



Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen Ihres Menüs und erwarten gespannt Ihre Kreation. Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich die Menuideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie Schloss Freudenfels. Wir freuen uns auf Sie.

**Kalte  
Vorspeisen**

Marktfrischer Blattsalat mit Sprossen an French- oder Balsamico-Dressing	CHF 12.00
Variation von Blattsalaten mit gerösteten Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse an Sherryessig-Dressing	CHF 17.50
Marktsalat mit Kundelfingerhof-Rohschinken und Melone an Himbeer-Dressing	CHF 17.50
Rose von schottischem Rauchlachs mit kleinem Salat an Senf-Dill-Dressing	CHF 19.00
Rindstafelspitz-Carpaccio mit Rucola an Senf-Gurken-Dressing	CHF 19.00

**Warme  
Vorspeisen**

Limonen-Herz-Ravioli an Thymianschaumsauce und gerösteten Haselnüssen	CHF 16.00
Risotto mit Ratatouillegemüse, grillierten Riesencrevetten und Kräuterschaum	CHF 21.00
Tagliatelle "Mediterrane Art" mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola, Pinienkernen, Zucchetti und Tomaten	CHF 16.50

**Aus unserem  
Suppentopf**

Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigstengel	CHF 10.50
Eschenzer Heuschaumsuppe mit Kartoffelwürfeli	CHF 10.50
Thurgauer Mostschaumsuppe mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF 10.50
Kalte Melonensuppe mit Pfefferminz und Sauerrahm	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli	CHF 10.50
Karotten-Ingwerschaumsuppe	CHF 10.50
Curry-Kokos-Schaumsuppe mit kleinem Pouletspiessli	CHF 14.00
Prättigauer Hochzeitssuppe	CHF 10.50
Kalte spanische Tomatensuppe mit Fetakäse	CHF 11.00

**Hauptgerichte  
mit Fleisch**

Mariniertes Schweinsnierstück im Ofen niedergegart auf Brandlöscher-Senfrahmsauce Griess-Gnocchi und Marktgemüse	CHF 37.50
Gebratenes Schweinsfiletmedaillon mit Gorgonzolarahmsauce und getrockneten Tomatenstreifen Nudeln und Blattspinat	CHF 41.00
Rindsfiletmedaillon gebraten auf rassiger Wodkarahmsauce mit Pilzen und Peperonistreifen Hausgemachte Spätzli und Gemüse-Duett	CHF 47.50
Rosa gebratenes Kalbssteak auf Thurgadosrahmsauce mit Apfelringli Hausgemachte Haselnuss-Spätzli und Saisongemüse	CHF 49.50
Rindsentrecôte rosa gebraten mit Estragonbuttersauce Kartoffelgratin und buntes Marktmischgemüse	CHF 49.00

**Hauptgerichte  
mit Fisch**

Gebratenes Eismeersaiblingfilet vom Kundelfingerhof mit Kräuterschaumsauce und Tomatenwürfeli Champagner-Risotto und Blattspinat	CHF 40.00
Gebratene Lachstranche mit Kresseschaumsauce Trüffel-Kartoffelpüree und Broccoli	CHF 39.50
Gebratene Riesencrevetten auf Curryschaum mit Mango, Mandel-Trockenreis und Wokgemüse	CHF 44.00

**Dessert**

Thurgauer Süssmostcreme mit Vanilleglace und Cantuccini	CHF 11.50
Limonen-Eisparfait auf Mangosauce mit Früchten	CHF 15.00
Bunter Sorbetteller mit drei saisonalen Sorbets und Früchten	CHF 15.00
Bunter Dessertteller mit Früchten garniert (z.B. Schokoladenmousse, Mini-Patisserie, Caramelköpfl, Rahm- glace und Fruchtsorbet nach Wahl)	CHF 19.00
Crème Brûlée mit frischem Fruchtsalat an Lavendelsirup	CHF 14.50
Williams-Eisparfait mit Schokoladensauce, kleinem Apfelstrudel und Caramelglace	CHF 15.50
Dessertbuffet	ab CHF 25.00
(z.B. Schokoladenmousse, Crème Brûlée, Saison-Tiramisu, Ca- ramelköpfl, Mini-Pâtisserie, Fruchtsalat nach Saison, Rahmglace und Fruchtsorbet nach Wahl)	
Thurgauer-Käseteller mit Nussbrot	CHF 14.00

