



Lieber Schlossgast

Vielen Dank für Ihr Interesse am Wasserschloss Hagenwil. Schön, dass Sie sich die Zeit nehmen, unsere Bankett-Dokumentation anzusehen. Wir freuen uns, alles zu unternehmen um Ihrem Anlass den richtigen Rahmen zu geben und ihn zu einem unvergesslichen Ereignis werden zu lassen.

Aus der Geschichte

Die ältesten Teile vom Schloss Hagenwil sind rund 800 Jahre alt. Erstmals wurde es 1264 im Zusammenhang mit einem Rudolf von Hagenwil erwähnt. Während den darauffolgenden Jahrhunderten hatten verschiedene Familien das Schloss zu leihen. In dieser Zeit blieb es auch nicht vor Plünderung und Verwüstung verschont. Im Jahr 1684 wurde es dann vom Kloster St. Gallen in Eigenverwaltung übernommen. Eine ruhigere Zeit war für die alten Gemäuer angebrochen und es wurde zu einem Erholungsort für die Geistlichen des Klosters St. Gallen. Nach der Klostersauflösung 1802 erwarb es dann 1806 der damalige Verwalter und Gemeindeammann Benedikt Angehrn. Seit nunmehr über 200 Jahren ist das Schloss Hagenwil schon im Besitz der Familie Angehrn, die es mittlerweile in der siebten Generation führt. Während dieser Zeit wurde das Schloss mehrmals restauriert, wobei immer grosser Wert darauf gelegt wurde, den ursprünglichen Charme dieses historischen Gebäudes zu erhalten. So wurde 1937 die bauliche Hauptkonstruktion restauriert, 1958 folgte dann die liebevolle Restauration des Restaurants im Biedermeierstil, 1966 des Treppenaufgangs und im Jahr 1968 des gotischen Rittersaals. Unter Rücksprache mit der Denkmalpflege werden ständig Teile des Schlosses restauriert. Die letzte Gross-Renovation wurde 1996 an der Aussenfassade vorgenommen, ausserdem wurde 2001 der Mostkeller ausgebaut und im Winter 2004 wurde die alte Küche durch eine moderne und leistungsfähige ersetzt. Anlässlich dieses Umbaus wurde ebenfalls ein Lift eingebaut. Somit ist das Schloss Hagenwil rollstuhlgängig. Im Mostkeller ist zusätzlich ein rollstuhlgängiges WC vorhanden.



Einleitung

In diesen Unterlagen haben wir eine Auswahl an einzeln kombinierbaren Gerichten und bereits zusammengestellten Menüs für verschiedene Festlichkeiten und Geldbeutel für Sie kreiert. Was ist Ihr Leibgericht? Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen. Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen. Bitte machen Sie dafür einen Termin mit uns aus, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.

Die Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen konzipiert. Die Auswahl sollte abgesehen von vegetarischen Gerichten einheitlich sein. Für Vereine besteht ein zusätzliches Angebot.

Zur Küche

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit natur- und tiergerechter Produktion. Wo immer möglich werden saisonale Frischprodukte aus nächster Nähe oder zumindest aus der Schweiz verwendet. Aus saisonalen Gründen sowie bei Lieferengpässen oder Qualitätsschwankungen müssen wir manchmal auf Alternativ-Produkte ausweichen.

Eine schonende Verarbeitung und Zubereitungsarten, die den Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sind uns wichtig.

