
SAISON 18/19

ÖFFNUNGSZEITEN – Für Ihren speziellen Anlass wie z.B. Geburtstag-, Verlobungs- oder Hochzeitsfeier, Geschäfts-, Trauer- oder Weihnachtsessen, sowie Jubiläen jeglicher Art sind wir allzeit bereit, 7 Tage die Woche. Erreichbar sind wir unter 071 646 06 90 oder per mail an info@weinundso.ch

Unsere regulären Öffnungszeiten sind folgende:

Montag	11.30 – 14.00 Uhr	
Dienstag	Ruhetag	
Mittwoch	11.30 – 14.00 Uhr	
Donnerstag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Freitag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Samstag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Sonntag	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - 20.00 Uhr

SAISON 18/19

LUNCH und SO – Ob zum Business- oder einfach nur zum Lunch. Jede Woche bieten wir Montags, Mittwochs, Donnerstags und Freitags drei verschiedene Mittagmenüs unter, bzw. auch einmal über CHF 20.00 an. Wir servieren ein abwechslungsreiches Angebot von schweizerischer Hausmannskost, ab und an aber auch etwas Exotischeres um in Bewegung zu bleiben.

Mo, Mi, Do, Fr
11.30 bis 14.00 Uhr
15. August 2018 – Juni 2019

SAISON 18/19

RIPS&BEER – Saftige Rippchen und kühles Bier, was braucht man mehr zum Leben oder mindestens für einen gemütlichen Abend mit seinen Buddies. Jeden 3. Donnerstagabend im Monat (kann auch mal der vierte sein...).

CHF 26.00 inkl. Beilage und Salat

23. August 2018
20. September 2018
18. Oktober 2018
22. November 2018
20. Dezember 2018
24. Januar 2019
21. Februar 2019
21. März 2019
18. April 2019
23. Mai 2019

AUGUST/SEPTEMBER

TOMATE und SO – In der Schweiz die Nr. 2 beim pro Kopf-Verzehr unter dem Gemüse. Daher einige Gerichte zu Ehren der geliebten Tomate, vor allem solange sie noch bei uns wächst.
Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
15. August – 16. September

SEPTEMBER/OKTOBER

WILD und SO – Zeit für Reh.Bock auf Wild? Natürlich dürfen Spätzli, Rotkraut, glasierte Maronen und eine feine Wildrahmsauce nicht fehlen.
Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
20. September -21. Oktober

OKTOBER

SCHWEIN und SO – Metzgete 2018, wie schon zu früheren Zeiten eine riesen Schweinerei. Blut- und Leberwurst, Rippli und Kesselfleisch, Geschnetzeltes und Leberli, Haxe und Schweinebauch. Für den Fleischfresser eine unendliche Geschichte.
25. – 27 Oktober

NOVEMBER

GEFLÜGEL und SO – Das Gefieder ist gerupft, die Kissen sind gefüllt. Was übrig bleibt wird paniert, konfiert, pochiert oder gebraten. Und da wir weder Kissen noch Bettdecken verkaufen bleibt für unsere Gäste vom Geflügel nur das Beste. Brust oder Keule?
Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
1. – 18. November

NOVEMBER/DEZEMBER

CHINOISE und SO – Man munkelt, dass es in der Bundesverfassung verankert werden soll. Eines ist jedoch sicher, ein Fondue Chinoise muss zur Weihnachtszeit verzehrt werden. Und auch sonst zeigen wir uns von der edelsten Seite, vor allem was unsere Fleischstücke anbelangt.
Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
22. November – 23. Dezember

SILVESTER/NEUJAHR

ALTJAHRESTAG – Bescheidene Party, unauffälliges Getanze, dafür gehen wir beim Essen aufs Ganze. Viele Gänge, edelste Zutaten und Perlen aus dem Weinkeller.
Ab 17.00 Uhr
31. Dezember

FEIERTAGE

ÖFFNUNGSZEITEN – Unsere Öffnungszeiten während der Festtage:

Sonntag, 23.12	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - 20.00 Uhr
Montag, 24.12	Ruhetag	
Dienstag, 25.12	11.30 – 14.00 Uhr	
Mittwoch, 26.12	11.30 – 14.00 Uhr	
Donnerstag, 27.12	Ruhetag	
Freitag, 28.12	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Samstag, 29.12	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Sonntag, 30.12	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - 20.00 Uhr
Montag, 31.12	17.00 - Ende	

NEUJAHR

NACHWEHEN SILVESTER – Einmal durchwischen und wir sind bereit für die 2. Saisonhälfte.

1. – 3. Januar Ruhepause

ab 4. Januar geöffnet

Dienstag 1.1	Ruhetag / Neujahrsputz	
Mittwoch 2.1	Ruhetag / Neujahrsputz	
Donnerstag 3.1	Ruhetag / Neujahrsputz	
Freitag 4.1	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Samstag 5.1	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - Ende
Sonntag, 6.1	11.30 – 14.00 Uhr	17.00 - 20.00 Uhr

JANUAR/FEBRUAR

CORDON BLEU und SO – Fleisch in Fleisch mit Käse, Panade und im Fett ausgebacken. Fragen?
Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
4. Januar – 10. Februar

FEBRUAR/MÄRZ

SCHNITZEL und SO – Es gibt wohl keinen Fleischliebhaber mit einer Abneigung. Die Rede ist natürlich vom Wiener Schnitzel. Erstaunlicherweise soll es aber erst Ende des 19 Jahrhunderts entstanden sein. Hingegen wurde das Backhendl schon 1719 erstmals erwähnt. Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
14. Februar – 24. März

MÄRZ/APRIL

BÄRLAUCH und SO – Es gibt einige Quellen für Qualitätsbärlauch. Auf jeden Fall wird Unserer selbst von Hand geerntet. Abends im Angebot auf unserer Speisekarte
28. März – 14. April

OSTERN

LAMM und SO – Dringend sollte man noch schnell Besorgungen machen und dann läuft eine Herde Schafe und Gitzi über die Strasse. Immer dasselbe an Ostern...
19. – 22. April

APRIL/MAI

SPARGEL und SO – Bei einigen Sorten im Gemüse- und Obstanbau führt nichts am Thurgau vorbei. Wie bei grünem Spargel. Wir beziehen Unseren so quasi nebenan.
Mitte April – Mitte Mai

MAI/JUNI

MAIBOCK und SO – Die Jagdsaison beginnt. Wildfreunde freuts.
23. Mai – 9. Juni

Besuchen Sie uns. Mehr Informationen unter 071 646 06 90