

Hochzeitsdossier



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 24 Personen
- Plenarsaal im Schloss bis zu 30 Personen
- Eine barocke Gartenanlage mit Sonnenterrasse für bis zu 120 Personen
- Freie Zeremonien in der Schlosskapelle für bis zu 30 Personen, auf der Schlossterrasse bis 100, im Plenarsaal bis 70 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 60.00 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.

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 550.00
Festsaal	bis 15	CHF 450.00
Schlosskeller	bis 40	CHF 550.00

Mindestkonsumation von CHF 13'000.00
 (exkl. Zeremonie und Hotelzimmer)

Freie Zeremonie

Für die 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 18.00
 Beige Bankkissen pro Bank à CHF 14.00

Folgende Räumlichkeiten stehen zur Verfügung: Schlosskappelle für bis zu 30 Personen, Schlossterrasse bis 100, Plenarsaal bis 70 und der barocke Rosengarten bis 80 Personen.

Für die Zeremonie im Rosengarten wird ein Aufpreis von CHF 350.00 verrechnet.



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 bei einer Hochzeit an einem Freitag von unserem „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 auf 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 "Schür" und den 5 Einzelzimmern im "Wyberhuus" übernachten unsere Gäste in ruhiger Umgebung. Die Preise verstehen sich pro Zimmer inkl. Frühstück.

Doppelzimmer (Bettgrösse 180 x 210 cm)	CHF 240.00 pro Nacht
Einzelzimmer (Bettgrösse 140 x 210 cm)	CHF 180.00 pro Nacht
Aufpreis bei Doppelbelegung	CHF 25.00 pro Nacht
Zusätzliches Frühstück für Gäste ohne Übernachtung	CHF 35.00 pro Gast
Babybett (0–3 Jahre kostenlos im Bett der Eltern)	CHF 45.00 pro Bett
Zustellbett inkl. Frühstück	CHF 75.00 pro Bett
Hund inklusive Napf und Hundebett	CHF 35.00 pro Hund

Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare erhalten, bei einer Feier ab 40 Gästen, die Übernachtung geschenkt. 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 40 Personen kostenlos in unseren Restaurationen anbieten. Bei mehr Gästen können wir das Frühstück im Foyer für einen Aufpreis von CHF 750.00 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 privaten 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 250.00.

Blumen

Nutzen Sie die Angebote unseres Deko-Teams 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 60.00 pro Stunde Personalaufwand in Rechnung zu stellen.

Diverse Dienstleistungen

Falls Sie Ihre Dekoration (Namenskärtchen etc.) selbst mitbringen, helfen wir Ihnen gerne beim Einrichten. Für überdurchschnittliche Dekorationsarbeiten von unserer Seite verrechnen wir CHF 60.00 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. Wenn Sie alle Hotelzimmer buchen, entfällt der Aufpreis für die Exklusivität.

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 15.00.

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.

Musikanlage

Musikanlage mit integriertem Mikrofonsystem

Mietpreis pauschal CHF 250.00

Wird die Musikanlage an mehreren Orten benötigt, berechnen wir eine Aufwandpauschale von CHF 50.00 für den Umbau.

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

Das Probeessen findet an zwei ausgesuchten Daten statt und wird normal verrechnet. Beachten Sie bitte, dass nicht alle Speisen für 2 Personen hergestellt werden können. Wir kontaktieren Sie frühzeitig für die Planung Ihres Probeessens.

Personalisiertes Bier



Um Ihren Anlass noch persönlicher zu gestalten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer personalisierten Hochzeitsetikette an. Nebenbei sehen Sie ein Beispiel, wie eine solche Etikette aussehen könnte.

Konditionen:

- Die Etikette kann nur für das Bier des Brauclubs Truttikon bestellt werden
- Die Etikette wird von Schloss Freudenfels nach Wunsch des Brautpaares gestaltet
- Die Bestellung erfolgt mindestens 2 Monate vor dem Anlass
- Preis: CHF 8.50 pro Bügel-Flasche à 50cl

Reinigungspauschale

Bei starker Verschmutzung des Saals sehen wir vor eine Reinigungspauschale von CHF 500.00 zu verrechnen.

Torte

Für die Präsentation, den Service und das Gedeck von mitgebrachten Torten berechnen wir CHF 7.50 pro Person. Wenn Sie im Menu ein Dessert wählen, liegt der Preis bei CHF 3.50 Pro Person. Sollte die Torte Teil des Dessertbuffets sein, entfällt das Tortengeld.

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 250.00 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 Musikk Lautstärke leicht zu reduzieren.

