

Hochzeitsdossier 2021



Hochzeitsdossier



Für ein unvergessliches Hochzeitsfest bieten wir eine breite Auswahl an Möglichkeiten – von der familiären kirchlichen Feier in unserer Schlosskapelle, Hochzeitsapéro mit Aussicht auf den Bodensee, Hochzeitsfotos im romantischen Rosengarten bis hin zu festlichen Buffets und Menus. Sie bestimmen, wie wir Ihren Anlass bereichern können.

Lage

Auf Schloss Freudenfels, eingebettet in die traumhafte Landschaft hoch über dem Bodensee mit Blick auf Stein am Rhein finden Sie alles für einen traumhaften Aufenthalt. Drinnen, hinter den Mauern, verbergen sich helle einladende Schlossräume. Draussen, im Garten, duftet es herrlich nach blühenden Rosen.

Gebäude und Räumlichkeiten

Die Schlossanlage besteht aus Schloss, "Wyberhuus", "Knechtenhuus", "Schüür", Pavillon und einem wunderschönen Rosengarten.

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Die amphitheaterförmige Aula mit geräumigem Foyer:
 - Apéros bis 80 Personen
 - Bankette bis 64 Personen
 - Konzerte bis 80 Personen
- Zwei Gaststuben für kleinere Gesellschaften bis zu 16 bzw. 24 Personen
- Plenarsaal im Schloss bis zu 30 Personen
- Eine barocke Gartenanlage mit Sonnenterrasse mit bis zu 120 Personen
- Freie Zeremonien in der Schlosskapelle für bis zu 30 Personen, auf der Schlossterrasse bis 100, im Plenarsaal bis 60 oder im Rosengarten bis 80 Personen

Raummiete und Servicekosten für Stehapéros

Foyer, "Schüür" oder Aussenbereich CHF 550.00

Der obenerwähnte Preis wird pauschal für Auf- und Abbauarbeiten verrechnet. Im Preis inklusive sind Stehtische (max. 10 Stück) und Servicemitarbeitende innerhalb der ersten Stunde. Für Apéros, die länger als eine Stunde dauern, werden für jeden Servicemitarbeitenden CHF 55.00 pro Stunde in Rechnung gestellt. Findet anschliessend ein Bankett statt, entfallen die Kosten der Apéro-Räumlichkeiten und die zusätzliche Serviceentschädigung.

Weitere Nutzungsmöglichkeiten der Schlossanlage auf Anfrage.

Ab 80 Personen sind keine Schlechtwettervarianten möglich.

Raummiete für Hochzeiten

Raum	Anzahl Personen	Preis
Aula mit Foyer	20 – 64	Mindestkonsumation
Hohenklingen	bis 16	Keine Raummiete
Seeblick	bis 24	Keine Raummiete
Plenarsaal	bis 30	CHF 450.00
Festsaal	bis 15	CHF 350.00
Schlosskeller	bis 30	CHF 350.00

Mindestkonsumation von CHF 10'000.00 (exkl. Zeremonie)

Freie Zeremonie

Für eine Zeremonie verrechnen wir eine Miete/Einrichtungspauschale von CHF 1'200.00, darin enthalten sind: die Platzmiete, Stühle (ohne Hussen), Stehtische, Geschenktisch und Stromkabel. Nicht vorhandene Infrastruktur muss extern zu gemietet werden.

Festbänke	pro Stück à	CHF 10.00
Bankhussen weiss	pro Paar à	CHF 28.00
Beige Bankkissen	pro Bank à	CHF 12.00

Folgende Räumlichkeiten stehen zur Verfügung: Schlosskappelle für bis zu 30 Personen, Schlossterrasse bis 100, Plenarsaal bis 60 und der barocke Rosengarten bis 80 Personen.



Hochzeit an einem Freitag

Es wird immer schwieriger, am eigentlichen Wunschdatum zu heiraten, da viele Locations bereits Jahre voraus ausgebucht sind. Haben Sie schon mal daran gedacht, Ihr Wunschdatum auf einen Freitag anstelle eines Samstags zu legen?

Bei uns profitieren Sie dann von unserem „Friday-Special“.

Friday-Special

Zeremonie inklusive Apéro pro Person CHF 65.00

In dieser Pauschale sind der Aufbau der Zeremonie, unser Überraschung-apéro mit kreativen Köstlichkeiten unseres Küchenteams sowie Wasser, Orangensaft und Weisswein oder Prosecco inklusive. Anstelle des Weissweines kann nach Wunsch auch eine Bowle mit und ohne Alkohol serviert werden.

Sollte der ausgesuchte Wein mehr als CHF 55.00 pro Flasche kosten oder anstelle von Prosecco Champagner gewünscht werden, wird ein entsprechender Aufpreis verrechnet.

Gästezimmer

In unseren 20 Doppelzimmern in der "Schüür" und den 5 Einzelzimmern im "Wyberhuus" übernachten unsere Gäste in ruhiger Umgebung. Die Preise verstehen sich inkl. Frühstück.

