

Menüvorschläge

Sie kommen ins Kloster -
eine gute Idee!



Sie wählen für Ihren Anlass einen besonderen Ort, der seit Jahrhunderten eine Faszination ausstrahlt. Ein Ort der Gastfreundschaft, die wir in unseren stimmungsvollen Räumen sorgfältig pflegen. Wir freuen uns darauf, Sie in klösterlich-historischem Ambiente mit unserem kulinarischen Angebot zu überraschen.

Gerne machen wir Sie vorgängig auf einige Punkte aufmerksam

Öffnungszeiten für geschlossene Gesellschaften bis 23.00 Uhr

In der Regel servieren wir ein **Menü für die gesamte Gesellschaft ab 10 Personen.**

Die gedruckten Menükarten wecken den Appetit der Gäste, diese stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Um das Gemeinschaftsgefühl zu fördern, servieren wir unseren Gästen das ausgewählte Menü auf Platten im Restaurant und in der Pilgerstube, jedoch nicht im Festsaal. Die Gäste schöpfen sich selber. Wenn Sie Tellerservice bevorzugen, erfüllen wir diesen Wunsch gerne.

Bitte beachten sie, dass wir unser Klosterquellwasser nur im Restaurant und in der Pilgerstube anbieten können, nicht aber im Festsaal.

Für Ihre Menüwahl bis 14 Tage vor dem Anlass danken wir Ihnen. Als Abrechnungsbasis gilt mindestens die Zahl der gemeldeten Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass. Unsere Preise verstehen sich pro Person in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Restaurant bis 98 Personen

Pilgerstube bis 26 Personen

Festsaal

Essen bis 80 Personen, Apéro bis 100 Personen

Die Raummiete im Festsaal ist umsatzabhängig

Umsatz bis CHF 2'500.00 Raummiete CHF 700.00

Umsatz bis CHF 3'500.00 Raummiete CHF 350.00

Umsatz ab CHF 3'500.00 keine Raummiete

Ihre Wünsche zu erfüllen, ist unser höchstes Ziel. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Besichtigung der Räumlichkeiten und zur Menübesprechung.

Ihr Gastgeber

SEMINARHOTEL KLOSTER FISCHINGEN

Vorspeisen

Melonenfächer mit Rohschinken	CHF 14.50
Fischinger Forellenfilet geräuchert, mit Meerrettichschaum Salatbouquet	CHF 15.00
Hausgebeizter Graved Lachs, an Honig-Senf-Dillsauce Salatbouquet	CHF 17.00

Salate

Bunter Blattsalat	CHF 8.00
Gemischter Salat	CHF 9.50
Eisbergsalat „Caesar“ mit gebratenem Speck, Brotcroûtons und Parmesan	CHF 10.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF 10.00
Blattsalat Kloster Fischingen mit Brotcroûtons, Champignons und Ei	CHF 11.00

Suppen in der Schüssel serviert

Bouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 7.50
Kloster Kräutersuppe mit Brotcroûtons	CHF 9.50
Thurgauer Rieslingcrèmesuppe	CHF 9.50
Apfelschaumsuppe mit Apfelwürfel	CHF 9.50
Karotten-Orangen-Schaumsuppe	CHF 9.50

Hauptgänge Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Rösti Gemüsebouquet ausschliesslich auf Teller serviert	CHF 34.00
Pouletbrust im Rohschinkenmantel, mit Cantadou gefüllt, auf Jus Safranrisotto Tomate gefüllt mit Spinat	CHF 35.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Mischgemüse	CHF 35.00
Medaillons vom Schweinsfilet sautiert, an leichter grüner Pfeffersauce Nudeln Buntes Gemüse	CHF 41.00
Roastbeef, im Ofen gebraten, mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Buntes Gemüse	CHF 48.00
Kalbsnierstück, am Stück gebraten, an Morchel-Cognacrahmsauce Hausgemachte Spätzli Buntes Gemüse	CHF 49.00

Hauptgänge Fisch

Gebratene Lachstranche auf Lauchgemüse Rosmarinkartoffeln Sauce Hollandaise	CHF 37.00
Gebratener Zander (Wildfang Estland) Weissweinrisotto Broccoli mit Mandelbutter	CHF 38.00
Der Aufpreis für jede zusätzliche Beilage beträgt	CHF 5.--
<u>Nachservice:</u> Den Hauptgang servieren wir auf Wunsch mit Nachservice wie folgt: Gemüse und Beilage Fleisch, Gemüse und Beilage	CHF 3.– CHF 5.–

