

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, um Nadja Heusi im Service und Küchenchef Enrico Kretschmar, wird gemeinsam mit mir alles daran setzen, dass dies keine leeren Worte bleiben.

Nach meinen Wanderjahren in verschiedenen Regionen und Betrieben der Schweiz darf ich seit Anfang dieses Jahres die Gäste des Schloss Hagenwils bereits in siebter Generation bewirten. Als Gastgeber oder "gastronomischer Dirigent" ist es natürlich mein grösstes Ziel, Sie nach ein paar gemütlichen Stunden zufrieden verabschieden zu können und schon bald wieder auf ein neues zu begrüssen.

Es ist schön, Sie bei uns zu haben!

Andi Angehrn

Für 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/Südafrika*
Straussenfleisch:	Straussenfarm Lindenhof, Brüschwil TG/Südafrika*

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Geschichtliches

Die ältesten Teile vom Schloss Hagenwil sind rund 1000 Jahre alt. Erstmals wurde es 1227 im Zusammenhang mit einem Rudolf von Hagenwil erwähnt. Während den darauffolgenden Jahrhunderten wechselte das Schloss häufig den Besitzer und blieb auch nicht vor Plünderung und Verwüstung verschont. Im Jahr 1684 wurde es dann vom Kloster St. Gallen zurückgekauft. Eine ruhigere Zeit war für die alten Gemäuer angebrochen und es wurde zu einem Erholungsort für die Mönche des Klosters St. Gallen. Bei der Klosterauflösung 1806 erwarb es dann 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.

Winterliche Gaumenfreuden

<i>Vorspeisen</i>	Karotten-Ingwer Suppe mit Zucchettichips	CHF	7.50
	...		
	Schiefer Turm von Hagenwil	CHF	9.50
	Tomaten mit Mozzarella und Ruccolasalat an Basilikumpesto		
	...		
	Nüsslisalat mit gebratenen Würfeln	CHF	14.50
	vom Brüschwiler Strauss und Knoblauchcroûtons		
<i>Hauptgänge</i>	Wildschwein-Pfeffer aus Schocherswiler Jagd	CHF	26.00
	Blaukraut und Marroni		
	Hausgemachte Chnöpfli		
	...		
	Knusprig gebratene Maispouardenbrust (CH)	CHF	31.00
	an Zitronentymiansauce		
	im Gemüsenest mit Herzoginkartoffeln		
	...		
	Thurgauer Feinschmecker-Risotto	CHF	19.50
	Risotto mit Fenchel, Baumnüssen, getrockneten Tomaten und prickelnder Überraschung		
<i>Dessert</i>	Bestreusselter Hagenwiler Apfelgratin	CHF	10.50
	mit Zimt und Vanilleglace		

Klassiker & Co

<i>Vorspeisen</i>	Saisonaler Blattsalat	CHF	6.50
	...		
	Gemischter Salat	CHF	8.50
	...		
	Carpaccio vom Mostbröckli an Trüffelvinaigrette mit Ruccolasalat und Parmesanspänen	CHF	13.50
	...		
	Lachsrosen mit Dill-Honig-Senfsauce und kleinem Salatbouquet und Olivencrostini	CHF	14.50
...			
Kraftbrühe mit Kräuterflädli	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 Röstikroketten und Mandelbroccoli ...	CHF 25.00
Kalbsschnitzel an einer feinen Zitronenrahmsauce mit Peperoni-Tagliolini ...	CHF 33.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art (Champignon, Nierli, Weissweinrahmsauce) mit knuspriger Röstli	CHF 32.50

Hauptgänge

Cordon – Bleu vom Kalb
mit Pommes frites und Gemüse

CHF 37.00

...

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Chnöpfli und Broccoli

CHF 39.00

...

Plattenservice ab 2 Personen

Château Briand mit Sauce Béarnaise

pro Person CHF 49.00

Saisongemüseplatte

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites, Röstikroketten, Nudeln,

Chnöpfli oder Reis

Fisch und so

Gebratenes Zanderfilet unter der Kräuterkruste
mit Lachnudeln an Hagenwiler Weissweinsauce

...

Gebratene Riesencrevetten
mit Olivenöl und Knoblauch
Pinienreis und sautierte Tomaten

CHF 31.00

CHF 34.00

Vegetarisches

Hagenwiler Chäs-Chnöpfli mit Böleschweissi

...

Penne an Tomatenrahmsauce mit Wodka verfeinert
und frischen Kräutern abgeschmeckt.

CHF 17.50

CHF 18.50

<i>Desserts</i>	Thurgadoscrème mit Apfelsorbet	CHF	10.50
	...		
	Halbgefrorene Zwetschgen-Bisquitroulade auf Fruchtcoulis	CHF	11.50
	...		
	Parfait von Honig und Ingwer mit Krokant an Orangen-Campari-Kompott	CHF	12.50
	...		
	Käseteller mit regionalen Käsespezialitäten	CHF	12.50
	...		
	<u>Glaces und Sorbets</u>		
	Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mocca, Banane, Stracciatella, Jamaica		
	Apfelsorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Blutorangensorbet		
	Pro Kugel	CHF	2.80
	Mit Schlagrahm	CHF	1.50