Doppelzimmer (Bettgrösse 180 x 210 cm)	CHF 220.00 pro Nacht
Einzelzimmer (Bettgrösse 140 x 210 cm)	CHF 175.00 pro Nacht
Aufpreis bei Doppelbelegung	CHF 20.00 pro Nacht
Zusätzliches Frühstück für Gäste ohne Übernachtung	CHF 25.00 pro Gast
Zusatzbett für Kinder inkl. Frühstück (3-15 J.)	CHF 50.00 pro Kind

Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare erhalten eine Übernachtung geschenkt (bei einer Feier ab 40 Gästen). Generell sind Übernachtungen ab zehn Personen möglich. Das Frühstück wird bis 11.00 Uhr serviert, Check-out ist bis 11.30 Uhr möglich. Die Option für die Zimmer läuft 3 Monate vor dem Anlassdatum aus. Nicht definitiv gebuchte Zimmer werden danach automatisch frei gegeben. Wir bitten Sie uns eine Gäste-Zimmerliste abzugeben oder Sie definieren ein Kontingent und die Gäste reservieren direkt bei uns.

Falls ein gemeinsames Frühstück gewünscht wird können wir dies bis 38 Personen kostenlos in unseren Restaurationen anbieten. Bei mehr Gästen können wir dies im Foyer für einen Aufpreis von CHF 350.00 vorbereiten.

Annullierung

Nach definitiver Reservation verrechnen wir Ihnen bei Absage des Anlasses:

Nach Unterzeichnung:	10 % der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
29 - 14 Tage vor Anreise:	50 % der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
13 - 6 Tage vor Anreise:	80 % der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
5 – 0 Tage vor Anreise:	100 % aller reservierten Leistungen

Wird die Durchführung von Anlässen kantonal oder schweizweit verboten, verzichten wir auf die Verrechnung der Annullationskosten. Wird der Anlass aus eigenen Gründen storniert, gelten unsere Annullationsbedingungen.

Informationen von A – Z

Alkoholausschank an Jugendliche

An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt. Jugendlichen zwischen 16 und 18 Jahren werden lediglich vergorene alkoholische Getränke (Bier, Wein, Most, Schaumwein) und keine gebrannten Wasser (Spirituosen, Aperitifs, Alcopops etc.) ausgeschenkt.

Bar

Mobile Bar zur Miete pauschal CHF 150.00.

Blumen

Nutzen Sie die Angebote unseres Deko-Teams von der Blumenlaube unter der Leitung von Seraina Quinter: www.blumen-laube.ch oder von Beatrice Schmucki, Blütenart www.blueten-art.ch. Sie beraten Sie gerne!

Detailbesprechung

Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig vor Ihrem Anlass einen Termin um die Verpflegung, den Ablauf und alle Details zu besprechen, damit einem stimmungsvollen Anlass nichts im Wege steht. Total sind bei einer definitiven Reservation 4 Stunden Besprechung/Besichtigung inklusive. Für zusätzliche Termine/Besprechungen, erlauben wir uns CHF 55.00 pro Stunde Personalaufwand in Rechnung zu stellen.

Diverse Dienstleistungen

Falls Sie Ihre Dekoration (Namenskärtchen etc.) selbst mitbringen, helfen wir Ihnen gerne beim Einrichten. Für unsere zusätzlichen Aufwendungen verrechnen wir CHF 55.00 pro Stunde und Person.

Exklusivität

Für einen Aufpreis von CHF 2'000.00 garantieren wir Ihnen, dass keine weiteren Festivitäten auf der Anlage stattfinden und Sie somit die Anlage exklusiv mit ihren Gästen nutzen können.

Feuer und Feuerwerk

Das Abbrennen von Feuerwerk, Langstielkerzen, Wunderkerzen, Fackeln, Himmelslaternen etc. ist auf unserer Anlage untersagt. Rechaud- und kleine Stumpen Kerzen in Gläsern sind erlaubt.

Flügel

Gegen eine Gebühr von CHF 250.00 können Sie gerne unseren Flügel in der Aula nutzen.

Garderobe

Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Gästeanzahl

Teilen Sie uns spätestens 28 Tage vor dem Anlass die genaue Anzahl Ihrer Gäste, sowie kurzfristige Abweichungen direkt vor dem Anlass mit. Sie erleichtern uns damit die Planung und Vorbereitung.

Haftung und Schäden

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter bzw. die Teilnehmer auf dem Gelände von Schloss Freudenfels verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist stets vorgängig mit uns abzustimmen.

Hussen

Weisse Husse pro Stuhl CHF 13.00.

Künstler/diverse Anlieferungen

Falls Sie einen Künstler engagieren, bitten wir Sie unsere Kontaktdaten weiterzuleiten, damit er sich mit uns in Verbindung setzen kann. Sämtliche Absprachen für Aufbauarbeiten, Anlieferungen etc. müssen bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgt sein.

LED-Scheinwerfer

Für das richtige Ambiente sorgen unsere LED-Scheinwerfer. Die gewünschte Farbe kann direkt am Scheinwerfer eingestellt werden. Kosten pro Scheinwerfer pauschal CHF 15.00.

Menu

Unsere Devise: Für Ihren speziellen Anlass das entsprechende Menu. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Bankettteam. Sie beraten Sie gerne. Informieren Sie uns bitte rechtzeitig, falls Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergien, Unverträglichkeiten etc.) haben.

Menukarten

Gerne können Sie Ihre Menukarten zum Preis von CHF 2.50 pro Stück von uns beziehen.

Mindestpersonenanzahl

Bankettangebote gelten für Gruppen ab 10 Personen.

