

Menüvorschläge

Sie kommen ins Kloster -
eine gute Idee!

Hotel
Restaurant
Seminare
Bankette
Meditationen
Konzerte
Schreinerei

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.

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-Team
Hotel*** 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 12.00 |
| Nüsslisalat mit Ei | CHF 14.00 |
| 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 | 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 8.– |

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 |
| Öpfelhüechli 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-Chröpfli Parfait parfümiert mit Klosterhonig
Marinierte Orangenfilets

Menü pro Person CHF 63.50

Menü 4

Bunter Blattsalat

Thurgauer Mostsuppe
Rahmhaube und Öpfelringli

Gebratenes Rindshuffilet
auf Trüffelsauce
Kartoffelgratin
Buntes Saisongemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Menü pro Person CHF 65.00

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

Gebratener 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

Zucchini-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