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Fische	sofern erhältlich Bodensee
Crevetten	Vietnam
Lachs	Schottland, Zucht

Apéro-Inspirationen

Kalte Häppchen

Dreieck-Canapés, Standard* / Deluxe*	pro Stück	CHF	3.50	/	CHF	4.50
...						
Meterbrote, Standard* / Deluxe*	pro Meter	CHF	75.00	/	CHF	95.00
...						
Gefüllte Brötli, Standard* / Deluxe*	pro Stück	CHF	3.50	/	CHF	4.50
...						
Bruschetta	pro Stück	CHF	2.00			
...						
Crostinis mit Oliven, Tomaten, Pesto und Knoblauch	pro Stück	CHF	1.70			
...						
Crostinis mit Rauchforellenfilet und Meerrettich	pro Stück	CHF	2.40			
...						
Crostinis mit Oberaacher Ziegenfrischkäse	pro Stück	CHF	2.40			
...						
Apfelbrot mit Müller-Thurgau Käse	pro Stück	CHF	2.50			
...						
Speck-Bölewegge	pro Stück	CHF	1.50			
...						
Focaccia-Ecken mit Beeftartar	pro Stück	CHF	3.50			
...						
Blätterteigrauten mit Frischkäse	pro Stück	CHF	2.00			
...						
Mini-Pastetli, divers gefüllt	pro Stück	CHF	2.40			



Kalte Häppchen
fortsetzung

Spiessli mit				
- Rohschinken und Melone	pro Stück	CHF	2.20	
- Schlosskäse und Dörraprikosen	pro Stück	CHF	2.20	
- Mostbröckli und Appenzellerkäse	pro Stück	CHF	2.20	
- Tomaten und Mozzarella	pro Stück	CHF	2.20	
- Saisonalen Früchten	pro Stück	CHF	2.20	
...				
Antipastigemüse mit lange gereiftem Nachtwächter-Käse	pro Portion	CHF	4.00	
...				
Gemüsedip mit verschiedenen Saucen	pro Portion	CHF	3.50	
...				
Hausgemachte Schloss-Chips (knusprig-würzige Brotchips)	pro Portion	CHF	3.50	
...				
Chips, Nüssli, Salzgebäck	pro Portion	CHF	1.00	

***Unsere Füllungen und Beläge für Canapés, Meterbrote und gefüllte Brötli**

Standard: Ei, Salami, Schinken, Käse, Thon, Fleischkäse, Tomaten-Mozzarella

Deluxe: Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs



Warme Häppchen

Hausgemachter Käsefladen	pro Blech	CHF	70.00
Ergibt ca. 60 Häppchen à 5x5cm			
...			
Verschiedene Mini Käseküchlein	pro Stück	CHF	1.50
...			
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.00
...			
Schlossweggen mit pikanter Fleischfüllung	pro Stück	CHF	2.50
...			
Mini-Calzone mit Schinken-Pilzfüllung	pro Stück	CHF	2.00
...			
Mini Frühlingsrollen mit Soja- und Chilisauce	pro Stück	CHF	2.00
...			
Asiatische Sesam-Pouletspiessli	pro Stück	CHF	2.50
...			
Frittierte Riesenkrevettenschwänze	pro Stück	CHF	3.00
...			
Hackfleischbällchen mit Barbecuesauce	pro Stück	CHF	1.80
...			
Gebackene mediterrane Risottobällchen mit Chnoblidip	pro Stück	CHF	1.50
...			
Champignons und Gemüse im Backteig mit Tsatsiki	pro Stück	CHF	1.50



Wassenschloss Hagenwil

Apéro-Getränke

<i>Ohne Alkohol</i>	Mineralwasser	Liter	CHF	8.00
	Süssmost	Liter	CHF	9.50
	Orangensaft	Liter	CHF	12.00
<i>Vom eigenen Rebberg</i>	Hagenwiler Müller-Thurgau	75 cl	CHF	35.00
	Hagenwiler Müller-Thurgau (lieblich)	75 cl	CHF	36.00
<i>Thurgauer Spezialitäten</i>	Rutishauser Cuvée, Weisswein	75 cl	CHF	41.00
	Secco, Thurgauer Schaumwein	75 cl	CHF	39.00
	Apfelsekt Jean George, Möhl	75 cl	CHF	38.00
	Bilchener Himbeerwein	50 cl	CHF	20.00
<i>Champagner und Prosecco</i>	Champagne Pannier	75 cl	CHF	69.00
	Sélection brut			
	Prosecco di Valdobbiadene Brut DOC Azienda Agricola Marsuret	75 cl	CHF	42.00
<i>Bowle</i>	Saisonale Bowle mit Alkohol	Liter	CHF	35.00
	Saisonale Bowle ohne Alkohol	Liter	CHF	28.00

