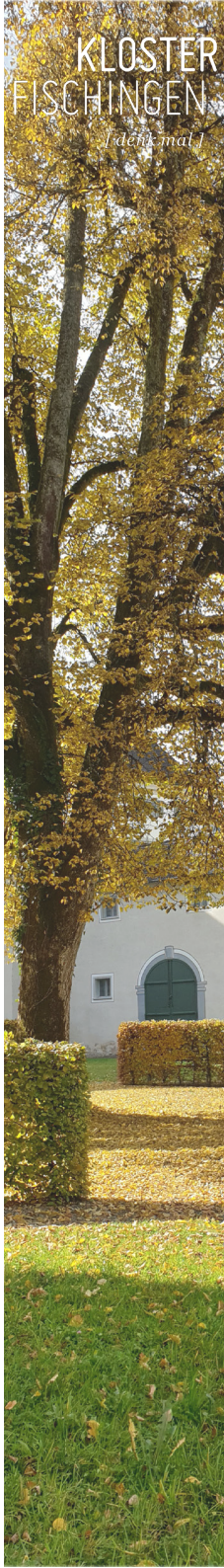


**Wilde Lust, Samstag, 18. November 2023, 17.30 Uhr**



**KLOSTER  
FISCHINGEN**

*Tradition mal*

## **Jäger-Apéro**

Varianten von Wild-Trockenfleisch

*Vegetarisch: mit Varianten von sautiertem Gemüse im feinsten Olivenöl*

Nussbrot, Früchtebrot und knuspriges Ruchbrot  
Pilzmousse im Champignon

Bier, Weisswein, Glühwein, Glühpunsch  
und Mineralwasser

Wenn das Wetter es zulässt, findet der Apéro im Freien statt. Nehmen Sie bitte warme Kleidung mit.

## **4-Gang-Menü**

Hirsch-Kröpfli mit Morcheln

*Vegetarisch: Marroni-Kröpfli mit Trüffel*

Braumeisterkäse vom Tannzapfenland

Herbstlicher Gemüsesalat

\*\*\*

Rassige Kürbiscremesuppe mit Ingwer  
und Rahmhaube | knusprig frittiertes Salbei  
aus dem Kloster-Kräutergarten

\*\*\*

Zarte Rehsteaks

*Vegetarisch: Wildröllchen mit herbstlichen  
Pilzen gefüllt*

Brombeersauce

Hausgemachte Quarkspätzli

Rotkraut | Glasierte Marroni | Portweinbirne

\*\*\*

Bratapfel-Tiramisù  
mit fruchtigem Feigencoulis

## **Unterhaltung**

Der kulinarische Event wird von den Jagdhornbläsern  
„Diana Thurgau“ musikalisch begleitet

Lassen Sie sich überraschen!

## **Preis & Reservation**

Preis pro Person 98 Franken  
inklusive Wasser und Kaffee

Die Teilnahme ist nur mit Anmeldung möglich.

Reservation: 071 978 72 20 / [info@klosterfischingen.ch](mailto:info@klosterfischingen.ch)

**Wilde Lust, Samstag, 25. November 2023, 17.30 Uhr**

**KLOSTER  
FISCHINGEN**

[denk mal]



## **Jäger-Apéro**

Varianten von Wild-Trockenfleisch

*Vegetarisch: mit Varianten von sautiertem Gemüse im feinsten Olivenöl*

Nussbrot, Früchtebrot und knuspriges Ruchbrot  
Pilzmousse im Champignon

Bier, Weisswein, Glühwein, Glühpunsch  
und Mineralwasser

Wenn das Wetter es zulässt, findet der Apéro im  
Freien statt. Nehmen Sie bitte warme Kleidung mit.

## **4-Gang-Menü**

Hirschterrine | Wild-Preiselbeergelée

*Vegetarisch: Gemüseterrine | Wild-Preiselbeergelée*  
Herbstlicher Salat

\*\*\*

Reh-Consommé | mit Wildklösschen

*Vegetarisch: Holunder Consommé | Pilzklösschen*

\*\*\*

Zarte Rehschnitzel

*Vegetarisch: Zarte Steinpilzschnitzel*

Eierschwämmli-Ginsauce

Hausgemachte Quarkspätzli

Rotkraut | Glasierte Marroni

Parfümierter Apfelschnitz

\*\*\*

Marroni-Mousse

mit glasierter Williamsbirne

## **Unterhaltung**

Der kulinarische Event wird von den Jagdhornbläsern

„Diana Thurgau“ musikalisch begleitet

Lassen Sie sich überraschen!

## **Preis & Reservation**

Preis pro Person 98 Franken

inklusive Wasser und Kaffee

Die Teilnahme ist nur mit Anmeldung möglich.

Reservation: 071 978 72 20 / [info@klosterfischingen.ch](mailto:info@klosterfischingen.ch)