Marktsalat an Honig-Balsamico-Dressing  
mit Mutschlikäse  
und gerösteten Kernen

\* \* \*

Karotten-Ingwerschaumsuppe

\* \* \*

Schweinsfilet-Medaillons gebraten  
mit Estragonschaumsauce  
und getrockneten Tomatenstreifen  
Tagliatelle  
Gemüse-Duett

\* \* \*

Marmoriertes Schokoladenmousse  
mit saisonalem Fruchtsalat

CHF 78.50

Rose von schottischem Rauchlachs  
mit kleinem Salat  
an Senf-Dill-Dressing

\* \* \*

Broccolisuppe mit Paprikaschaum

\* \* \*

Rindsfiletmedaillon gebraten  
auf Barolo-Pfeffersauce  
Kartoffelpüree mit Trüffel  
Gemüse-Duett

\* \* \*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
auf Himbeersauce  
und Joghurtrahmglace

CHF 94.00

Bunter Saisonsalat an Sherryessig- Dressing  
mit Steiner Weinmöckli, Sbrinzrollen  
und gerösteten Nüssen

\* \* \*

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli

\* \* \*

Kalbsteak rosa gebraten  
mit Thurgadosrahmsauce  
und Apfelringli  
Hausgemachte Haselnuss-Spätzli  
Gemüse-Duett

\* \* \*

Symphonie von Sorbet  
mit Früchten

CHF 92.00

Blattsalat mit Cherrytomaten  
an Honig-Balsamico-Dressing  
und marinierten Mozzarellaperlen

\* \* \*

Rieslingschaumsuppe  
mit sautierten Kartoffelwürfeli

\* \* \*

Eismeersaiblingfischfilet vom Kundelfingerhof gebraten  
mit Kräuterschaumsauce und Tomatenwürfeli  
Wildreis und Blattspinat

\* \* \*

Limoneneisparfait auf Mangosauce mit Früchten

CHF 76.50

Bresaola-Carpaccio  
mit Rucola und Cherrytomaten  
an weissem Balsamicoessig  
und kaltgepresstem Rapsöl

\* \* \*

Thurgauer Mostschaumsuppe  
mit getrockneten Apfelwürfeli

\* \* \*

Rindsentrecôte rosa gebraten  
mit Tomaten-Kräuterbutter  
Kartoffelgratin  
Gemüse-Duett

\* \* \*

Crème Brûlée mit Fruchtsalat  
und Granatapfel

CHF 92.00



Rindstafelspitz-Carpaccio  
mit Rucola  
an Senf-Gurken-Dressing

\* \* \*

Curry-Kokosschaumsuppe

\* \* \*

Limonen-Herz-Ravioli an Thymianschaumsauce  
und gerösteten Haselnüssen

\* \* \*

Jungentenbrust rosa gebraten  
auf Orangensauce  
mit Granatapfel  
Basmatireis  
Broccoli mit Sesambutter

\* \* \*

Kaltes Sabayon mit Saisonfrüchten  
und Vanilleglace

CHF 98.50

Graved-Lachs  
mit Senf-Dillsauce  
und Sprossen

\* \* \*

Safran-Weissweinschaumsuppe

\* \* \*

Spaghetti an Tomatenrahmsauce  
mit Rucola und Pinienkernen

\* \* \*

Zitronensorbet mit Basilikum und Campari

\* \* \*

Rindsfiletmedaillons im Rohschinkenmantel gebraten  
auf Morchelsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse-Duett

\* \* \*

Thurgauer Käseauswahl  
mit Nussbrot

\* \* \*

Ananas-Carpaccio  
mit Mango-Passionsfruchtsorbet  
und Granatapfel

CHF 110.00