

Eventmenüs

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschläge inspirieren.

Wir servieren Ihnen bevorzugt Lebensmittel, welche gerade Saison haben und aus der Region sind. Dazu haben wir für Sie saisonale Menüs zusammengestellt, welche unsere Küchencrew mit Freude für Sie zubereitet. Die Zutaten können je nach Wetter variieren.

Die Vorschläge sind für Events ab 15 Gästen und die Preise gelten als Gruppenpreise bei einem einheitlichen Menü. Auswahlmenüs bis 15 Gäste können Sie aus der A la Carte Karte wählen. Ebenso vegetarische und vegane Gerichte. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne weitere Angebote zusammen.

Aperoideen

Weitere Vorschläge finden Sie in unserer Aperokarte.

Pre-Menü Apero "Sommer"
½ Stunde - CHF 16|Person

Antipasti «Ceposa»
Rohschinken | Focaccia
Thurgauer Käse Feigensenf | Baumnüsse | Trauben

dazu ein Glas
Red Hugo
Campari | Holundersirup | Prosecco
CHF 12|Glas

Pre-Menü Apero «Winterzauber»
½ Stunde - CHF 16|Person

Kürbisquiche
Maronisuppe
Pasteten | Rauchlachs

dazu à discretion am Feuer
Weisser Glühwein &
Süssmost-Erdbeerpunsch
CHF 9.5|Person

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Januar & Februar

In den ersten beiden Monaten zum Jahresbeginn servieren wir feine Winter-Knollen und Wurzelgemüse.

Wintertraum

Nüsslisalat aus dem Tägermoos
Apfel | Rohschinken
CHF 16



Schweinskopfbäggli vom Kräuterschwein
Chicoréekaffee-Honigsauce
Kohlrabi | Rollgersten-Risotto
inkl. Nachservice
CHF 44



Haselnussparfait
Zwetschensorbet | Gewürzhüppe
CHF 14

Hauptgangalternativen auf Vorbestellung

Thurgauer Saiblingfilet | Weissweinschaum
Kohlrabi | Rollgersten-Risotto
inkl. Nachservice
CHF 49 - *als Zwischengang CHF 26*

Gratin von Wintergemüse
Weissweinschaum | Sbrinz
inkl. Nachservice
CHF 32

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote

März & April

Der Bärlauch und die ersten knackigen Salate sowie Radiesli haben nun Saison.
Unsere hauseigenen Gartenkräuter bereichern nun unsere aromatische Küche.
Ebenso erreichen uns fast täglich tolle Fische aus nachhaltiger Zucht.

Frühlingsbote

Thurgauer Frühlingsalat
Radiesli | Bärlauchdressing
CHF 14



Chicorée | Honigglasur
Venere-Risotto
CHF 19


Mörschwiler Pouletbrust | Morchelsauce
Frühlingslauch | Kartoffelstock
inkl. Nachservice
CHF 46



Joghurt-Panna Cotta
Rhabarber | Crunch
CHF 14

Hauptgangalternativen auf Vorbestellung

Thurgauer Lachsforellenfilet
Weissweinschaum
Frühlingslauch | Kartoffelstock
inkl. Nachservice
CHF 49

Linsen-Tempeh 
Frühlingslauch | Misokartoffeln
inkl. Nachservice
CHF 42 - als Zwischengang CHF 22

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Mai & Juni

Die Erdbeeren vom Ammannhof in Sommeri sind jetzt besonders süss und saftig. Sie finden bei uns in der Küche überall Verwendung. Ebenso bekommen wir jetzt den besten Thurgauer Grünspargel vom Feld aus Lengwil.

Spargelzeit im Schloss

Thurgauer Frühlingsalat
Spargel | Erdbeeren
CHF 18



Spargelsuppe | Veilchenschaum
CHF 16



Gefüllte Kalbsbrust | Brunnenkressesauce
Grillierter Spargel | Knusperkartoffeln
inkl. Nachservice
CHF 49



Komposition von
Thurgauer Erdbeeren | Schokoladentarte | Verveinesorbet
CHF 14

Hauptgangalternativen auf Vorbestellung

Thurgauer Regenbogenforelle | Brunnenkressesauce
Grillierter grüner Spargel | Knusperkartoffeln
inkl. Nachservice
CHF 53

Spargel-Gemüse Pot au feu | Belper Knolle
Brunnenkressesauce | Knusperkartoffeln
inkl. Nachservice
CHF 42

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Juli & August

Knackige Erbsen, gerade frisch vom Hof sowie Peperoni, Fenchel und Mais haben jetzt Ihren besten Geschmack. Ebenso ist Kirschen und Aprikosenzeit. Das Angebot ist in diesen Monaten reichlich und wir können überaus kreativ kochen.

