

## 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

Frühlingssalat aus dem Tägermoos  
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

Frühlingsalat aus dem Tägermoos  
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

Sommersalat aus dem Tägermoos  
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 aus Sommeri | 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
Zuckermajonäse 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“	SEERAUSCHEN
Wildkräutersalat grillierter Lucky Shrimp CHF 24	Lauwarme Lachsforelle Gurke   Rettich   Avocado CHF 22
Spiessli von der Mutterkuh Kimchi   Baumnuesssalza 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   Beersauce 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