Mitternachtssnack

Freudenfelser Hauswurst mit Brot	pro Person	CHF	12.00
Rassige Gulaschsuppe	pro Person	CHF	16.00
Käseplatte	pro Person	CHF	20.00

Musikanlage

Musikanlage mit integriertem Mikrofonsystem			
Mietpreis	pauschal	CHF	200.00

Parkplätze/Anreise

Den Gästen stehen 25 Parkplätze gratis zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns bis 21 Tage vor dem Anlass mit, wie viele Fahrzeuge (Pkws, Car, etc.) zu erwarten sind. Weitere Parkplätze können für CHF 100.00 dazu gemietet werden.

Probeessen

Ein Probeessen wird normal verrechnet. Beachten Sie bitte, dass nicht alle Speisen für 2 Personen hergestellt werden können. Da wir kein öffentliches Restaurant haben, bitten wir Sie uns frühzeitig über Ihren Wunschtermin zu informieren.

Torten

Für den Service und das Gedeck von mitgebrachten Torten berechnen wir CHF 7.50 pro Person.

Verrechnung und Zahlungskonditionen

Wir stellen Ihnen den Menupreis x Anzahl Personen als Anzahlung in Rechnung. Der Betrag ist bis 21 Tage vor dem Anlass zu begleichen. Die definitive Personenzahl muss bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie ist verbindlich und für die Endabrechnung massgebend.

Verlängerung / Nachtruhe

Gegen einen Aufpreis von CHF 200.00 je angefangene Stunde (inkl. Personalaufwand) können Sie das Ende Ihrer Feier (inkl. Abbau Ihrerseits) von Mitternacht bis 03.00 Uhr morgens verlängern.

Im Aussenbereich ist die Nachtruhe ab 22.00 Uhr in jedem Falle einzuhalten. Im Innenbereich bitten wir bei Verlängerung ab 01.00 Uhr morgens die Musiklautstärke leicht zu reduzieren.

Es besteht die Möglichkeit, ihre Feier in unser Kaminzimmer zu verlegen. Für die Nutzung der Bar verrechnen wir pauschal CHF 200.00. Die Bargetränke können individuell zusammengestellt werden und stehen zur Selbstbedienung bereit. Die Konsumation wird nach Aufwand verrechnet. Dabei entfällt der stündliche Personalaufwand von CHF 200.00 pro Stunde.

Wetter

Um die Vorbereitung Ihres Apéro sicherzustellen, entscheiden wir bei unsicherer Wettersituation über die Örtlichkeiten der Durchführung. Dabei nehmen wir bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse Rücksicht.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns, Korkgeld zu berechnen:

Wein-/Sektflasche	70 cl	CHF	32.00
Wein-/Sektflasche	50 cl	CHF	25.00
Spirituosen	75 cl	CHF	75.00
Digestif	1 cl	CHF	2.00

Zeitplan

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Banketts ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

Weitere Planung

Zur weiteren Planung Ihres Budgets und Ihres Festmenüs finden Sie anschliessend unsere aktuellen Apéro-, Menu- und Weinvorschläge unseres erfahrenen Küchen- und Serviceteams sowie eine Checkliste zur Unterstützung.

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Planung Ihrer Feier und geniessen Sie die Vorfreude, sie gehört mitunter zu den schönsten Dingen.

Konnten wir Sie überzeugen? Das freut uns sehr! Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich Ihre Ideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie uns auf Schloss Freudenfels. Wir freuen uns auf Sie.

Das Schloss Freudenfels Team

Checkliste

Für einen reibungslosen Ablauf und zur perfekten Vorbereitung finden Sie nachstehend unsere Checkliste:

- Wunschtermin, mögliches Alternativdatum
- Anzahl Gäste (Kinder und Jugendliche – Auswahl Kindermenu)
- Uhrzeit Beginn und Ende der Feier. Ist eine Verlängerung gewünscht? Bis wann?
- Apéro (Zeit, Ort, Rahmen, Getränke- und Häppchenauswahl)
- Hochzeitsmenu
- Sind Vegetarier oder Allergiker dabei?
- Der süsse Abschluss: Was darf es sein, Dessertteller, Dessertbuffet oder Hochzeitstorte?
- Getränke: Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee, Spirituosen
- Gehen alle Getränke auf eine Gesamtrechnung?
- Wie stellen Sie sich die Tischordnung vor? Erstellen Sie eine Sitzordnung und Namenskartchen?
- Organisieren Sie die Tischdekoration selber?
- Drucken Sie die Menukarten selber oder möchten Sie, dass wir das übernehmen? Welchen Titel dürfen wir schreiben? In welcher Sprache?
- Wünschen Sie Hussen, technische Hilfsmittel? (Leinwand und Beamer)
- Aufbau/Einrichtungszeiten der Floristin, Musiker? Wann wird die Torte geliefert?
- Programmablauf am Abend: Abendessen, Unterbrüche, Reden, Tanz, Torte etc.
- Wo und was essen Musiker, Unterhalter und Fotograf? Geht das Essen auf Ihre Gesamtrechnung?
- Wer ist Ansprechperson im Vorfeld, wer während des Festes? (Namen, Anschrift, Telefonnummern, E-Mail-Adressen)
- Wie viele Hotelzimmer benötigen Sie? Reservieren die Gäste direkt bei uns oder über Sie? Zahlen die Übernachtungsgäste ihre Zimmer selbst?
- Gibt es sonstige Extras, welche die Gäste selber zahlen?
- Benötigen Sie Parkplätze? Wie viele?
- Rechnungsadresse?
- Namen nach der Heirat
- Sind Ihnen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen bekannt?
- Was ist Ihnen ganz allgemein besonders wichtig? Gibt es etwas, auf was wir speziell achten sollten?

