



Geschätzte Gäste

Wir freuen uns und danken Ihnen, dass Sie das Kloster Fischingen für Ihren Anlass gewählt haben. Es ist unser Ziel, Ihnen das Beste aus Küche und Keller anzubieten, damit Ihr Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

In der Regel servieren wir ein Menü für die gesamte Gesellschaft. Für Vegetarier ergänzen wir die Speisenfolge gerne mit einem fleischlosen Gericht. Unsere Gastronomie ist auf diese Art des Services ausgerichtet und wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie dies in Ihrer Bestellung berücksichtigen.

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen Gemüse nach Saison welches im Preis inbegriffen ist. Wenn nicht anders deklariert ist, stammt unser Fleisch aus Schweizer Produktion.

Das Kloster Fischingen steht als wertvolles Kulturgut unter Bundes-Schutz. Das Motto des Trägerverss St. Iddazell heisst:

„Erhalten – Beleben“

Mit Ihrem Besuch helfen Sie mit, das Kloster Fischingen zu beleben und damit zu erhalten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und danken Ihnen für Ihre Unterstützung.

8376 Fischingen

Telefon 071 978 72 20

Telefax 071 978 72 15

www.klosterfischingen.ch

bildungshaus@klosterfischingen.ch

Menükarte

Vorspeisen

Rindscarpaccio mit Hausmarinade Olivenöl, Balsamico und Sbrinz Oliven-Baguette	CHF	17.00
Hausgeräuchertes Forellenfilet Meerrettichschaum Toast und Butter	CHF	15.00
Appenzeller Mostbröckli Brotauswahl	CHF	13.80
In der Saison:		
Melone mit Porto	CHF	9.50
Melone mit Rohschinken	CHF	12.00
Spargeln weiss und grün	CHF	15.00

Suppen in der Schüssel

Kraftbrühe mit	Flädli	CHF	4.50
	Sherry	CHF	5.00
Thurgauer Mostsuppe		CHF	5.00
Ingwercremesuppe mit Zitronengras		CHF	5.50

Salate

Blattsalat	CHF	5.00
Gemischter Salat	CHF	6.50
Blattsalat mit hausgeräuchertem Lachs Mascarpone-Zitronen Dipp	CHF	11.50
In der Saison:		
Nüsslisalat mit Ei	CHF	6.50
Nüsslisalat an Balsamicodressing Mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Baumüssen	CHF	8.50

Hauptgerichte

*Teller-
service* *Platten
service*

Kalb

Geschnetzeltes „Zürcher-Art“ Mit Pilzen Nudeln	CHF 36.00	CHF 34.00
Kalbsragout „Wiener-Art“ Stampfkartoffeln mit Kräutern	CHF 34.00	CHF 32.00
Kalbsschnitzel „Idda“ Mit Rohschinken, Salbei und Käse gefüllt Röstikroketten	CHF 39.00	CHF 37.00

Rind

Rindsschmorbraten „Haus-Art“ Hausgemachte Spätzli	CHF 33.00	CHF 31.00
Entrecôte Double englisch gebraten Sauce Béarnaise Kartoffelgratin	CHF 50.00	CHF 48.00

	<i>Teller- service</i>	<i>Platten service</i>
Schwein		
Schweinefilet „Thurgau“ Calvados-Rahmsauce Nudeln	CHF 36.50	CHF 34.50
Schweinebraten im Rauch geschmort Pilzen und Speck Butterreis mit Pinienkernen und Peperoni	CHF 30.00	CHF 28.00
Schweinefilet-Medaillons „Otteneegg“ Mit Speck umwickelt und auf Röstigaletten Zitronen-Knoblauchbutter	CHF 36.50	CHF 34.50
Geflügel und Lamm		
Schweizer Pouletbrüstli „Suprême“ In Cornflakes und Kokos paniert Garniert mit Früchten Currysauce Reis	CHF 32.00	CHF 30.00
Frisches einheimisches Trutenbrustfilet Rosapfeffer-Sauce mit Preiselbeeren Griessgnocchi	CHF 27.50	CHF 25.50
Schweizer Lammgigot-Braten „Provençale“ Leichte Sauce mit verschiedenen Kräutern Kartoffelgratin	CHF 36.00	CHF 34.00
Vegetarisch		
Spinat-Gemüsestrudel Maison	CHF 21.00	
Tortelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt Tomaten-Basilikumsauce	CHF 19.50	
Kartoffel-Pilzgratin	CHF 16.50	

Dessert

Zitronensorbet	Nature	CHF	5.00
	mit Wodka	CHF	7.50
Apfelsorbet	Nature	CHF	5.00
	mit Thurgados	CHF	7.50
Beerenparfait (saisonal)		CHF	8.50
Caramel-Köpfli		CHF	5.50
Hausgemachte Schokoladenmousse		CHF	8.50
Gebrannte Crème		CHF	7.50
Süssmostcrème		CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat		CHF	9.00
Apfelkuchen + Rahm pro Portion		CHF	4.50
		CHF	1.00
Frisches Tiramisù		CHF	8.00
Coupe nach Saison		CHF	9.00

Preisänderungen vorbehalten

04.01.2011