Es besteht die Möglichkeit, ihre Feier in unser Kaminzimmer zu verlegen. Für die Nutzung der Bar verrechnen wir pauschal CHF 250.00. Die Bargetränke können individuell zusammengestellt werden und stehen zur Selbstbedienung bereit. Die Konsumation wird nach Aufwand verrechnet. Dabei entfällt der stündliche Personalaufwand von CHF 250.00 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	75 cl	CHF	35.00
Spirituosen	75 cl	CHF	85.00
Digestif	1 cl	CHF	4.00

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 Festmenus 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 Namenskärtchen?
- 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



		Preis pro Stück/Glas
Kalte Häppchen	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
	Antipasti Spiesse	CHF 5.00
	Cherrytomaten-Mozzarella Spiesse mit Basilikum	CHF 3.50
	Frucht Spiesse nach saisonalem Angebot	CHF 5.00
	Crêpe-Rollen mit Kräuterfrischkäse & geräucherter Lachsforelle	CHF 4.50
	Italienischer Brotsalat im Gläsli	CHF 4.00
	Blätterteiggebäck pro Portion	CHF 5.00
	Gefüllte Focaccia mit Ziegenfrischkäse	CHF 5.00
		Preis pro Stück/Glas
Warme Häppchen	Warme Thurgauer Käseschnittli	CHF 4.00
	Gemüseküchlein	CHF 3.00
	Schinkengipfeli	CHF 4.00
	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 28.00 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-, Joghurt- 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 Gurkensalsa und Kresse	CHF 19.00
	Pochiertes Ei im Glas mit knackigem Blumenkohl-Tabbouleh	CHF 16.00
	Tatar vom knackigen Gemüse mit gepickeltem Fenchel	CHF 19.00
Warme Vorspeisen	Frischkäse-Ravioli an Thymianschaumsauce mit gerösteten Haselnüssen	CHF 19.00
	Gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Gurkensalsa, Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche	CHF 23.00
	Veganer Quinoa-Haselnussbratling auf Süsskartoffelpürree mit Pesto von der getrockneten Tomate	CHF 18.00
Aus unserem Suppentopf	Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigstängeli	CHF 12.00
	Thurgauer Mostschaumsuppe mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF 11.00
	Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	CHF 12.00
	Schaumige Karotten-Ingwersuppe	CHF 11.00
	Rassige Süsskartoffel-Chili Suppe mit Maispoulardenspiess	CHF 14.00
	Schaumsuppe von der Gartenerbse mit Hüttenkäse	CHF 11.00
	Gazpacho vom Thurgauer Gemüse mit Bauernbrotwürfel	CHF 11.00

		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 Thurgadossauce, Randen Risotto und Broccoli	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 54.00
	Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Wodkarahmsauce, mit Pilzen und Peperonistreifen dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse-Duett	CHF 57.00
Hauptgerichte mit Fisch	Gebratenes Lachsforellenfilet auf Venere Reis mit Kapern-Tomatensauce und Romanescoröschen	CHF 44.00
	Gebratenes Zanderfilet mit Oliven-Kartoffelstock, Ratatouille und Zitronen-Buttersauce	CHF 41.00
Vegetarische Gerichte	Gersten-Risotto mit Waldpilzen und Micro Greens	CHF 32.00
	Hausgemachte Brezelknödel auf Pilzgulasch mit Sauerrahm	CHF 29.00
	Hirse-Gemüse Tätschli auf Randen Ragout mit Maissalsa	CHF 29.00
Vegane Gerichte	Quinoa-Bratling auf Peperonata mit Waldkräuterpesto	CHF 29.00
	Dörrbohnencurry mit Süsskartoffeln und Soja-Sauerrahm	CHF 31.00
Dessert	Thurgauer Apfeltraum	CHF 15.00
	Süssmostcrème, Apfelsorbet mit Thurgados und Apfelcrumble	CHF 15.00
	Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Kirschenkompott	CHF 15.00
	Crème Brûlée mit Himbeersorbet	CHF 15.00
	Veganes Schokoküchlein mit saisonalen Früchten	CHF 12.00
	Joghurtglace mit Thurgauer Erdbeeren und Rahm (Saison)	CHF 15.00
	Desserbuffet Freudenfels	CHF 27.00
Käseplatte pro Person	CHF 7.00	
		Preis pro Person
Mitternachtssnack	Hot Dog	CHF 8.50
	Weisswurst mit Brezel und süssem Senf	CHF 8.50
	Rassige Gulaschsuppe	CHF 16.00
	Käseplatte	CHF 20.00