Apérovorschläge



Kalte Häppchen

	Preis pro Stück/Glas
Blätterteig Apéro Sonne gefüllt mit Frischkäse und Pesto nach Saison (22 Stk./Sonne)	CHF 55.00
Mostbröcklitatar mit Brot Chip	CHF 4.00
Crudités mit verschiedenen Dips pro Portion	CHF 5.00
Mini-Cornet gefüllt mit Hüttenkäse (3 Stk./Portion)	CHF 5.00
Melonen-Bauernrohschinken Spiesse	CHF 4.00
Cherrytomaten-Mozzarella Spiesse mit Basilikum	CHF 3.00
Frucht Spiesse nach saisonalem Angebot	CHF 4.00
Crêperollen mit Kräuterfrischkäse und kalt geräuchertem Saibling	CHF 4.00
Italienischer Brotsalat im Gläsli	CHF 4.00
Blätterteiggebäck pro Portion	CHF 5.00

Warme Häppchen

	Preis pro Stück/Glas
Warme Thurgauer Käseschnittli	CHF 4.00
Gemüseküchlein	CHF 3.00
Datteln im Speckmantel	CHF 3.00
Mini Lamm Cevapcici mit Tzatziki	CHF 5.00
Eschenzer Wasserbüffel Meatballs mit Tomatensugo	CHF 3.00
Warme Champagner- und Dijonsenfuppe in der Espressotasse serviert	CHF 3.00

Lassen Sie sich von unserer Küche verblüffen und bestellen Sie den Überraschungs-Apéro für CHF 27.00 pro Person.

Menuvorschläge



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

		Preis pro Portion
Kalte Vorspeisen	Marktfrischer Blattsalat mit Sprossen und Walnüssen wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Mango-, Passionsfrucht- oder Himbeer-Dressing	CHF 14.00
	Variation von Blattsalaten mit gerösteten Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse an Süssmost-Dressing	CHF 18.00
	Egli-Kartoffelbratling mit Dill Crème Fraîche an Gurkensalat und Kresse	CHF 17.00
	Pochiertes Ei auf knackigem Blumekohl-Tabbouleh	CHF 16.00
	Tatar vom knackigen Gemüse mit süss-saurem Fenchel	CHF 19.00
Warme Vorspeisen	Limonen-Ravioli an Thymianschaumsauce mit gerösteten Haselnüssen	CHF 18.00
	Gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Gurkensalsa, Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche	CHF 21.00
	Quinoa-Gemüsebratling an Süsskartoffelpürree mit Pesto von der getrockneten Tomate	CHF 18.00
Aus unserem Suppentopf	Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigstängeli	CHF 11.00
	Cremige Kohlrabisuppe mit Trüffelöl und Randenwürfeli	CHF 11.00
	Thurgauer Mostschaumsuppe mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF 10.00
	Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	CHF 11.00
	Schaumige Karotten-Ingwersuppe	CHF 10.00
	Rassige Süsskartoffel-Chili Suppe mit Perlhuhnspiessli	CHF 13.00
	Schaumsuppe von der Gartenerbse mit Hüttenkäse	CHF 10.00
	Gazpacho vom Thurgauer Gemüse mit Bauernbrotwürfel	CHF 10.00

		Preis pro Portion
Hauptgerichte mit Fleisch	Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinjus, cremiger Polenta und mediterranem Gemüse	CHF 46.00
	Gebratene Pouletbrust vom Martella Hof mit Sherryrahmsauce, Safran Risotto und Brokkoli	CHF 39.00
	Rosa gebratenes Kalbssteak mit Café de Paris Sauce, Butternudeln und Saisongemüse	CHF 54.00
	Rosa gebackenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 52.00
	Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf rassiger Wodkarahmsauce, mit Pilzen und Peperonistreifen dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse-Duett	CHF 56.00
Hauptgerichte mit Fisch	Gebratenes Eismeersaiblingfilet auf Kokosnussreis mit Mango Salsa, Cherry Tomaten und sautierten Kefestreifen	CHF 44.00
	Gebratenes Zanderfilet mit Oliven-Kartoffelstock, Ratatouille und Zitronen-Buttersauce	CHF 39.00
Vegetarische Gerichte	Perlgraupen-Risotto mit Waldpilzen und Micro Greens	CHF 32.00
	Gebratener Fetakäse mit Linsen, Spinat und Romesco Sauce	CHF 31.00
	Hirse-Gemüse Tätschli auf Randen Ragout mit Maissalsa	CHF 29.00
Dessert	Thurgauer Apfeltraum Süssmostcrème, Apfelsorbet mit Thugados und Apfelcrumble	CHF 15.00
	Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Kirschenkompott	CHF 15.00
	Crème Brûlée mit hausgemachten Biscotti und Himbeersorbet	CHF 15.00
	Roher veganer Cheesecake mit saisonalen Früchten	CHF 12.00
	Erfrischende Joghurtglace mit Schweizer Erdbeeren und Rahm	CHF 15.00
	Desserbuffet Freudenfels (inkl. Käseplatte)	CHF 25.00

Haben Sie eigene Ideen und Vorschläge?
Gerne bereiten wir diese im Rahmen unserer Philosophie zu.