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge aus unserer Weinkarte



Menüvorschläge

<i>Salate</i>	Saisonaler Blattsalat	CHF	7.00
	...		
	Saison-Salat mit Brotcroûtons	CHF	8.00
	...		
	Gemischter Salat	CHF	9.00
	...		
	Tomatensalat mit Mozzarella und Kräuterpesto (Saisonal)	CHF	9.50
	...		
	Saisonsalat mit sautierten Pilzen	CHF	9.50
	...		
	Bunter Salatstrauss mit Lachs-Crêperöllchen	CHF	11.00



kalte Vorspeisen

Rohschinken mit Melone (Saisonal)	CHF	11.50
...		
Hagenwiler Frischkäseterrine im Kürbiskernmantel auf Rucolasalat mit Tomatencoulis	CHF	12.50
...		
Vitello Lavarellato (mit geräucherter Bodenseefelche statt Thon)	CHF	14.50
...		
Lachscarpaccio an Schlossmarinade mit Zupfsalat (geräuchert von Werner Attinger in der Gertau, Bischofszell)	CHF	16.50

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli	CHF	6.50
...		
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	CHF	8.50
...		
Hagenwiler Müller-Thurgau Suppe	CHF	8.50
...		
Thurgauer-Mostsuppe mit Mostbröcklichips	CHF	9.00



Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Pilzragout	CHF	12.00
...		
Kleine hausgemachte Lasagne	CHF	12.50
...		
Gebratenes Felchenfilet auf Spinat-Kartoffelstock mit Pommery-Senfschaum	CHF	14.50

Hauptspeisen

Rindsgulasch ungarische Art mit Spätzli und Marktgemüse	CHF	26.00
...		
Schweinskotelette „Zigeunerart“ mit Schinken, Peperoni, Champignons, an Paprikasauce Country-Cuts und Gemüse garnitur	CHF	27.00
...		
Glasierte gefüllte Kalbsbrust mit Butternüdeli und Marktgemüse	CHF	27.50
...		
Gefüllte Maispoulardenbrüstchen (getrocknete Tomaten und Crème fraiche)	CHF	29.00



Hauptspeisen
Fortsetzung

Cordon-Bleu vom Schwein	CHF	31.00
Pommes frites und Gemüsegar nitur		
...		
Geschmorte Kalbshaxen		
mit Bramata-Polenta und glasiertem Wurzelgemüse	CHF	33.00
...		
Schweinscarré und Kalbsbraten mit brauner Sauce	CHF	36.00
Kartoffelstock und Vichy-Karotten		
...		
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel	CHF	37.00
Hausgemachte Café de Paris		
Butternudeln und Gemüse der Saison		
...		
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce	CHF	37.00
Butternudeln, Bohnen und glasierten Rüebli		
...		
Kalbs-Piccata Mailänder Art	CHF	37.00
Tomatenspaghetti und Broccoli		
...		
Kalbshohrücken mit Rosmarinjus	CHF	38.00
Frittierte Kartoffelkrapfen und Gemüsebouquet		
...		
Kalbscarrébraten mit Eierschwämmli sauce (Saisonal)	CHF	43.00
Röstikroketten und Saisongemüse		



Hauptspeisen

Fortsetzung

Roastbeef mit Sauce Béarnaise	CHF	43.00
Röstikroketten und Gemüse garnitur		
...		
Kalbssteak an Morchelsauce	CHF	48.00
Tagliolini und Gemüse garnitur		
...		
Kalbsfiletmedaillons an Thurgadossauce*	CHF	49.00
Hausgemachte Chnöpfli und bunte Gemüsevariation		
...		
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	CHF	52.00
Pommes duchesses und Gemüsevariation		
...		
Gebratenes Forellenfilet an Mandelbutter	CHF	32.00
mit Kräuterkartoffeln und Broccolirösli		
...		
Gebratenes Felchenfilet mit Thurgauer Apfelweinsauce	CHF	32.00
Pinienreis und Blattspinat		