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 Thurgadossauce, Randen-Risotto und Broccoli

* * *

Schokoladenfondant
mit Vanilleglace und Kirschenkompott

CHF 72.00

Menu 4 – Gang

Egli-Kartoffelbratling mit Dill Crème Fraîche
an Gurkensalsa und Kresse

* * *

Schaumsuppe von der Gartenerbse
mit Hüttenkäse

* * *

Rosa gebackenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

* * *

Crème Brûlée
mit Himbeersorbet

CHF 96.00

Menu 5 – Gang

Tatar von knackigem Gemüse
mit gepickeltem Fenchel

* * *

Gebratenes Lachsforellen-Filet mit Kapern-Tomatensauce
und Romanesco-Röschen

* * *

Thurgauer Mostsuppe
mit getrockneten Apfelwürfeli

* * *

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

* * *

Erfrischendes Joghurtglace vom Bauernhof
mit Thurgauer Erdbeeren und Rahm
(Saison)

CHF 121.00

Vegetarisches Menu

Tatar von knackigem Gemüse
mit gepickeltem Fenchel

* * *

Quinoa-Haselnussbratling auf Süsskartoffelpürree
mit Pesto von der getrockneten Tomate

* * *

Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigstange

* * *

Hirse-Gemüse Tätschli
auf Randen Ragout mit Maissalsa

* * *

Veganer Schokoladenkuchen
mit Saisonfrucht

CHF 89.00

Schloss Menu

Pochiertes Ei im Glas
auf Blumenkohl-Tabbouleh

* * *

Champagner-Dijonsensuppe
mit Maispoularden-Spiessli

* * *

Gebratenes Zanderfilet auf Peperonata
mit Basilikum-Pesto

* * *

Sorbet vom Thurgauer Apfel mit Thurgados

* * *

Gebackenes Filet Wellington
mit Trüffelsauce, Selleriepüree und Marktgemüse

* * *

Thurgauer Käseauswahl mit Nussbrot

* * *

Bunter Dessertteller Schloss Freudenfels

CHF 139.00

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 Tägerwilen die Weinbauregion Untersee. Das ca. 28 Hektaren grosse Rebgebiet profitiert von einem ausgeglichenen und milden Klima.

Weisswein

Eschenzer Müller Thurgau Entenstall AOC 2021 70 cl CHF 41.00
 Rebbau Jakob Meier, Berlingen 10 cl CHF 6.50
 Elegant mit feiner, aromatischer Frucht.

Rosé

Eugenie 2020 75 cl CHF 49.00
 Schloss Arenenberg, Salenstein 10 cl CHF 8.00
 Zarter Duft mit leicht süsser Spitze. Ein Wein für jede Gelegenheit.

Rotwein

Eschenzer Freudenfelser Blauburgunder AOC 2018 75 cl CHF 42.00
 Lampert & Co. Weinbau und Kellerei, Steckborn 10 cl CHF 7.00
 Frischer, herzhafter Wein mit viel Frucht.

Schaumwein

Tröpfel – Alkoholfreier Schaumwein aus Thurgauer Trauben und Äpfeln 75 cl CHF 45.00
 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 ist gebürtiger Bündner und hat viele Weinbaugebiete dieser Welt kennen lernen dürfen. Er pflegt seinen eigenen Stil. Alle seine Weine tragen seine Handschrift.



Weissweine

Chardonnay erste Wahl 2021

75cl CHF 52.00

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

Rotwein

Pinot Noir Blaurock 2019

75 cl CHF 72.00

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.

Wein aus Florins Heimat Graubünden

Rotwein

Monolith Pinot Noir AOC 2020

75 cl CHF 112.00

Ein Edler Pinot Noir, der die Wärme und sonnigen Hügel Graubündens wiederspiegelt. Der Wein hat einen dunklen, fruchtigen Kern und eine angenehme Würze. Der Wein wurde während 12 Monaten teilweise im Barrique ausgebaut und erhält dadurch seine Komplexität. Der perfekte Mittelpunkt für einen besonderen Anlass.

Weingut Burkhart – Weinfeldern



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 Ururururgrossvater. 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 Weinfeldern Cuvée 2021 75 cl CHF 62.00
 Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc

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

Kernling Spätlese 2021 75 cl CHF 56.00

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 2018 75 cl CHF 58.00

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

Winzer Sekt brut 75 cl CHF 64.00

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 2020 – ausverkauft 75 cl CHF 47.50
 Müller-Thurgau und Sauvignier gris

Erfrischend, aromatische und charmante Leichtigkeit. Passend als Gesellschaftsbegleiter.

