

## Menuvorschläge



**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.**

<b>Kalte Vorspeisen</b>	Marktfrischer Blattsalat mit Sprossen an French- oder Balsamico-Dressing	CHF 12.00
	Variation von Blattsalaten mit gerösteten Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse an Süssmost-Dressing	CHF 17.50
	Rohschinken vom Freilandschwein mit Cantaloupe-Melone und Salat Bouquet an Himbeer-Dressing	CHF 17.50
	Vitello Tonnato – dünne Kalbsfleischscheiben an einer feinen kalten Thunfischsauce und Kapernbeeren	CHF 21.00
	Tatar von knackigem Gemüse mit süss-saurem Fenchel und Avocado	CHF 19.00
<b>Warme Vorspeisen</b>	Limonen-Herz-Ravioli an Thymianschaumsauce und gerösteten Haselnüssen	CHF 16.00
	Karamelierte Zwiebeltarte mit Chorizo und einer Balsamico Reduktion	CHF 19.00
	Quinoa-Gemüsebratling an Süsskartoffelpüree mit einer Pesto von getrockneten Tomaten	CHF 17.50

**Aus unserem  
Suppentopf**

Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigstängel	CHF 10.50
Cremige Kohlrabisuppe mit Trüffelöl und Randenwürfeli	CHF 10.50
Thurgauer Mostschaumsuppe mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli	CHF 10.50
Schaumige Karotten-Ingwersuppe	CHF 10.50
Rassige Süsskartoffel – Kokos – Suppe mit Chiliflakes	CHF 10.50
Champagner – Dijonsensuppe mit Entenbrustspiessli	CHF 14.00
Kalte Gurken-Avocado-Schale mit eingelegten Julienne von der roten Zwiebel	CHF 10.50
Kalte Bananensuppe mit einem Schuss schwarzem Rum	CHF 11.00

**Hauptgerichte  
mit Fleisch**

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinjus Getrüffelter Kartoffelstock und Ratatouille	CHF 41.00
Schweinsfilet im Brotmantel mit Dunkelbiersauce Blumenkohlpüree und Wurzelgemüse	CHF 39.00
Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Hüttenkäse und sonnengetrockneten Tomaten mit Basilikumpesto Safranrisotto und Brokkoli	CHF 38.50
Rindsentrecôte rosa gebraten mit Café de Paris Sauce Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 47.50
Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf rassiger Wodkarahmsauce mit Pilzen und Peperonistreifen Hausgemachte Spätzli und Gemüse-Duett	CHF 49.00
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelsauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF 49.50

<b>Hauptgerichte mit Fisch</b>	Gebratenes Eismeersaiblingfilet vom Kundelfingerhof auf Champagner-Risotto mit Kräuterschaumsauce Cherry Tomaten und sautierten Kefenstreifen	CHF 44.00
	Filet vom Bio Lachs mit Kokosnuss-Reis Mango-Salsa und Broccoli	CHF 40.00
	Gebratenes Regenbogenforellen-Filet vom Kundelfingerhof auf einem lauwarmen Salat Niçoise mit einer Butter-Zitronen Sauce	CHF 39.50
<b>Vegetarisch</b>	Zitronen-Wodka-Risotto mit knackigen Kefenstreifen Cherry Tomaten und Buttersauce	CHF 32.00
	Gebratener grüner Spargel mit Tomaten-Salsa Blauer Kartoffelstock und Romanesco Sauce	CHF 31.50
	Lintentäschli auf gegrilltem Gemüse mit Basilikum Pesto	CHF 29.50
<b>Dessert</b>	Thurgauer Apfeltraum Süssmostcreme, Apfelsorbet mit Thurgados, Apfelcrumble	CHF 18.50
	Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Mangokompott	CHF 15.00
	Espresso Crème Brûlée mit hausgemachten Cantuccini	CHF 14.50
	Bunter Dessertteller (dunkles Schokoladenmousse, Himbeersorbet, Panna Cotta, Zitronentarte und Sommerfrüchttegarnitur)	CHF 19.00
	Dreierlei saisonale Sorbets und Früchte	CHF 15.00
	Dessertbuffet	ab CHF 25.00
	(z.B. Schokoladenmousse, Crème Brûlée, Saison-Tiramisu, Caramelköpfl, Mini-Pâtisserie, Fruchtsalat nach Saison, Rahmglace und Fruchtsorbet nach Wahl)	
Thurgauer-Käseteller mit Nussbrot	CHF 14.00	

## Menu 3-Gang

Variation von Blattsalaten  
mit gerösteten Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse  
an Süssmost-Dressing

\* \* \*

Gebratene Maispouardenbrust  
gefüllt mit Hüttenkäse und sonnengetrockneten Tomaten  
mit Basilikumpesto  
Safranrisotto und Brokkoli

\* \* \*

Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Mangokompott

CHF 71.00

## Menu 4-Gang

Vitello Tonnato – dünne Kalbsfleischscheiben  
an einer feinen kalten Thunfischsauce und Kapernbeeren

\* \* \*

Cremige Kohlrabisuppe  
mit Trüffelöl und Randenwürfeli

\* \* \*

Rindsentrecôte rosa gebraten mit Café de Paris Sauce  
Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

\* \* \*

Espresso Crème Brûlée  
mit hausgemachten Cantuccini

CHF 93.50

## Menu 5-Gang

Tatar von knackigem Gemüse  
mit süss-saurem Fenchel und Avocado

\* \* \*

Gebratenes Regenbogenforellen-Filet vom Kundelfingerhof  
auf einem lauwarmen Salat Niçoise  
mit einer Butter-Zitronen Sauce

\* \* \*

Kalte Bananensuppe  
mit einem Schuss schwarzen Rum

\* \* \*

Schweinsfilet im Brotmantel  
mit Dunkelbiersauce  
Blumenkohlpüree und Wurzelgemüse

\* \* \*

Sorbet Teller  
mit saisonalen Früchten

CHF 105.00

## Vegetarisches Menu

Tatar von knackigem Gemüse  
mit süss-saurem Fenchel und Avocado  
\* \* \*

Quinoa-Gemüsebratling an Süsskartoffelpüree  
mit einer Pesto von getrockneten Tomaten

\* \* \*

Kalte Gurken-Avocado-Schale  
mit eingelegten Julienne von der roten Zwiebel

\* \* \*

Zitronen-Wodka-Risotto mit knackigen Kefenstreifen  
Cherry Tomaten und Buttersauce

\* \* \*

Roher veganer Cheesecake  
mit Beerenkompott

CHF 93.50

## Schloss Menu

Pochiertes Ei auf jungem Spinat  
mit Avocado und gerösteten Pinienkernen  
Zitronendressing

\* \* \*

Champagner – Dijonsensuppe  
mit Entenbrustspiessli

\* \* \*

Gebratenes Regenbogenforellen Filet vom Kundelfingerhof  
auf knackigen Kefenstreifen

\* \* \*

Sorbet vom einheimischen Apfel  
mit Thurgados

\* \* \*

Individuell gebackenes Filet Wellington  
mit einer Trüffelsauce  
Blumenkohlpüree und Wurzelgemüse

\* \* \*

Thurgauer Käseauswahl  
mit Nussbrot

\* \* \*

Bunter Dessertteller  
(dunkles Schokoladenmousse, Himbeersorbet, Panna Cotta,  
Zitronentarte und Sommerfrüchtegarnitur)

CHF 117.50