<i>Vegetarisches</i>	Tomatenrisotto mit Saisongemüse	CHF	14.50
	...		
	Kartoffelgnocchi auf Gorgonzolasauce	CHF	19.00
	...		
	Gemüwestroganoff mit hausgemachten Chnöpfli	CHF	19.50
	...		
	Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti	CHF	21.00
	...		
	Gemüse-Thaicurry mit Quinoa-Köpfli	CHF	21.50
	...		
	Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Fetakäse und Bratkartoffeln	CHF	23.00
	...		
	Auberginen-Cordon-bleu mit Tomaten-Curryragout und Kräuterreis	CHF	22.00
	...		
	Wir empfehlen anstelle des Fleisches beim Hauptgang ein hausgemachtes Gemüseschnitzel mit gleichen Beilagen	CHF	22.50



<i>Desserts</i>	Glace nach Wahl, pro Kugel	CHF	3.00
	mit Rahm	+ CHF	1.50
	...		
	Vanilleglace mit heissen Himbeeren	CHF	11.00
	...		
	Kirsch-, Früchte- oder Schwarzwäldertorte	CHF	7.50
	...		
	Caramelköpfler mit Saisonfrüchten	CHF	7.50
	...		
	Frischer Fruchtsalat	CHF	9.00
	mit Rahm	+ CHF	1.50
	...		
	Thurgauer Apfelcrème mit caramelisierten Apfelschnitzen	CHF	9.50
	...		
	Schlosscoupe (3 Kugeln Glace mit Fruchtsalat und Rahm)	CHF	11.00
	Mini-Schlosscoupe (2 Kugeln Glace mit Früchten und Rahm)	CHF	9.00
	...		
	Saisonales Parfait mit gefüllten Windbeuteln	CHF	12.50
	...		
	Gefrorene Passionsfruchtroulade mit Früchten garniert	CHF	11.50
	...		
	Dreierlei Sorbets auf Zuckerteigboden mit Früchten garniert	CHF	11.50
	...		
	Duett von Minörli-Mousse und Schoggikuchen mit Vanilleglacé	CHF	12.00
	...		
	Dessertvariation Wasserschloss Hagenwil	CHF	13.50
	...		
	Dessertbuffet (ab 45 Personen)	CHF	18.00
	Crème, Mousse, Parfait, Glace, Früchte und Gebäck nach saisonalem Angebot		



Kinderkarte

Kindersalat	CHF	3.50
...		
Flädli-suppe	CHF	3.50
...		
Portion Pommes	CHF	5.50
...		
Schnipo	CHF	8.50
...		
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	CHF	8.50
...		
Fischstäbli mit Risi Bisi	CHF	8.50
...		
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Rüeblen	CHF	8.50

Kinderdesserts

Billy Smarties		
Vanilleglace mit Rahm und Smarties	CHF	5.50
...		
Choco Bajazzo		
Schoggiglace mit Hüppencornet und	CHF	5.50
...		
Nesquik Quicky Car		
Vanille-Schoggiglace im Nesquik-Auto	CHF	6.00
...		
Zwergli-Coupe		
Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm und Schleckstengel	CHF	6.50
...		
Disney Princess		
Köfferchen mit Schmuck Accessoires und Erdbeer-, Rahmglacé	CHF	6.50



Zusammengestellte Menüs

Menü Italia

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (Saisonal)
oder Minestrone

...

Ossobucco cremolata (Kalbshaxe)
Bramata Polenta und mediterranes Gemüse

...