Rotweine

Selection Rot 2021 – ausverkauft 75 cl CHF 64.00
 Regent, Garanoir, Zweigelt

Purpurrot, Süssholzauftakt, reife Waldbeeren, feines Tannin mit gutem Schmelz. Passend zu Hauptgerichten, Käse und Schokolade.

Voilà 2020 – ausverkauft 75 cl CHF 78.00
 Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Dunkel, ein Duft und Gaumenfeuerwerk... Passend als Essensbegleiter zu kräftigen Hauptgerichten.

Schaumwein

Rosé Schaumwein tradition/sec 75 cl CHF 58.00
 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 Rotweirmaische 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 2019 70 cl CHF 56.00

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

Rotwein

Truttiker dunkelrot Stiefelhalde 2020 70 cl CHF 58.00
 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 75 cl CHF 56.00

Klassische Flaschengärung im Weinkeller. Leicht mineralisch.

Weingut Familie Saxer – Nussbaumen, Thurgau



Die Familie Saxer ist – urkundlich bestätigt – seit dem 17. Jahrhundert im Thurgauer Seebachtal, in Nussbaumen ansässig und stets mit der Landwirtschaft eng verbunden. Neben Ackerbau und Milchwirtschaft wurde auch Rebbau betrieben. 1974 legten Alfred und Verena Saxer-Obrecht mit dem Bau einer eigenen Weinkellerei den Grundstein für den Familienbetrieb, der heute gut 9 ha eigene Reben bewirtschaftet. Im Zuge der Nachfolgereglung wurde eine Familien-AG gegründet, die in zweiter Generation von Urs und Jimmy Saxer geführt wird.

Die Weingut Saxer AG keltert eine kleine, feine Palette edler Weine, die für ihren Ursprung, das Thurgauer Seebachtal, stehen. Im Vordergrund sind Pinot Noir (Blauburgunder) und Müller Thurgau (RieslingxSylvaner). Pinot Gris, Chardonnay, Solaris, Grüner Veltliner und Merlot ergänzen das Sortiment mit einzigartigen Weinen. Diese werden sortenrein oder als Cuvées im Stahltank, in grossen Holzfässern oder Barriques ausgebaut.

Verbinden Sie den spannenden Besuch des Weinguts Saxer nicht nur mit der Degustation ihrer Weine sondern auch mit einem Spaziergang in die zu jeder Jahreszeit faszinierende Natur des Thurgauer Seebachtals.

Weissweine

Grüner Veltliner AOC Thurgau 2021 75 cl CHF 53.00

Typische Aromen für die Traubensorte wie grüner Pfeffer und Zitrus zeigen sich in der Nase. Im Gaumen widerspiegelt sich eine frische, quirlige Würzigkeit. Das ist Jimmy Saxer's Lieblingswein.

Roséweine

Saxer's Oeil de Pedrix Steinkrug AOC Thurgau 2020 70 cl CHF 49.50
 Pinot Noir

Rustikaler Auftakt mit reifen Fruchtaromen und einer feinen Apfelnote. Ein ausgewogener Rosé mit samtigem Charakter, perfekt zum Apéro oder Grilladen.

Rotweine

Cuvée Vin Rouge 2019/2020 75 cl CHF 47.00
 Pinot Noir, Regent, Dornfelder

Dunkles Rubinrot. In der Nase kräftige Waldbeeren, im Gaumen eine frische Beerennote. Der Wein besticht durch ein harmonisches, abgerundetes Finale.

Alte Rebe Non Filtré Pinot Noir AOC Thurgau 2020 75 cl CHF 69.00
 Pinot Noir

Diese Pinot-Noir-Trauben stammen von 60-jährigen Rebstöcken mit einem Ertrag von 600g/m². Ausbau im Holzfass mit Aromen von schwarzen Kirschen und Dörripflaumen. Begleitet von leichten Röstaromen und weichen Tanninen.

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

Kellerei Kloster Einsiedeln Merlot 2020

75 cl CHF 49.00

An der Maische vergoren und 12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.
 Viel frische rote Früchte und einen harmonischen Gaumen.

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 2019

75 cl CHF 74.00

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 Booker AOC 2018

75 cl CHF 60.00

Mittleres Kirschrot, violette Reflexe, Ockerreflexe. Feine Vanille Note unterlegt mit Aromen von eingelegten Kirschen, dezente Holzwürze, kandierte Orangenesten. Am Gaumen komplex, elegant, rotbeerige, 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 75 cl CHF 85.00
 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 75 cl CHF 91.00
 Blaufränkisch, 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.