Im Hauptgangpreis ist ein Nachservice inbegriffen. Sollte sich der Nachservice bezüglich der Gemüse- und Stärkebeilagen ändern, verrechnen wir Ihnen CHF 7.50 pro Person.

Wir beziehen unsere Produkte wo immer möglich aus der Region und unser Fleisch stammt ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Menu 3-Gang

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

* * *

Gebratene Pouletbrust vom Martella Hof
mit Sherryrahmsauce, Safran Risotto und Brokkoli

* * *

Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Kirschenkompott

CHF 72.00

Menu 4-Gang

Egli-Kartoffelbratling mit Dill Crème Fraîche
an Gurkensalat und Kresse

* * *

Cremige Kohlrabisuppe
mit Trüffelöl und Randenwürfeli

* * *

Rosa gebackenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

* * *

Crème Brûlée
mit hausgemachten Biscotti und Himbeersorbet

CHF 95.00

Menu 5-Gang

Tatar von knackigem Gemüse
mit süss-saurem Fenchel

* * *

Gebratenes Regenbogenforellen-Filet mit Gurkensalsa,
Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche

* * *

Thurgauer Mostsuppe
mit getrockneten Apfelwürfeli

* * *

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Café de Paris Sauce,
Butternudeln und Saisongemüse

* * *

Erfrischendes Joghurtglace
mit Schweizer Erdbeeren und Rahm

CHF 119.00

Vegetarisches Menu

Tatar von knackigem Gemüse
mit süss-saurem Fenchel

* * *

Quinoa-Gemüsebratling an Süsskartoffelpürree
mit Pesto von der getrockneten Tomate

* * *

Schaumsuppe von der Gartenerbse mit Hüttenkäse

* * *

Hirse-Gemüse Tätschli
auf Randen Ragout mit Maissalsa

* * *

Roher veganer Cheesecake
mit saisonalen Früchten

CHF 88.00

Schloss Menu

Pochiertes Ei
auf Blumenkohl Tabbouleh

* * *

Champagner- Dijonsensuppe
mit Perlhuhnspiessli

* * *

Gebratenes Regenbogenforellen-Filet mit Gurkensalsa,
Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche

* * *

Sorbet vom Thurgauer Apfel mit Thurgados

* * *

Individuell gebackenes Filet Wellington
mit Trüffelsauce, Selleriepüree und Marktgemüse

* * *

Thurgauer Käseauswahl mit Nussbrot

* * *

Bunter Dessertteller Schloss Freudenfels

CHF 135.00

Weinkarte



Weinbauregion Untersee

Eschenz, die kleine Gemeinde am Untersee und Rhein, ist eine kleine politische Gemeinde im Kanton Thurgau und bildet zusammen mit Mammern, Steckborn, Berlingen, Salenstein (Arenenberg), Ermatingen und Tägerwil die Weinbauregion Untersee. Das ca. 28 Hektaren grosse Rebgebiet profitiert von einem ausgeglichenen und milden Klima.

Weisswein

Eschenzer Müller Thurgau Entenstall AOC 2018 CHF 41.00
Rebbau Jakob Meier, Berlingen
Elegant mit feiner, aromatischer Frucht.

Rosé

Eugenie 2018 CHF 45.00
Schloss Arenenberg, Salenstein
Zarter Duft mit leicht süsser Spitze. Ein Wein für jede Gelegenheit.

Rotwein

Eschenzer Freudenfelser Blauburgunder AOC 2017 CHF 38.00
Lampert & Co. Weinbau und Kellerei, Steckborn
Frischer, herzhafter Wein mit viel Frucht.

Schaumwein

Tröpfel – Alkoholfreier Schaumwein aus Thurgauer Trauben und Äpfeln CHF 46.00
Patricia Dähler und Esther Meier, Mammern
Ausgewogene Note sowie ein erfrischend langes Finale. Idealer Apéro-Genuss, perfekter Begleiter zwischen zwei Gängen oder zum Dessert.

Weingut Florin – Stein am Rhein

Das Weingut Florin ist ein Familienbetrieb mit Eigenkelterung in Stein am Rhein und bewirtschaftet 3.5 ha Rebberge unterhalb der Burg Hohenklingen. Die Reben wachsen an Steiler Südlage bei 430-500 m.ü.M. Im Familienbetrieb mit Rebbergen in bester Lage, ist in den steilen Rebhängen vieles Handarbeit, was anderswo mit Maschinen erledigt wird.

Florin hat viele Weinbaugebiete dieser Welt kennen lernen dürfen und pflegt seinen eigenen Stil. Alle seine Weine tragen seine Handschrift.



Weissweine

Chardonnay erste Wahl 2018

CHF 45.00

Leuchtendes Strohgelb. Haselnuss, dezente Röstnoten, Melone. Gehaltvoll, elegante Säure, leicht rauchiger Abgang.

Pinot Gris Auslese 2019

CHF 51.00

Kräftiges Gelb. Finessenreiche Aromen nach reifen Birnen und Blüten. Kräftig, milde Säure, leicht herb mit würzigem Abgang.

Rotwein

Pinot Noir Blaurock 2018

CHF 65.00

Gekeltert wie ein Amarone hat dieser Wein eine dichte Farbe, intensive Aromen nach Beerenkonfitüre gepaart mit einer dezenten Rauchnote angenehm runder, kräftiger Auftakt; warm und intensiv mit leicht körnigem Gerbstoff.

