Rahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	49.—

Schweinsbraten (ab 10 Personen) **28.50**

Im Ofen gebratener Schweinshals, dazu Rotweinsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

Roastbeef (ab 10 Personen) **45.—**

Am Stück gebratenes Rinds- Entrecôte, mit einer dunklen Rotweinsauce. Dazu servieren wir Eierspätzli, und ein Gemüsebouquet

Filet de boeuf Wellington (ab 10 Personen) **48.—**

Feinstes Schweizer Rindsfilet in der Blätterteighülle mit einer delikaten Pilzfüllung gebacken. Dazu eine Bearnaisesauce Kartoffelkroketten und ein Gemüsebouquet

Gemischter Braten (ab 10 Personen) **37.—**

Schweinshals und Kalbsschulter im Ofen saftig gebraten
Dazu servieren wir einen Rotweinjus und eine Champignons- Rahmsauce.
Dazu empfehlen wir Eierspätzli und ein Gemüsebouquet

Kalbs-Karree-Braten (ab 10 Personen) **49.—**

Das edle Stück vom Kalb wird im Ofen gebraten.
Die delikate Morchel- Rahmsauce ergänzt dieses Gericht wunderbar
Wir empfehlen zu diesem Gericht Nudeln
Ein Gemüsebouquet rundet dieses Gericht ab.

Hauptgerichte ohne Fleisch

Gebratene Saiblingsfilets **34.—**

Mit Tomatenwürfel und frischen Kräutern.
Dazu Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet

Ravioli mit Kräuter- Zitronenfüllung **26.50**

an einer leichten Rahmsauce mit Pinienkernen und Tomatenwürfeln

Bratkäse „Randenhof“ **26.50**

Gebratener Flammkäse vom Randenhof an Basilikumrahmsauce
Hausgemachten Eierspätzli und Gemüse runden dieses Gericht ab.

Zuchettipicatta **26.50**

Im Ei- Käsemantel gebratene Zuchetti mit Tomatensauce
Risotto und Gemüse garnitur

Rotes Curry **24.50**

Mit verschiedenen Gemüse im Reiring. Wahlweise mit
Hausgemachtem Sojasticks
Randenhof Bratkäse
oder Planted Chicken

Nachservice

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne auch Nachservice.
Gemüse CHF 2.—
Beilagen CHF 2.—
Fleisch oder Fisch je nach Tierart ca. 4.—

Hauptgerichte ohne Fleisch

Gebratene Saiblingsfilets 34.—

Mit Tomatenwürfel und frischen Kräutern.
Dazu Weissweinrisotto und Gemüsebouquet

Ravioli mit Kräuter- Zitronenfüllung 26.50

an einer leichten Rahmsauce mit Pinienkernen und Tomatenwürfeln

Bratkäse „Randenhof“ 26.50

Gebratener Flammkäse vom Randenhof an Basilikumrahmsauce
Hausgemachten Eierspätzli und Gemüse runden dieses Gericht ab.

Zuchettipicatta 26.50

Im Ei- Käsemantel gebratene Zuchetti mit Tomatensauce
Risotto und Gemüse garnitur

Rotes Curry 24.50

Mit verschieden Gemüse im Reisring. Wahlweise mit
Randenhof Bratkäse
oder Planted Chicken

Nachservice

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne auch Nachservice.

Gemüse CHF 2.—

Beilagen CHF 2.—

Schweinsschnitzel/Fisch CHF 3.—

Schweinefilet CHF 4.—

Rind/Kalb CHF 5.—

Dessert

Frischer Fruchtsalat (min. 10 Portionen) 10.50

mit Glace 12.50

Nougat Eistorte 7.50

Himbeerparfait 8.50

Grand Marnier Parfait 8.50

Gebrannte Crème 7.50

Panna Cotta mit Beerensauce 9.50

Weisses und dunkles Tobleronemousse 10.50

Orangen Tiramisu 9.50

Zitronen crème 9.50

Trauben crème (saisonal) 8.50

Caramelköpfler 8.50

Dessertvariation nach Wunsch zusammenstellbar ca. 14.00

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte