

## Menüvorschläge - Weihnachtsessen 2015

### Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat an Zimt-Apfelessig-Dressing mit gehackten Nüssen und Dörrfrüchtestreifen	CHF 11.50
Nüsslisalat mit einer Rauchlachsrose an Meerrettich-Dressing mit gerösteten Wasabi-Brotwürfeli	CHF 19.00
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Tête de Moine an Trüffelöl	CHF 21.50

### Suppen

Karottenschaumsuppe mit Lebkuchengewürz	CHF 10.50
Rotkrautschaumsuppe mit karamellisierten Marroni	CHF 10.50
Champagnerschaumsuppe mit geräucherten Entenbruststreifen und Gemüsekonfetti	CHF 14.00

### Hauptgerichte

Rindsfiletmedaillon rosa gebraten auf Portweinsauce mit Chili-Schokolade Trüffel-Risotto und Gemüseduett	CHF 48.50
Kalbssteak rosa gebraten auf Blutorangensauce mit Cranberries und getrockneten Feigen, hausgemachte Spätzli mit Pistazien Broccoli mit gehobelten Mandeln	CHF 49.50
Schweinsfilet im Kräuter-Rohschinkenmantel im Ofen niedergegart auf Morchelnrahmsauce, Safrannudeln, Gemüseduett	CHF 42.00

### Dessert

Zimt-Mohneisparfait auf Schokoladensauce mit Rotwein-Zwetschgen	CHF 15.00
Exotischer Fruchtsalat mit Kokossirup und Passionsfruchtsorbet	CHF 15.00
Eschenzer Süssmostcreme mit Thurgados, Vanilleglace und Haselnussstreusel	CHF 12.50

## Schloss-Weihnachtsmenü

Bunter Blattsalat  
an Honig-Balsamicoessig-Dressing  
mit Trockenfleischtartar  
und sautierten Pilzen

\* \* \*

Klare Rindsfleischsuppe  
mit Gemüsesternen  
und Eierstich

\* \* \*

Duett von Rinds- und Schweinsfilet gebraten  
auf Thurgados-Apfelrahmsauce  
Espresso-Nudeln  
Wintergemüse

\* \* \*

Ananas-Carpaccio an Passionsfruchtsauce  
mit Granatapfel, dunklem Schokoladenmousse  
und Litschisorbet

CHF 78.50

Preis pro Person inkl. 8% MwSt

## Suppenplausch auf Schloss Freudenfels

Gulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffeln	CHF 14.50
Thurgauer Mostsuppe mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF 12.50
Bündner Gerstensuppe mit Gemüsewürfeli	CHF 13.50
Tilsiterkäsesuppe mit Lauch und Kartoffelwürfeli	CHF 12.50
Karotten-Ingwersuppe mit Pouletfleischwürfeli	CHF 13.00
Kürbis-Birnensuppe mit gerösteten Mandelscheiben	CHF 12.50
Klare Gemüsesuppe mit Eierstich	CHF 12.00
Eschenzer Heusuppe mit Gemüsestreifen	CHF 12.50

Unsere Suppen sind alle hausgemacht und werden in einer Suppentasse aus Brotteig serviert.

Preis pro Person inkl. 8% MwSt

## Fondue-Plausch-Vorschläge

### Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit getrockneten Feigen, Datteln und Orangenschnitzen an Apfelessig-Honigdressing	CHF 14.00
Gemüse-Carpaccio mit kleinem Salatbouquet an Pinienkernen-Vinaigrettesauce	CHF 15.50
Steiner Mostbröckli und Landrauchrohschinken mit kleinem Cherrytomaten-Essiggurkensalat	CHF 16.50

### Fondue

Wald-Käsefondue vor der Aula im grossen Kessel über dem Feuer mindestens 15 Personen	CHF 28.00
Klassisches Käsefondue mit Gschwellti, Brot, Gurken, Birnenschnitze mit Morcheln	CHF 26.50 CHF 31.00
mit getrockneten Tomatenstreifen	CHF 28.50
mit Speckstreifen	CHF 29.50
Fondue Moitié Moitié mit Trüffel	CHF 36.50

### Fondue Chinoise à discrétion

mit Rinds-,Lamm-, Pouletfleisch und Schweinsfilet handgeschnitten 5 verschiedene Saucen, Mischgemüse, Reis und hausgemachte Pommes frites	CHF 38.00 CHF 40.00
nur Rindfleisch	CHF 40.00

### Dessert

Limonen-Eisparfait auf Mangosauce mit Früchten	CHF 15.00
Bunter Sorbetteller (drei saisonale Sorbet) mit Früchten	CHF 15.00
Ananas-Carpaccio mit Mangosauce und Joghurtglace	CHF 13.50

Preis pro Person inkl. 8% MwSt