Dessertwein

Pinot Noir Likörwein 2018

CHF 44.00

Aufgespriteter Rotwein aus dem Ausnahmejahr 2018. Die Trauben für diesen Wein reiften bis im November am Rebstock. Die Maischegärung wurde durch Zugabe von Marc gestoppt. Danach reifte der Wein ein Jahr im Barrique. Das Resultat ist ein samtig weicher, süsser Wein voller Aromen reifer Früchte.

Weingut Burkhart - Weinfelden



Als junger Winzer hatte Michael Burkhart Grösseres vor, als die sechs Generationen vor ihm: den Wein vom Anpflanzen bis zum Abfüllen zu begleiten. Heute bewirtschaftet er mit seinem Team 6 Hektaren mit 11 Sorten: neben den traditionellen, die Rarität Kernling, den Burkhart als Erster in der Schweiz angebaut hat.

Begonnen hat die Ära Burkhart mit Michaels Urururgrossvater. Von Generation zu Generation haben die Burkharts ihre Reben gehegt und gepflegt und zum Keltern in die Trotte gegeben. Eine grosse Entwicklung hat Michael mit seinen Eltern 2003 eingeleitet: eigene Vinifikation im neuen Keller, mehr Land zum Bewirtschaften und ein modernes Haus für Degustationen und Events.

Weissweine

Schloss Weinfelden Cuvée 2017

CHF 56.00

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc

Vielfältige Aromatik. Spontanvergärung im Eichenfass. Kräftiger Auftakt mit langanhaltendem Abgang.

Kernling Spätlese 2019

CHF 50.00

Bukett erinnert an Zitrus mit exotischen Noten wie Sternfrucht. Blumigkeit, Muskat sowie eine mineralische Seite. Dies alles vermittelt ihm eine Frische und Aromavielfalt für seinen eigenen Charakter.

Rotwein

Rondo

CHF 51.00

Die Sorte Rondo ist eine Piwi-Sorte. Seine kraftvolle Farbe signalisiert die Dichte die sich in der Nase, wie auch im Gaumen durch die Cassisaromen zeigt. Passend zu Speisen mittlerer, bis kräftiger Art.

Schaumwein

Winner Sekt brut 2018

CHF 55.00

Als Sektgrundwein dienen die Trauben der in der Schweiz selten angebauten Siegerrebe, die ihre Heimat in Deutschland hat. Die zweite Gärung erfolgt aufwendig nach traditioneller Methode an einer Champagnerhefe. Diese Flaschengärung lässt die Aromen von Aprikosen, Mango, Rosenblüten und etwas Muskat besonders gut zur Geltung kommen.

Bioweingut Roland und Katrin Lenz – Iselisberg

Die Nachhaltigkeit wird auf dem Weingut Lenz sehr gross geschrieben. So sind sie das erste energieautarke Weingut der Welt. Dies dank 840 Meter Erdwärme, einer Solarstromproduktion von über 85000 kWh und der angegliederten Batteriespeicherung.

Das Weingut Lenz setzt sehr viel Wert auf Biodiversität. Die beiden Weingärten, über 20ha in Iselisberg und ca. 14 ha in Chile, werden nach den Richtlinien von BioSuisse, Delinat und Demeter bewirtschaftet und sind auch mit den entsprechenden Auszeichnungen zertifiziert. Herr und Frau Lenz bauen mehrheitlich neuere Traubensorten an, da diese viel resistenter sind und somit besser geeignet für den Bio-Weinbau.



Weissweine

Federleicht weiss 2019 CHF 47.50
Müller-Thurgau und Sauvignier gris
Erfrischend, aromatische und charmante Leichtigkeit. Passend als Gesellschaftsbegleiter.

Blanc de Noir 2018 CHF 50.00
Pinot Noir weiss gekeltert und im Barriquefass ausgebaut
Lachsfarben, leichte Röstaromatik, stoffig und lebendig im Gaumen. Passend als Essensbegleiter zu Fisch und Asiatischen Gerichten.

Rotweine

Selection Rot 2018 CHF 52.00
Regent, Garanoir, Zweigelt
Purpurrot, Süssholzauftakt, reife Waldbeeren, feines Tannin mit gutem Schmelz. Passend zu Hauptgerichten, Käse und Schokolade.

Voilà 2018 CHF 65.00
Merlot, Cabernet Franc, Malbec
Dunkel, ein Duft und Gaumenfeuerwerk... Passend als Essensbegleiter zu kräftigen Hauptgerichten.

Schaumwein

Rosé Schaumwein tradition/sec CHF 49.00
Cabernet Jura
Traditionelles Flaschengärverfahren, herrlich prickelnd-erfrischend und aromatisch.

Weingut Zahner - Truttikon



Auf dem Weingut der Familie Zahner werden seit 1963 Reben gepflegt und mit Sorgfalt zu Wein gekeltert. Traditionelle Methoden und Handarbeit stehen im Mittelpunkt. Der Betriebsleiter und Inhaber in zweiter Generation, Niklaus Zahner, verzichtet auf einige Maschinen, die zwar die Arbeit erleichtern würden, jedoch nicht der Philosophie des Hauses entsprechen. So wird beispielsweise die Rotweinsmaische während der Gärung von Hand gestossen, auf Französisch "Pigeage" genannt. Diese althergebrachte Methode bringt besonders schmackhafte und ausgewogene Weine hervor. Im Jahr 2019 wurde das Weingut Zahner vom Gault&Millau zu einem der 125 Besten Schweizer Winzer gekührt.