Panna Cotta mit Fruchtsaucenspiegel

pro Person CHF 52.00

Schweizer Menü

Bunter Salatstrauss mit Brotcroûtons
...

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel
Hausgemachte Café de Paris
Butternudeln und Gemüse der Saison

...

Minörlimousse

pro Person CHF 54.00



Geniessermenü

Nüsslisalat mit Ei (saison)

...

Blätterteigkissen mit Pilzragout

...

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Röstikroketten und Gemüse garnitur

...

Gefrorene Passionsfruchtrolade mit Früchten garniert

pro Person CHF 77.00

Schlemmermenü

Lachscarpaccio an Schlossmarinade mit Zupfsalat

...

Hagenwiler Müller-Thurgau Suppe

...

Kalbsfiletmedaillons an Thurgadossauce

Hausgemachte Chnöpfli und bunte Gemüsevariation

...

Dreierlei Sorbets auf Zuckerteigboden mit Früchten garniert

pro Person CHF 84.50

Vorspeisen, Hauptgänge oder auch Desserts der zusammengestellten Menüs können selbstverständlich nach Belieben ausgetauscht oder ergänzt werden. Fragen Sie uns nach dem neuen Preis.

Buffets

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunschbuffet zusammen.



Wassenschloss Hagenwil

Weisswein Empfehlung

Schweiz, Thurgau

Rutishauser Cuvée

75cl CHF 41.00

Rutishauser, Scherzingen

Traubensorten: Gewürztraminer, Räuschling und Müller-Thurgau

Fein, fruchtig, mit intensiven Aromen. Im Gaumen kräftig, vollmundig und mit interessantem Abgang.

Italien, Sizilien

Angimbé Sicilia IGT

75cl CHF 41.00

Riuniti dei Colli Euganei

Traubensorte: Inzolia, Chardonnay

Die typisch Sizilianische Traubensorte Inzolia, vereint mit Chardonnay-Trauben kreiert einen fruchtigen Wein mit Noten von reifer Ananas.



Rotwein Empfehlung

Italien, Apulien

Primitivo di Manduria DOC Papale

75cl CHF 42.00

Vigne & Vini

Traubensorte: 100 % Primitivo (Zinfandel).

Die Kellerei Vigne & Vini setzt einerseits bewusst auf die Tradition, zum Beispiel mit sorgfältiger Handarbeit bei der Ernte, andererseits ist der Keller modernst eingerichtet mit innovativer Technik, um die Weine möglichst schonend zu keltern. Ihr Papale stammt aus dem apulischen Mandurien und der qualitativ überragenden DOC für Primitivo. Er ist in seiner charaktervollen und balancierten Art ein perfekter, würzig-temperamentvoller Botschafter Süditaliens.

Italien, Sizilien

Nero d'Avola Sicilia IGT

75cl CHF 42.00

Cusumano

Traubensorte: 100 % Nero d'Avola

Die typische Rebsorte aus Sizilien. Ein charaktervoller Rotwein mit harmonischem, elegantem und schön abgerundetem Körper.

Spanien, Valencia

Los Monteros

75cl CHF 42.00

Crianza Valencia DO

Traubensorte: 60 % Monastrell und 40 % Merlot

Dichte: dunkelrubinrote Robe, mit ziegelfarbigen Reflexen

Nase: Schöne Fruchtigkeit wilder Waldbeeren, Weichselkirschen

Gaumen: Kräftig, samtig, schön ausgewogen

Finale: Reichhaltig, elegant - wunderbar!

**Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge aus unserer Weinkarte
Sie finden diese auch im Internet: www.schloss-hagenwil.ch**



Geschäftsbedingungen & Infos

Anzahl der Gäste

Bitte geben Sie uns so früh wie möglich, spätestens aber 14 Tage vor dem Anlass, die ungefähre Personenanzahl bekannt. Die definitive Anzahl der Gäste muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden, sie dient als Mindestverrechnungsmenge.