Zweigelt Riserva 2017 75 cl CHF 59.00

Klares intensives Rubinrot mit zartvioletten Reflexen; in der Nase sehr kirschbetont; am Gaumen eine gute Fülle, fruchtig mit leichten Tanninen, an Zwetschke erinnernd, tolles Frucht-Säurespiel, ausgewogener Zweigelt.

Weine von unseren europäischen Nachbarn und Halbnachbarn

Italienische Weine

Pinot Grigio DOC 2021 75cl CHF 47.00

In der Nase zeigt sich eine Kombination aus Honig, Melone, Zitrusfrüchten und frischen Blüten. Am Gaumen besticht der Wein durch seine Sortentypische frische und ist damit der perfekte Apéro-Wein.

Primoduca Primitivo di Manduria DOP 2021 Vinivola Mediterranea 75cl CHF 45.00

Ein vielschichtiges Bouquet von Gewürznoten wie Lakritze, Vanille und Zimt mit einer guten Prise Röstaromen und einer sehr reifen Fruchtaromatik. Ein klassischer Südtaliener der sowohl fruchtige als auch rauchige Aromen aufweist.

Rosso di Montalcino 2017 Biondi Santi 75cl CHF 110.00

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 Weine

Nivarius Tempranillo Blanco DOCA 2021 75cl CHF 43.00

Komplex an der Nase mit Aromen von tropischen Früchten und weissen Blumen. Der Auftakt ist leicht lieblich mit frischen, mineralischen Aromen. Der weisse Tempranillo wird in einer Höhe von 800m.ü.M angebaut und verdankt dieser Höhe seinen frischen und fruchtigen Charakter.

Rioja Reserva DOCA 2017 75 cl CHF 46.00
 Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Während 18 Monaten im Barrique ausgebaut entwickelt der Wein typische Ausbauaromen wie Karamel, Kaffee und Honig. Diese Kombination mit der eleganten, frisch-fruchtigen Note macht den Wein zu einem vielversprechenden Genusserelebnis für jeden Anlass.

Hacienda Monasterio Reserva 2015 75 cl CHF 125.00
 Tempranillo

Dichtes Rubinrot im Glas, in der Nase Aromen von Brombeere, Cassisgelée, Gewürznelk und Muskatnuss. Im Gaumen von reifem Charakter, weich und samtig mit dezenten Barriquearomen.

Französischer 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. 75 cl CHF 98.00
 Geradlinig und mit einem langen, reintönigen Nachhall verabschiedet sich der edle Champagner.

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
	Personalisiertes Bier	50 cl	CHF 8.50
	Möhlsaft alkoholfrei	50 cl	CHF 6.00
	Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	CHF 5.00
Mineralwasser	Mineralwasser	0.8 l	CHF 8.00
	Süssmost	1 l	CHF 9.00
	Vivi Cola	33 cl	CHF 5.00
	Vivi Cola Zero	33 cl	CHF 5.00
	Vivi Shorley	33 cl	CHF 5.00
	Vivi Eistee	33 cl	CHF 5.00
	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 Vermuth Secco			CHF 15.00
	Holunder Fizz			CHF 15.00
	Sloe Gin Spritz			CHF 12.50
Spirituosen	Sir Dry Gin	42 Vol.%	4 cl	CHF 10.50
	Sloe Gin	28 Vol.%	4 cl	CHF 11.00
	Señor Rum	42 Vol.%	4 cl	CHF 13.00
	Zar Vodka	42 Vol.%	4 cl	CHF 9.50
	Contessa Vermouth	18 Vol.%	4 cl	CHF 6.50
Whisky	Whisky Single Malt	42 Vol.%	4 cl	CHF 18.00
	Whisky Limited Edition 10 th Anniversary Single Malt	42 Vol.%	4 cl	CHF 20.00
Likör	Sântis Malt Cream	17 Vol.%	4 cl	CHF 8.00
Obst-/Weinbrände	Vieille Pomme	42 Vol.%	2cl	CHF 8.50
	Vieille Apricot	42 Vol.%	2cl	CHF 9.00
	Vieille Poire Williams	36 Vol.%	2cl	CHF 8.50
	Vieille Prune	40 Vol.%	2cl	CHF 8.50
	Acquavite di vinaccia Müller Thurgau (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 8.50
	Acquavite di vinaccia Pinot Noir Barrique (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 8.50
	Acquavite di vinaccia Cuvée Reserva (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 9.00

Preis- und Jahrgangsänderungen im gesamten Dossier vorbehalten inkl. 7.7% MwSt.