

## 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 22.30 Uhr im Festsaal & 23.30 Uhr im Restaurant. Für den Ausklang nach dem Festessen reservieren wir Ihnen gerne unsere Klosterschenke.

In der Regel servieren wir ein **Menü für die gesamte Gesellschaft ab 10 Personen**. Die Menükarten wecken den Appetit Ihrer Gäste, diese stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.

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

Der Mindestumsatz für die Konsumationen im Restaurant (Speisen & Getränke) beträgt CHF 5'000.00 (bei exklusiver Reservation).

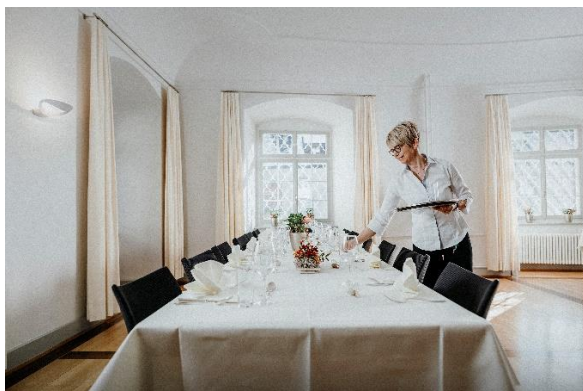
**Pilgerstube** bis 24 Personen, exklusiv buchbar ab 16 Personen, kein Mindestumsatz

**Festsaal** Essen bis 80 Personen, Apéro bis 100 Personen

Die Mindestumsätze für die Konsumationen im Festsaal (Speisen & Getränke) betragen CHF 2'000.00 für Aperitifs und CHF 4'000.00 für Festessen.

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 vom 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
Blattsalat Kloster Fischingen Brotcroûtons, Champignons und Ei	CHF 12.50

## *Suppen*

Kloster Kräutersuppe mit Brotcroûtons	CHF 10.00
Thurgauer Rieslingcrèmesuppe	CHF 12.00
Thurgauer Mostsuppe mit Rahmhaube und Öpfelringli	CHF 11.00

## *Vegetarische Gerichte*

Ab sechs Personen, die vegetarisch wünschen, können Sie einen vegetarischen Hauptgang festlegen. Andernfalls servieren wir unsere vegetarischen Empfehlungen des Tages.

Gemüserisotto mit Pilzen auf einem Rucolabeet	CHF 22.00
Röstipasteten mit Gemüseragout gefüllt	CHF 21.00
Gemüsewrap-Roulade auf Zitronengrassauce Basmatireis und Gemüseauswahl	CHF 23.00

## *Hauptgänge Fleisch*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	CHF 39.00
Pouletbrust im Rohschinkenmantel, mit Cantadou gefüllt, auf Jus	CHF 32.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	CHF 35.00
Medaillons vom Schweinsfilet sautiert, an leichter grüner Pfeffersauce	CHF 39.00
Roastbeef, im Ofen gebraten, mit Sauce Béarnaise	CHF 44.00
Gebratenes Rindshuffilet auf Trüffelsauce	CHF 38.00
Kalbsnierstück, am Stück gebraten, an Morchel-Cognacrahmsauce	CHF 49.00

## *Hauptgänge Fisch*

Gebratene Lachstranche aus Lostallo mit Rieslingsauce	CHF 35.00
Gebratener Zander an Safransauce	CHF 34.00
Fischinger Forellenfilet Meunière	CHF 36.00

Zwei Beilagen zur Wahl sind in den oben genannten Preisen der Hauptgänge Fleisch und Fisch inklusive, ebenfalls der Saucen-Nachservice.

Weissweinisotto  
Nudeln  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelstock  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln

Buntes Marktgemüse  
Bohnenbund im Speckmantel  
Tomate gefüllt mit Spinat  
Lauchgemüse

Der Aufpreis für jede zusätzliche Beilage beträgt CHF 5.00

### **Nachservice**

Den Hauptgang servieren wir auf Wunsch mit Nachservice wie folgt:

Gemüse und Beilage	CHF 5.00
Fleisch, Gemüse und Beilage	CHF 9.00

Fleischherkunft: Schweiz  
Lachs & Forelle: Schweiz / Zander: Estland

## *Desserts*

Thurgauer Mosttorte	CHF 7.50
Hausgemachte Vacheringlace, garniert mit Früchten	CHF 9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Thurgauer Süssmostcrème mit Rahm	CHF 9.50
Panna cotta mit Beeren	CHF 9.50
Schokoladenmousse hell und dunkel, garniert mit Rahm	CHF 10.00

## *Ab 30 Personen*

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



### *Menü 1*

Tomatensalat mit Büffelmozzarella  
frischem Basilikum & Granatapfelkernen

\*\*\*

Karottencremesuppe 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 Kräutercremesuppe

mit Brotcroûtons

\*\*\*

Kalbs Saltimbocca

Marsalajus

Safranrisotto

und glasierte Cherrytomaten

\*\*\*

Hausgemachtes Tobleronemousse  
mit Rahm und Früchten

**Menü pro Person CHF 73.00**

### *Menü 3*

Gemischter saisonaler Salat  
mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Kartoffel-Lauchcremesuppe

\*\*\*

Pouletbrust Piccata

auf Tomatencoulis

Fettuccine

Buntes Saisongemüse

\*\*\*

Idda-Chröpfli Parfait parfümiert mit Klosterhonig  
Marinierte Orangenfilets

**Menü pro Person CHF 64.00**

### *Menü 4*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Thurgauer Mostsuppe

Rahmhaube und Öpfelringli

\*\*\*

Gebratenes Rindshuftfilet

auf Trüffelsauce

Kartoffelgratin

Buntes Saisongemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

**Menü pro Person CHF 65.00**