Nachzuschlag

Ab 1.00 Uhr verrechnen wir einen Servicezuschlag von CHF 50.00 pro Servicefachangestellte und Stunde.

Zahlung

Unsere Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto und ist innert 20 Tagen zahlbar.

Kredit-/Debitkarten

Wir akzeptieren folgende Karten: Postcard, Maestro, Visa, Mastercard, American Express

Rabatte

Qualitativ hochstehende Produkte, wenn immer erhältlich aus der Region, sind Grundlage unserer Kreationen. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert und auf die speziellen Gegebenheiten im Wasserschloss angepasst. Wir sind stets bemüht, das Optimum für Gast und Gastgeber zu erreichen. Aus diesen Gründen ist es uns nicht möglich Rabatte auf unsere Produkte zu geben. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen auf Anfrage günstigere Alternativen.

Mitbringen von Essen & Getränken

In unserer modern eingerichteten Küche bereitet unser Fachpersonal das speziell zu Ihnen passende Menü oder die beliebten Apéro-Häppchen frisch zu. Wir arbeiten deshalb nicht mit Catering-Firmen zusammen. Ebenfalls bitten wir Sie keine Getränke oder Speisen mitzubringen. Eine Ausnahme machen wir auf Wunsch beim Wein. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche. Selbstverständlich können auch Hochzeitstorten mitgebracht werden. In diesem Fall verrechnen wir eine Gedeckpauschale von CHF 3.50 pro Person.

Raumpauschale

Für Ziviltreffen, Versammlungen und ähnliche Anlässe verrechnen wir eine Raummiete von CHF 150.00. Bei einer Konsumation von über CHF 1000.00 fällt die Mietpauschale weg. Für Seminare besteht eine separate Preisliste.



Annullierung

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, verrechnen wir dies wie folgt:

21 - 14 Tage vor dem Anlass	30% des Arrangements
13 - 7 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
6 - 0 Tage vor dem Anlass	80% des Arrangements

Wir behalten uns vor, auch ausserhalb dieser 21 Tage, bei der Annullation eines bestätigten Anlasses, eine Bearbeitungsgebühr von max. CHF 500.– pro Abend/Anlass zu verrechnen. Selbstverständlich verzichten wir bei Gründen wie Todesfälle etc. auf diese Gebühren.

Hausordnung

Das Streuen von Rosenblättern, Reis und Konfetti ist sowol in den Räumlichkeiten als auch im Schlosshof nicht erlaubt. Es ist nicht gestattet ohne Erlaubnis Bilder ab- bzw. aufzuhängen, Möbel umzustellen, Nägel oder ähnliches einzuschlagen oder die Räumlichkeiten in einer anderen Weise zu verändern. Zusätzlicher Reinigungsaufwand wegen Nichtbeachtens oben aufgeführter Punkte wird verrechnet (CHF 50.00 pro Stunde).

Es ist möglich, dass zur selben Zeit mehrere Anlässe im Schloss stattfinden. Wir bitten um Rücksichtnahme.

Sicherheit & Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen sind bei uns Wunderkerzen nicht erlaubt. Andere Kerzen bitte nur mit der nötigen Sorgfalt aufstellen. Ebenfalls ist es untersagt Wunderkerzen an Ballonen oder Himmelslaternen in der Nähe des Schlosses fliegen zu lassen. Erkundigen Sie sich bei uns über geeignete Standorte für Feuerwerke und Ähnliches. Das Loslassen von Feuerwerk ist aus Lärmschutz-Gründen nur bis um 22.00 Uhr erlaubt. Sämtliche Kosten die entstehen wegen Missachtung dieser Bestimmungen werden weiterverrechnet (Polizei, Feuerwehr, etc.)

Miete Infrastruktur

Miete Beamer und Leinwand	CHF 25.00
Miete Musikanlage im Mostkeller	CHF 25.00

Kinder-Hütendienst

In Zusammenarbeit mit dem Eltern-Kind-Zentrum Amriswil bieten wir Ihnen einen Hütendienst für Kinder an.

