

# Herzlich Willkommen

*Wir stellen uns vor*

Das einzige Wasserschloss der Ostschweiz soll für heute zu einem heimeligen Ort für Sie werden, an dem Sie sich wohlfühlen. Unser junges Team mit Küchenchef Pascal Schafflützel und Nadine Schweizer als Serviceleiterin werden gemeinsam mit mir alles daran setzen, dass dies keine leeren Worte bleiben.

Es ist mir eine grosse Freude, die Gäste des Wasserschloss Hagenwils bereits in siebter Generation bewirten zu dürfen. Als Gastgeber oder "gastronomischer Dirigent" ist es natürlich mein grösstes Ziel, Sie nach ein paar gemütlichen Stunden zufrieden verabschieden zu können. Ich freue mich darauf, Sie schon bald wieder bei uns zu begrüssen.

Es ist schön, Sie bei uns zu haben!

Andi Angehrn

*PS* Möchten Sie immer auf dem Laufenden sein über unsere Aktivitäten?  
Schreiben Sie uns doch Ihre E-Mailadresse auf, dann informieren wir Sie gerne über unsere Anlässe.

## *Zur Küche*

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit natur- und tiergerechter Produktion. Wenn immer möglich werden saisonale Frischprodukte aus nächster Nähe oder zumindest aus der Schweiz verwendet.

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

## *Fleischdeklaration*

Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schrofenhof, Kreuzlingen/ Schweiz
Fische:	Bodensee sofern erhältlich
Lachs:	Schottland, Zucht

Andere Herkunftsländer sind deklariert

Diese Gerichte sind Glutenfrei 



## *Geschichtliches*

Die ältesten Teile vom Schloss Hagenwil sind rund 800 Jahre alt. Erstmals wurde es in Zusammenhang mit einem Rudolf von Hagenwil erwähnt, der das Schloss 1264 dem Kloster St. Gallen vermachte. Während den darauffolgenden Jahrhunderten wechselte das Schloss häufig den Lehnherr und blieb auch nicht vor Plünderung und Verwüstung verschont. Im Jahr 1684 ging es dann ans Kloster St. Gallen zurück. Eine ruhigere Zeit war für die alten Gemäuer angebrochen und es wurde zu einem Erholungsort für die Mönche des Klosters St. Gallen. Auf Grund der Klosterauflösung erwarb es 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 wurden 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. Gemeinsam mit dem Verein der Freunde des Wasserschlosses Hagenwil wurde im Sommer 2008 der Rittersaal und im Frühling 2011 das Grossmutterstübli restauriert.

Möchten auch Sie Spenden oder Mitglied des Gönnervereins werden? Infos finden Sie auf [www.hagenwil.ch](http://www.hagenwil.ch). Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

# Winterliche Gaumenfreuden

<i>Vorspeisen</i>	Geräuchertes Rippli mit Kichererbsensalat		CHF	11.00
	...			
	Nüsslisalat mit gebackenen Kalbsmilkenperlen		CHF	12.00
...				
	Lauchcrèmesuppe mit Saucisson		CHF	9.50
<i>Hauptgänge</i>	Berner Platte (Saucisson, Siedfleisch, Zunge, Speck)		CHF	27.00
	Salzkartoffeln, Dörrbohnen und Sauerkraut			
	...			
	Thurgauer Wildschweinbraten		CHF	29.00
	Serviettenknödel und Rotkraut			
	...			
	Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter sautiert		CHF	29.00
	Knusprige Rösti			
...				
	Kalbsfilet im Nussmantel		CHF	48.00
	Kartoffelroulade mit Speck und Wirsing			
	Wintergemüse			

<i>Fisch</i>	Hechtklösschen an Safransauce Vollkorn-Pilafreis und Lauchgemüse		CHF	33.00
<i>Vegetarisch</i>	Hausgemachte Gemüsecapuns mit Rahmsauce und Schlosskäse gratiniert		CHF	21.00
<i>Desserts</i>	Bacheschnitte mit fruchtigem Duo (Traditionelles Appenzeller Fasnachtsgebäck mit Leckerli) ...		CHF	11.00
	Nidelzeltliparfait mit flambierter Ananas		CHF	12.00
<i>Hausgemachte Glaces &amp; Sorbets</i>	Quitten-Limettensorbet, Kiwisorbet, Mandarinsorbet Passionsfrucht-Granatapfelsorbet Biberliglace, Apfel-Zimtglace	Kugel	CHF	4.00


**Weitere Dessertkreationen finden Sie  
auf der letzten Seite.**

# Klassiker & Co

## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat 	CHF	7.00
...		
Gemischter Salat 	CHF	9.00
...		
Lachscarpaccio an Schlossmarinade  mit Zupfsalat (geräuchert von Werner Attinger in der Gertau, Bischofszell)	CHF	16.50
...		
Rindsbouillon mit Flädli	CHF	6.50
...		
Hagenwiler Müller-Thurgau-Suppe	CHF	8.50

## Hauptgänge

Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites und Gemüse garnitur ...		CHF	23.00
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Country Cuts im Heu und Gemüse ...		CHF	25.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (Champignons, Nierli, Weissweinsrahmsauce) Knusprige Rösti ...		CHF	36.00
Cordon – Bleu vom Kalb mit Müller-Thurgau Käse Pommes frites und Gemüse ...		CHF	37.00
Rindsfiletspitzen Stroganoff Hausgemachte Chnöpfli und Broccoli ...		CHF	39.00
<u>Plattenservice ab 2 Personen</u>			
Château Briand vom Schrofен-Rind Sauce Béarnaise Saisongemüseplatte Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage: Pommes frites, Röstikroketten, Country Cuts, Nudeln, Chnöpfli oder Reis	pro Person	CHF	52.00

*Fisch* Gebratenes Bodensee-Felchenfilet an Thymianbutter  
mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse CHF 32.00

*Vegetarisches* Thurgauer Feinschmecker-Risotto   
getrockneten Tomaten und prickelnder Überraschung  
...

Hausgemachte Quinoa-Tätschli   
auf Linsengemüse mit Frischkäse CHF 19.50  
(Quinoa ist ein proteinreiches Andengetreide)

## *Hausgemachte*

### *Desserts*

Thurgadoscrème mit Apfelglace	CHF	10.50
...		
Bestreuselter Hagenwiler Apfelgratin mit Vanilleglace und Zimt	CHF	11.00
...		
Gerührter Hagenwiler Eiskaffee mit Kirsch	CHF	11.00
...		
Käseteller mit regionalen Spezialitäten und Thurgauer Apfelbrot	CHF	12.50



## *Glaces & Sorbets*

Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mocca, Banane,  
Stracciatella, Yoghurt Waldbeer  
Apfelsorbet, Zitronensorbet, Mangosorbet

Pro Kugel	CHF	3.00
Mit Schlagrahm	CHF	1.50

**Beachten Sie unsere saisonalen Dessert-Spezialitäten auf  
den vorderen Seiten!**