Fleischherkunft: Schweiz
Lachs: Norwegen

Vegetarische Gerichte

Gemüserisotto mit Pilzen auf einem Rucolabeet	CHF 22.00
Röstipasteten, gefüllt mit Gemüseragout	CHF 25.00

Desserts

Thurgauer Mosttorte	CHF 7.50
Caramelköppli hausgemacht mit Rahm und Früchten garniert	CHF 9.50
Hausgemachte Vacheringlace, garniert mit Früchten	CHF 9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Thurgauer Süssmostcrème mit Rahm	CHF 9.50
Tiramisu, garniert mit Früchten	CHF 9.50
Panna cotta mit Beeren	CHF 9.50
Öpfelchüechli mit Vanilleglace und Rahm	CHF 9.50
Schokoladenmousse hell und dunkel, garniert mit Rahm	CHF 10.00
Grand Marnier Parfait, garniert mit Früchten	CHF 12.00

Ab 30 Personen

Dessertbuffet süss	CHF 18.00 pro Person
Dessertbuffet mit Käse	CHF 22.00 pro Person

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Menü 1

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
frischem Basilikum & Granatapfelkernen

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

Schweinsfilet im Speckmantel
Calvadosrahmsauce
Hausgemachte Kartoffelgnocchi
Buntes Saisongemüse

Panna cotta mit Beeren

Menü pro Person CHF 69.00

Menü 2

Spinatsalat mit gebackenen Champignons
an französischem Dressing

Kloster Kräutercrèmesuppe
mit Brotcroûtons

Kalbs Saltimbocca
Marsalajus
Safranrisotto
und glasierten Cherrytomaten

Hausgemachtes Tobleronemousse
mit Rahm und Früchten

Menü pro Person CHF 73.00

*Die vegetarischen Menü-Varianten
finden Sie auf der Rückseite.*

Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne unsere Menü- und Weinkarte
zu, damit Sie Ihre Wahl aus dem Gesamtangebot treffen können.
Sie finden unser Angebot auch auf unserer Webseite
www.klosterfischingen.ch.

Menü 3

Gemischter saisonaler Salat
mit gerösteten Kernen

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Pouletbrust Piccata
auf Tomatencoulis
Fettuccine
Buntes Saisongemüse

Idda-Chräppli Parfait parfümiert mit Klosterhonig
Marinierte Orangenfilets

Menü pro Person CHF 63.50

Menü 4

Thurgauer Mostsuppe
Rahmhaube und Öpfelringli

Gebratenes Rindshuftfilet
auf Trüffelsauce
Kartoffelgratin
Buntes Saisongemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Menü pro Person CHF 55.00

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz



Menü 1

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
frischem Basilikum & Granatapfelkernen

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

Gefüllte gebackene Kartoffeln mit Quark-Kräuterfüllung
auf Tomaten-Basilikumsauce

Gebratene Pilze

Buntes Saisongemüse

Panna cotta mit Beeren

Menü pro Person CHF 54.50

Menü 2

Spinatsalat mit gebackenen Champignons
an französischem Dressing

Kloster Kräutercrèmesuppe
mit Brotcroûtons

Gebatener geräucherter Tofu
mit Weissweinsauce
auf Safran-Reisnudeln
und glasierte Cherrytomaten

Hausgemachtes Tobleronemousse
mit Rahm und Früchten

Menü pro Person CHF 53.00

Menü 3

Gemischter saisonaler Salat
mit gerösteten Kernen

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Zucchetti-Piccata

auf Weisswein-Risotto

Orangen-Lauchgemüse

Idda-Chräpfli Parfait parfümiert mit Klosterhonig
Marinierte Orangenfilets

Menü pro Person CHF 43.00

Menü 4

Thurgauer Mostsuppe
Rahmhaube und Öpfelringli

Gemüse-Wrap-Roulade

auf Zitronengrassauce

Kartoffelgratin

Buntes Saisongemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Menü pro Person CHF 41.00