Weissweine

Truttiker Pinot blanc 2018 CHF 49.00

Wird in kleinen Eichenfässern ausgebaut und verdankt diesen seine geschmackliche Eigenart. Er wird gerne mit weissen Burgundern wie einem Meursault verglichen.

Gewürztraminer 2018 CHF 50.00

Liefert besonders in den nördlichen Weibauregionen Trauben von milchkaffeebrauner Farbe und grünpfeffrigem Geschmack. Durch langsame, kühle Gärung wird dieser Geschmack in den fertigen, oft leicht süssen Weinen, hinübergerettet. Passt gut zu mildem Käse.

Rotwein

Truttiker dunkelrot Stiefelhalde 2018 CHF 51.00
Pinot Noir

Blauburgunder der alten, klassischen Art mit deutlich spürbaren, aber weichen Gerbstoffen. Ein bis zwei Jahre in grossen, alten Eichenfässern gereift.

Schaumwein

Truttiker Blanc de Pinot blanc, Schaumwein, brut CHF 50.00
Klassische Flaschengärung im Weinkeller. Leicht mineralisch.

Familie und Freunde von Schloss Freudenfels

Kellerei Kloster Einsiedeln



Das Kloster Einsiedeln ist seit 1623 im Besitz von Schloss Freudenfels. Dazumal kauften sie das Schloss um die umliegende Bevölkerung wieder zum katholischen Glauben zurück zu führen. Die Kellerei des Klosters Einsiedeln ist seit dem 12. Jahrhundert in der Region Zürichsee verwurzelt. Das Hauptanbauggebiet des Klosters, genannt Leutschen, befindet sich am Oberen Zürichsee zwischen Pfäffikon SZ und Wollerau.

Rotwein

Residenza Merlot 2016/2017

CHF 48.00

An der Maische vergoren und 12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Viel frische rote Früchte und einen harmonischen Gaumen. Dieser Merlot besticht durch seine ganz eigene Zusammensetzung. Zu 2/3 besteht er aus Tessiner Trauben mit dem Jahrgang 2016 und 1/3 zu Trauben aus den Leutschen Jahrgang 2017.

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein



Im Fürstentum Liechtenstein ist der „Herawingert“ der wohl traditionellste und bedeutendste Weinberg. Er gilt mit seinen 4 Hektaren zusammenhängender Rebfläche als das Kernstück des Weinbaus im Land und zählt zu den besten Reblagen im Rheintal. Pinot Noir und Chardonnay finden hier dank der Südwestlage und dem milden Föhnklima idealste Bedingungen für den Anbau und das Reifen der Trauben. Die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein hat für das Schloss Freudenfels eine grosse Bedeutung, da die Liechtenstein Academy als Pächterin von Schloss Freudenfels dem Fürstenhaus von Liechtenstein gehört.

Chardonnay Herawingert 2018

CHF 65.00

Der Chardonnay zählt zurecht zu den grossen und spannendsten Weissweinsorten.

Der Stil des Herawingert ist frisch, präzise, von großer Länge und Mineralität dominiert.

Pinot Noir Bocker AOC 2016

CHF 72.00

Mittleres Kirschrot, violette Reflexe, Ockerreflexe. Feine Vanille Note unterlegt mit Aromen von eingelegten Kirschen, dezente Holzwürze, kandierte Orangenzesten. Am Gaumen komplex, elegant, rotberige, extraktsüsse Textur, feine Tannine, zarter Nougattouch, mineralisch, zugänglich und facettenreich.

Schloss Halbturn



Schloss Halbturn, eines der bedeutendsten Barockschlösser des Burgenlandes, diente einst dem Kaiserhaus als Jagd- und Sommerresidenz, und beherbergt heute in den ehemaligen Stallungen der kaiserlichen Lipizzaner eine Kellerei.

Weingut Schloss Halbturn liegt im Herzen eindrucksvoller Naturlandschaften der pannonischen Tiefebene und prägt den von sanften Hügeln umgebenen Neusiedlersee sowie die gesamte Region.

Impérial weiss 2018

CHF 62.00

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Der Impérial-Cuvée verbindet die Markanz der weltweit führenden Rebsorten mit der Finesse und Aromafülle der Leitsorten des Burgenlandes. Gelbe Früchte, Quitte, Cassis, etwas frisches Heu. Am Gaumen jugendlich verspielt mit klarer Struktur, gut eingebundenes Holz, zart buttrig macht sich der Chardonnay bemerkbar.

Impérial rot 2011

CHF 72.00

Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Tiefdunkles Rubinrot, in der Nase einladender Duft von dunklen Beeren, Cassis, Himbeere, zarte Bitterschokolade. Florale Facetten, am Gaumen saftig, komplexe Textur, feine Brombeer-Zwetschgenfrucht, zart-würzige Noten, Zitrustouch, mineralische Nuancen, samtige Tannine und rotbeeriges Finale.

Weine von unseren europäischen Nachbarn und Halbnachbarn

Italienische Rotweine

Le Tense Sassella Valtellina Superiore 2016 CHF 47.50
Nebbiolo

Als erstes fällt einem bei diesem Sassella von Nino Negri aus der Einzellage Le Tense der hervorragende Gesamteindruck auf. Von samtig-geschmeidiger Struktur und mit einem dichten Kleid runder Tannine versehen, weiss dieser Sassella auch mit tiefen Fruchtnoten (Pflaume, Himbeeren) und Anklängen an Mandel und Teer, die Nase und den Gaumen zu betören.

