

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 wird 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
Straussenfleisch:	Straussenfarm Lindenhof, Brüschiwil TG
Lammfleisch:	Australien

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 restauriert. Möchten auch Sie Mitglied des Gönnervereins werden? Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Steakwochen

Vorspeisen

Beefsteak-Tatar	CHF	16.50
mild, mittel oder scharf		
mit knusprigem Toast und Zupfsalat		
...		
Lauwarmes Thunfischsteak	CHF	19.50
auf mariniertem Gemüse und Crostini		
...		
Rindscarpaccio vom Filet mit lauwarmem Ziegenfrischkäse	CHF	16.50
...		
Frische Melonenkaltschale	CHF	8.50
mit marinierten Äpfeln, Gurken, Honigmelonen und Minze		

Hauptgänge

Rassiges Lammsteak auf Schmorzwiebeln	CHF	44.00
mit Rosmarinmilch		
Kartoffeltaler und Sommerfeigen		
...		
Entrecôte vom Schrofenrind	CHF	44.00
mit Café de Paris		
hausgemachten Country Cuts und Gemüse garnitur		

<i>weitere Hauptgänge</i>	Gebratenes Kalbssteak mit kräftigem Jus auf Kräuterrisotto und Schmortomaten		CHF	48.00
	...			
	Filetsteak vom Schrofenrind mit Pommes Risolées auf Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan		CHF	54.00
	...			
	Lachssteak mit Hagenwilerschaum auf Blattspinat mit Zitronenreis		CHF	32.00
<i>Dessert</i>	Simons Schoggichüechli auf Erdbeercoulis und Sauerrahmeis		CHF	11.00
	...			
	Gefüllte Fotzelschnittli mit frischem Thurgauer Apfelmus Schoggi-Shot und Apfelglace		CHF	12.50
	...			
	Käseauswahl mit Thurgauer Apfelbrot und Löwenzahn-Wein vom Bauernhof Berger in Thun		CHF	18.50
<i>Hausgemachte Glaces</i>	Apfel, Sauerrahm, Eiskaffee	Kugel	CHF	4.00

Klassiker & Co

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	CHF	6.50
...		
Gemischter Salat	CHF	8.50
...		
Lachscarpaccio an Schlossmarinade mit Zupfsalat (geräuchert von Werner Attinger in der Gertau, Bischofszell)	CHF	16.50
...		
Rinds-Bouillon mit Flädli	CHF	5.50
...		
Hagenwiler Müller-Thurgau-Suppe	CHF	7.50

Hauptgänge

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

Fisch und so

Da wir ausschliesslich frischen und saisonalen Fisch verwenden, bieten wir ein Tages-Fischgericht an. Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft.

Vegetarisches

Linguini an feiner Arrabiatasauce
mit Rucola und Cherrytomaten CHF 18.50

...

Thurgauer Feinschmecker-Risotto CHF 19.50
getrockneten Tomaten und prickelnder Überraschung

...

Kartoffel-Gemüsetätschli auf Auberginenmayonnaise
sautierte Cherrytomaten, Pilze und frische Gartenkräuter CHF 22.50

Hausgemachte

Desserts

Thurgadoscrème mit Apfelglace	CHF	10.50
...		
Bestreuselter Hagenwiler Apfelgratin mit Zimt und Vanilleglace	CHF	11.00
...		
Gerührter Hagenwiler Eiskaffee	CHF	11.00

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!**