	Pauschal	jede (weitere) Stunde
bis 6 Kinder, inklusive 3 Stunden	CHF 200.00	CHF 60.00
ab 6 Kinder	CHF 200.00	CHF 60.00



Unsere Räumlichkeiten

Dank der bewegten Geschichte stehen im Wasserschloss Hagenwil verschiedene Räume zur Verfügung. Jeder unserer Räume hat einen eigenen Stil und Charme.

<i>Schloss-Saal</i>	gotischer Saal mit Butzenscheiben	Bankett mit Platz für Darbietungen Bankett maximal / ohne Darbietungen	ca. 80 Personen ca. 110 Personen
<i>Rittersaal</i>	heller Raum mit Waffenausstellung	Trauungen mit Konzertbestuhlung Apéro Seminare & Sitzungen	ca. 40 Personen ca. 60 Personen ca. 20 Personen
<i>Kornkammer</i>	Bohlensteinwände und Balkendecke	Trauungen mit Konzertbestuhlung Apéro	ca. 100 Personen ca. 150 Personen
<i>Grossmutterstübli</i>	romantisches biedermeier-Stübli	Trauungen mit Konzertbestuhlung Apéro Sitzungen	ca. 15 Personen ca. 15 Personen ca. 4 Personen
<i>Mostkeller</i>	rustikal-romantischer Keller / BurgBar	Bankett Barbetrieb	ca. 60 Personen ca. 120 Personen
<i>Schloss-Hof</i>	Regengeschützter Innenhof	Apéro	ca. 200 Personen
<i>Wiese vor dem Schloss</i>	mit schönem Blick aufs Schloss	Apéro	ca. 200 Personen

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räume und Möglichkeiten einmal persönlich. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin.



Wassenschloss Hagenwil

Nützliche Adressen

Blumen

Urs Keller Blumen und Gärtnerei	Kirchstrasse 10 / 8588 Zihlschlacht	071 422 16 74
Blumen Iseli	Weinfelderstrasse 3 / 8580 Amriswil	071 411 12 21
Rutishauser Gartenbau	Bachstrasse 4 / 8580 Amriswil	071 411 27 47

Konditoreien

Bäckerei Konditorei Hollenstein	Rennweg 6 / 8580 Amriswil	071 411 18 06
Confiserie Gschwend	Bahnhofstrasse 4 / 8580 Amriswil	071 411 10 56
Bäckerei Konditorei Mächler	Arbonerstrasse 13 / 8580 Amriswil	071 411 12 12
Rössli Beck / Dörr AG	Bahnhofstrasse 12 / 8583 Sulgen	071 642 12 70

Kutschenfahrten

Othmar Baumann	Holz bifang / 9313 Muolen	071 411 13 69
Elmar Angehrn	Ebnet 238 / 9313 Muolen	071 411 76 29
Ernst Brühlmann	Hauptstrasse 78 / 8588 Zihlschlacht	071 422 34 68

Hotels in der Nähe

Landgasthof Hirschen	Weinfelderstrasse 80 / 8580 Amriswil	071 412 70 70	(Fahrzeit ca. 4min)
Gasthaus zum Ochsen	Bahnhofstrasse 2 / 8580 Amriswil	071 411 18 71	(Fahrzeit ca. 4min)
Hotel Bären	Marktplatz 5 / 8580 Amriswil	071 411 11 88	(Fahrzeit ca. 4min)
Restaurant Winzelnberg	Winzelnbergstrasse 5 / 9314 Steinebrunn	071 477 11 63	(Fahrzeit ca. 7min)
Haus Sonnegg	Kreuzlingerstrasse 94 / 8587 Oberaach	071 410 25 72	(Fahrzeit ca. 10min)
Hotel Le Lion****	Grubplatz 2 / 9220 Bischofszell	071 424 60 00	(Fahrzeit ca. 10min)