Rosso di Montalcino 2016 CHF 97.00

In der Nase offenbart er eine Aromavielfalt: rote Kirschen, blumige Noten, die auch an Veilchen denken lassen, Gewürze- und Pfeffernoten, Nuancen von Vanille, wilden Kräutern. Es ist ein Charakterwein, der durch den klaren Ausdruck und die Typizität des Sangiovese Grosso-Klon überzeugt.

Spanische Rotweine

Abadia Retuerta Selección Especial 2015 CHF 48.00
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

Wunderschön balancierter Wein. Eine wahre, komplexe Fruchtbombe offenbart sich in der Nase. Im Gaumen dominiert das Aroma schwarzer und roter Früchte. Die Fassreifung erweitert die Komplexität um üppige Röstaromen, Noten von Zedernholz und Backwaren. Die Kreation eines einzigartigen Weines.

Hacienda Monasterio Crianza 2017 CHF 73.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Herrlich funkeln des Rubinrot mit tiefvioletten Reflexen. Intensives und ausdrucksstarkes Bouquet mit würzigen Noten nach Süssholz, Pfefferminze sowie fruchtige Note nach Kirschen und Brombeeren. Vom Holzausbau Däfte nach Vanille und Espresso.

Französische Klassiker

Champagner

Brut Réserve Charles Heidsieck 37.5 cl CHF 55.50

Mit schäumenden goldgelben Perlen funkelt er im Glas und verströmt einen köstlichen Duft von floralen und gelbfruchtigen Aromen mit buttrigen Nuancen. 70.0 cl CHF 74.50
Geradlinig und mit einem langen, reintonigen Nachhall verabschiedet sich der edle Champagner.

Rotweine

Château Tour du Pas St. Georges AOC 2015 CHF 54.00
Merlot, Cabernet Franc

Sortentypische Noten zeigen sich im Bouquet, das eine breite Aromapalette offenbart. Die präsenten, aber reifen Gerbstoffe harmonieren mit der Frische und hinterlassen einen klassischen Sinesseindruck. Mit viel Struktur überzeugt und rundet er das positive Bild eines Bordeaux ab.

Pommard 1è cru Grands Epenots 2008 CHF 152.00
Domaine Morey Pierre

Ein sehr delikater, schöner Bordeaux zu einem guten Preis. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Elegantes Bouquet, Zedernhauch und blaue Beeren, mittlerer Druck, schwarze Pflaumen und ein gewisser, floraler Touch darin zeigend. Eleganter Gaumen, schöne Souplesse, delikate balanciert mit rundlichen, geschmeidigen Tanninen, Heidelbeeren und Lakritze im Finale.

Getränkekarte



Bier	Schlossbier	33 cl	CHF 5.00
	Pilgrim Kloster Amber	33 cl	CHF 6.50
	Pilgrim Bière d'Abbaye Triple	33 cl	CHF 12.00
	Eve Litchi	27.5 cl	CHF 5.00
	Möhlsaft alkoholfrei	50 cl	CHF 6.00
	Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	CHF 4.70
	Mineralwasser	Mineralwasser	0.8 l
	Süssmost	1 l	CHF 9.00
	Coca Cola	33 cl	CHF 4.50
	Coca Cola Zero	33 cl	CHF 4.50
	Shorley	50 cl	CHF 4.50
	Citro	50 cl	CHF 4.50
	Orangensaft	1 l	CHF 12.00
Warme Getränke	Kaffee		CHF 4.50
	Espresso		CHF 4.50
	Doppelter Espresso		CHF 5.50
	Milchkaffee		CHF 5.00
	Latte Macchiato		CHF 5.80
	Cappuccino		CHF 5.50
	Tee		CHF 4.50
	Heisse Ovomaltine		CHF 5.50
	Heisse Schokolade		CHF 5.50

Apéro – und Spirituosenkarte



Apéritif	Hausapéro – Holunder Fizz			CHF 11.00
	Sloe Gin Spritz			CHF 11.00

Spirituosen	Sir Dry Gin	42 Vol.%	4 cl	CHF 7.00
	Sloe Gin	28 Vol.%	4 cl	CHF 7.50
	Señor Rum	42 Vol.%	4 cl	CHF 9.00
	Zar Vodka	42 Vol.%	4 cl	CHF 6.50
	Contessa Vermouth	18 Vol.%	4 cl	CHF 6.00

Whisky	Whisky Single Malt	42 Vol.%	4 cl	CHF 12.50
	Whisky Limited Edition 10 th Anniversary Single Malt	42 Vol.%	4 cl	CHF 14.00

Likör	Sântis Malt Cream	17 Vol.%	4 cl	CHF 7.50
--------------	-------------------	----------	------	----------

Obst-/Weinbrände	Vieille Pomme	42 Vol.%	2cl	CHF 6.50
	Vieille Apricot	42 Vol.%	2cl	CHF 7.00
	Vieille Poire Williams	36 Vol.%	2cl	CHF 6.50
	Vieille Prune	40 Vol.%	2cl	CHF 6.50
	Acquavite di vinaccia Müller Thurgau (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 6.50
	Acquavite di vinaccia Pinot Noir Barrique (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 7.00
	Acquavite di vinaccia Cuvée Reserva (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 7.50

Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten inkl. 7.7% MwSt.