Sommergenuss

Thurgauer Sommersalat
Fenchel | Aprikose | Himbeerdressing
CHF 16

Gurken-Gazpacho
Treberbrot | Dillöl
CHF 12



Rindsentrecote gebraten | Lavendeljus
Grilliertes Gemüse | Riebelmais
inkl. Nachservice
CHF 54



Beeren vom Ammannhof | Lindenblütensorbet
Heidelbeer-Joghurt Creme
CHF 14

Hauptgangalternativen auf Vorbestellung

Welsfilet gebraten | Fenchelsauce
Grilliertes Gemüse | Riebelmais
inkl. Nachservice
CHF 51

Agnolotti | Taleggio | Kräuter
Erbsen-Minzencreme | Grilliertes Gemüse
inkl. Nachservice
CHF 34 - als Zwischengang CHF 18

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote

September & Oktober

Die Haupternte der hiesigen Kartoffeln ist in vollem Gange. Kohlrabi, Blumenkohl, Lauch sowie Pastinaken sind erntereif und besonders schmackhaft. Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Brombeeren sind nun die Stars in der Dessertküche.

Herbstzauber

Pastinakenschaumsuppe
Kürbiskerne
CHF 14




Wildschweinrücken im Vakuum gegart | Wacholderjus
Geschmorter Chicorée | Rosenkohl-Crunch | Kartoffel-Selleriestock
inkl. Nachservice
CHF 51



Zwetschgenkuchen
Quarkcreme | Quittenglace
CHF 12

Hauptgangalternativen auf Vorbestellung

Dorschfilet gebraten | Gremolata
Wurzelgemüse | Kartoffel-Selleriestock
inkl. Nachservice
CHF 47

Rotkraut-Schalotten Tarte 
Honigsauce | Thymian
inkl. Nachservice
CHF 36

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote

November & Dezember

Die Gemüseklassiker haben Ihre Erntezeit beendet. Nun rücken wir die vergessenen Sorten wie zum Beispiel Schwarzwurzel und Topinambur in den Mittelpunkt. Auch Kürbisse sind im Moment an Geschmack nicht zu übertreffen.

Winterromantik

Randencarpaccio
Ziegenkäse | Maroni
CHF 14



Schwarzwurzelschaumsuppe
Zimt-Mandeln
CHF 14




Gebratene Brust von der Appenzeller Freilandente | Heidelbeerjus
Birnen-Rotkraut | Maroni-Kartoffeln
inkl. Nachservice
CHF 54



Grapefruit | Mandarine
Bernrainschokolade
CHF 16


Hauptgangalternativen auf Vorbestellung

Zanderfilet gebraten | Speckschaum
Kürbispüree | Belugalinsen
inkl. Nachservice
CHF 51

Thurgauer Ensoy-Tofu | Honigsauce 
Kürbispüree | Rosenkohl
inkl. Nachservice
CHF 39

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Eventmenüs

VEGANES MENÜ 	ALLES APFEL
Zuckermaisuppe Pinienkerne Pflaume CHF 12	Apfel-Wirzsuppe Rohschinken CHF 14
Gnocchi Tomatensalsa Krautstiel inkl. Nachservice CHF 36	Filet vom Kräuterschwein Apfelsauce Rettich Kartoffelstock inkl. Nachservice CHF 45
Chiapudding Nusscrumble Zitronensorbet CHF 14	Quarkcreme Apfelkompott Nusscrumble CHF 12

SUSTAINABLE MENÜ „Nachhaltig“	SEER AUSCHEN
Wildkräutersalat grillierter Lucky Shrimp CHF 24	Lauwarme Lachsforelle Gurke Rettich Avocado CHF 22
Spiessli von der Mutterkuh Kimchi Baumnusssalza CHF 28	Welsfilet gebraten Safransauce Fenchel Tomaten Kräuterkartoffeln inkl. Nachservice CHF 50
Alpengazander Erbsen Miso Mulchgemüse Linsenragout CHF 56	Joghurt-Holunder Panna Cotta Aprikosensorbet Haferflocken CHF 14
Hausgemachtes Joghurt Thurgauer Honig Aronia CHF 12	

WEIDELUFT	RINDSPIRATION
Blattsalat vom Ammannhof Kräuterdressing Gurke Rettich Radiesli CHF 12	Gebackene Tomatensuppe Basilikum Pinienkerne CHF 12
Ostschweizer Kalbshuft im Vakuum gegart Kräuterjus Wurzelgemüse Rosmarin-Kartoffelgratin inkl. Nachservice CHF 52	Rindsentrecote gebraten Estragonjus Peperonata Kräuterrisotto inkl. Nachservice CHF 56
Haselnussparfait Zwetschgensorbet Gewurzsuppe CHF 14	Zitronen-Tarte Meringues Beerensauce CHF 12

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
 Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Dessert | Käse

Minidesserts als Buffet oder in der Tischmitte

Gerne bietet unser Küchenchef für Sie saisonale Minidesserts an, die perfekt mit einer Fruchtplatte kombiniert werden können, um ein einzigartiges Dessertbuffet zu kreieren. Wir stellen die Desserts auf Wunsch auch direkt in die Mitte des Tisches, damit Sie und Ihre Gäste sie jederzeit genießen können. Lassen Sie sich von unseren köstlichen Kreationen verzaubern und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Verschiedene saisonale Minidesserts
Fruchtplatte
CHF 18

Alles Käse

Käseplatte zum Dessertbuffet
Feigensenf | Chutney | Früchtebrot
CHF 200 | 50 Personen

Käseteller «Kartause Ittingen»
4er Selection | Dörraprikosenchutney | Früchtebrot
CHF 18

Wir freuen uns, Sie bald im einmaligen Schlossambiente begrüßen und begeistern zu dürfen.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Version 03.2023 | ersetzt alle vorherigen Angebote