



KITCHENPARTY

Samstag, 24. Oktober 2026
17.00 bis 22.00 Uhr

Das Kloster Fischingen ist der ideale Ort, um den Genuss zu zelebrieren. An der Kitchenparty erwarten Sie einzigartige kulinarische Erlebnisse. Musikalisch begleitet wird der Abend von Oliver Jam. Mit seinem südländisch angehauchten Folk, groovigen Loops sowie virtuos, jazzigen und bluesigen Gitarrenklängen schafft er eine Atmosphäre voller Freude, Fernweh und Freiheit.

Sven Sobieray – Kloster Fischingen

Feine Naschereien von der Klosterküche

Gastkoch Marvin Ruch – Macardo Swiss Distillery, Amlikon-Bissegg

Kürbissuppe | Pumpkin Spice | Macardo Single Malt | Vanille

Gastkoch Manuel Baur – Hotel Greuterhof, Islikon

Rehtatar | Jus | Kürbis-Maroni-Chutney | Trüffel | Zwetschgen

Gastkoch Errico Mirto – Vinothek Freischütz GmbH, Wil

Kartoffel-gnocchetti | Pilz-Ragout

Gastkoch Simon Romer – Schloss Wartegg, Rorschacherberg

Stundenei | Lauch | Topinambur | Schlosskräuter

Gastkoch Susanne Brummer – Hotel Bad Schachen, Lindau

Lachs | Süsskartoffel | Kräuter-Taboulé

Gastkoch Walter Hugentobler – kitchen is possible

Geschmorte Bäggli | Rosmarin-Kartoffelstock

Gast Confiseurin Marion Schön – Bijoux de sucre, Degersheim

Vermicelles-Schnitte | Kalamansi-Mango-Joghurtmousse

Sacher-Schnitte | Tiramisu | Truffes: Kalamansi-Mango

Zwetschgen Vieille Prune | Mandel-Gianduja-Tonka | Whisky

Michael Heinzer – Heinzer Bergkäserei, Au

Käsespezialitäten | Früchtebrot | Chutney

Markus Frei & Sonja Holenweger – Weingut Engel, Uesslingen

Degustationstheke



Kloster Kitchenparty Deluxe: Feiern, geniessen und entspannt im Kloster übernachten – inklusive Frühstück. Ab 269 Franken pro Nacht erleben Sie das perfekte Rundum-Erlebnis.



Kitchenparty: 149 Franken pro Person
info@klosterfischingen.ch
+41 71 978 72 20