

Speisekarte Abend



Liebe Gäste

Unsere à la carte Karte wird jeden Tag neu zusammengestellt und bietet für unsere Gäste aus der Region sowie für unsere Hotelgäste eine schöne Abwechslung aus regionalen und saisonalen Produkten.

Die Abendkarte ist übersichtlich und bietet jeweils Fleisch, Fisch und Vegetarische Varianten an.

Auf der untenstehenden Speisekarte finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die wir abwechslungsweise vom 1. Juli bis zum 29. August in unserem Restaurant servieren. Jeden Freitagabend ist unser Grillabend mit einem grossen Grillbuffet à discrétion. Je nach Witterung findet dies an verschiedenen lauschigen Plätzen auf unserem Schloss, wie zum Beispiel auf der unteren Schlossterrasse, im Innenhof oder im Foyer statt.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Mittagskarte, es lohnt sich!

Öffnungszeiten Restaurant

1. Juli 2020 bis 29. August 2020

Das Restaurant bleibt vom 12. Juli bis 17. Juli geschlossen. (Geschlossene Gesellschaft)

Mittagessen: 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Afternoon Tea im Schloss: 15:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Abendessen: 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Reservieren Sie Ihren Tisch unter 052 742 72 11 oder unter info@schloss-freudenfels.ch

Vorspeise zur Auswahl

Traditioneller Caesar Salat	CHF 12.00
Bunter Blattsalat mit Sprossen und French Dressing	CHF 12.00
Salat von Frisée und Portulak mit Cranberries, Cashewnüssen und Mango Dressing	CHF 12.00
Wassermelonen-Tomaten Salat mit Feta Käse, schwarze Oliven und Zitronen-Olivenöl Dressing	CHF 16.00
Italienischer Brotsalat	CHF 12.00
Cantaloupe Melone mit Rohschinken vom Hausschwein, Salatbouquet und Himbeer Dressing	CHF 17.50
Rassiges Gemüsetatar mit pochiertem Ei	CHF 19.00
Spinat Salat mit Ziegenkäse, Walnusskernen und Peperoni Dressing	CHF 14.00
Carpaccio vom Eschenzer Wasserbüffel mit Pinienkernen, Sbrinz und Rucola	CHF 21.00
Steinpilzravioli mit Salbeibutter	CHF 19.00
Freudenfelser Hauswurst im Blätterteig gebacken mit rotem Zwiebelconfit	CHF 19.00
Egli-Kartoffelbratling mit Thymian, Curry und Chili Mayonnaise	CHF 17.50

Zwischengang

Rassige Süsskartoffel-Kokosnuss Suppe mit einem Hauch Chili	CHF 10.50
Cremige Kohlrabisuppe mit Randenwürfel und Trüffelöl	CHF 10.50
Schaumige Karotten-Ingwer Suppe	CHF 10.50
Champagner-Dijon Senf Suppe mit Pouletspiess	CHF 14.50
Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigstange	CHF 10.50
Thurgauer Mostschaumsuppe	CHF 10.50
Biotta Holder Saft	CHF 6.00
Biotta Tomaten Saft	CHF 6.00
Biotta Randen Saft	CHF 6.00
Biotta Preiselbeer Saft	CHF 6.00
Biotta Rüebli Saft	CHF 6.00
Biotta Cassis Saft	CHF 6.00

Hauptgang

Fleisch

Gebratene Perlhuhnbrust auf Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten, Brokkoli und Portweinsauce	CHF 38.50
Im Ofen gebackenes Lammgigot vom Seerücken an Rosmarinsauce mit Ratatouille und Süsskartoffelpüree	CHF 42.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	CHF 48.00
Rehrückenfilet von der Sommerjagd an grünen Bohnen mit Gerste und Thurgauer-Kirschen Sauce	CHF 42.00
Rindsfiletwürfel an einer rassigen Wodkarahmsauce mit Pilzen, Peperonistreifen, Bandnudeln und Gemüse	CHF 54.00
Rosa gebratenes Rindshohrückensteak mit Kartoffelgratin, sautierten Karotten und Dunkelbiersauce	CHF 50.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit pickled Fenchel auf warmem Linsen-Gemüse Salat	CHF 32.00
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mango Salsa, Kokosnussreis und Zucchetti	CHF 39.50
Gebratenes Felchenfilet auf Quinoa Tabbouleh mit Romescosauce	CHF 40.00
Gebratenes Saiblingfilet mit Kartoffelstock, sautierten Queller und Passionsfrucht Sauce	CHF 39.50
Gebratenes Forellenfilet mit Gurkensalat, Reis und rassisger Firepot Sauce	CHF 39.50
Gebratenes Eglifilet auf warmem Salat Niçoise	CHF 38.00

Vegetarisch

Hirse-Gemüse Bratling mit Tomaten Salsa an sautiertem Sommerkohl und Basilikum Pesto	CHF 29.50
Käsespätzli mit hausgemachtem Apfelmus	CHF 28.00
Panierter Fetakäse an Ratatouille mit mariniertem Rucola	CHF 26.50
Limonen-Ricotta Ravioli an Thymiansauce mit gerösteten Haselnüssen	CHF 29.50
Zwei pochierte Eier auf Gerstotto mit Spinat und Petersilien Pesto	CHF 28.50
Im Ofen gebackene Süsskartoffeln mit Grillgemüse und Crème Fraîche	CHF 29.50

Dessert

Dalgona Kaffee - der fluffigste Eiskaffee der Welt	CHF 8.00
Erfrischendes Joghurtglace mit Schweizer Erdbeeren	CHF 15.00
Crème brûlée mit Himbeersorbet	CHF 16.00
Vanilleglace mit Orangensaft und einem Schuss prickelndem Sekt	CHF 12.00
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Mangosorbet	CHF 15.00
Roher veganer Cashewkuchen mit frischen Beeren	CHF 12.00

Die Preise sind inkl. 7.7% MwSt.