

# 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 Robin Kull und Susanne Büchler 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 mit Familie und Team

**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*

Unsere Gerichte werden inspiriert durch Zutaten und Spezialitäten aus unserer Region. In unserer Küche legen wir daher 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.



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.



Seit 2012 sind wir stolzes Mitglied der Gilde etablierter Gastronomen.



Wir verwenden ausschliesslich Thurgauer Naturstrom.



Local Hero: Unsere Spezialitäten aus lokalen Zutaten



Diese Gerichte sind saisonal



Diese Gerichte sind glutenfrei

Unverträglichkeiten/ Allergene: Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft

# Spargeln aus dem Thurgau

## Grüne Spargeln Gertau



Der idyllische Hof direkt an der Sitter ist vor allem wegen der Fähre bekannt. Aber auch die gemütlich-rustikale Schenke ist einen Besuch wert.  
[www.hof-gertau.ch](http://www.hof-gertau.ch)

## Weisse Spargeln



## Gillhof

Der Gillhof in Märstetten bietet eine grosse Auswahl an regionalen und hausgemachten Spezialitäten im Hofladen an. Wer noch etwas Zeit für einen Kaffee hat, ist im Hofkaffee genau richtig, [www.gillhof.ch](http://www.gillhof.ch).

Je nach Verfügbarkeit vom Gillhof oder aus dem St. Galler Rheintal.

## Saison-Menü

 	<b>Frühlingshafter Blattsalat mit Spargelspitzen an Girsch-Dressing</b>	13.00
	mit gebackenen Bärlauchblüten und Orangenperlen	
	Weinempfehlung: <i>Lugana Massoni DOC</i>	pro dl 7.80
	...	
 	<b>Spargelcrèmesuppe</b>	14.00
	mit Nachtwächterkäse-Spargel-Empanadas	
	Weinempfehlung: <i>Pinot Gris Sunnehalde, Weinfelden Thurgau AOC</i>	pro dl 7.50
	...	
 	<b>Hagenwiler Saltimbocca</b>	42.00
	Kalbsschnitzel mit Gundermann und Muoler Coppa	
	Spargelrisotto mit Müller-Thurgau-Käse	
	Weinempfehlung: <i>Rocca Rubia Riserva</i>	pro dl 8.60
	...	
 	<b>Marinierte Erdbeeren</b>	12.00
	mit hausgemachter Rhabarber-Blutampferglace	
	Weinempfehlung: <i>Le Plantour vendages tardives Grand Cru</i>	pro 5cl 9.50
	<b>Menü komplett</b>	<b>77.00</b>
	<b>Menü komplett mit Weinbegleitung</b>	<b>107.00</b>

# Der Frühling ist da

## Vorspeisen



**Saisonaler Blattsalat**

8.50

...



**Gemischter Salat**

9.50









...



**Hagenwiler Müller-Thurgau-Suppe**

10.00

## Hauptgänge

	Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen auf Wunsch mit Spargeln statt Gemüse	+5.00
 	<b>Siedfleisch vom Hagenwiler Freilauf-Angusrind</b> Crêpes mit Meerrettich-Bärlauch-Spargelragout ...	34.00
 	<b>Mörschwiler Maispouardenbrust</b> mit Brennessel-Farce Hausgemachte Malfatti & lauwarmer Spargelsalat ...	35.00
 	<b>Geschnetzeltes Zürcher Art vom Thurgauer Kalb</b> (Champignons, Weissweinrahmsauce, mit oder ohne Nierli) Hagenwiler Landrösti und kleine Gemüse garnitur ...	42.00
	<b>Rindsfiletspitzen Stroganoff</b> Chnöpfli und Broccoli ...	42.00
	<b>Cordon-Bleu-Duett vom Kalb</b> mit Schinken & Hagenwiler Käse und mit Apfel, Muoler Coppa & Zihlschlachter Brie Pommes frites und Gemüse	43.00

*In zwei Service-  
Etappen serviert*

**Château Briand oder Filet-Steak**

Sauce Béarnaise

Gemüse der Saison

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Chnöpfli, Nudeln,

 Pommes frites, Röstikroketten, Country Cuts, Risotto, Reis

...

pro 54.00  
Person

*Fisch*



**Sautierte Bodensee-Eglifilets mit Bärlauch-Hollandaise gratiniert**

42.00

Hagenwiler Bio-Bratkartoffeln und Spargeln

...

*Vegetarisch*



**Hagenwiler Perlwein-Risotto**

25.00

mit Hagenwiler Dörrapfelwürfeli und Baumnüssen

begleitet von gebackenem Andwiler Ziegenweickäse

...



**Thurgauer Quinoa-Tätschli**

26.00

auf hausgemachten Nudeln mit Kräuter-Frischkäsesauce

mit Quinoa aus Buchackern und Soja aus Hagenwil

...

**Portion Thurgauer Spargeln**

35.00



mit Sauce Hollandaise







oder mit Hagenwiler Wildkräuterpesto (Vegan)

Hagenwiler Bio-Bratkartoffeln

mit gekochtem Schinken oder Rohschinken




+5.00

## Desserts

 	<b>Thurgadoscrème mit Thurgauer Apfelsorbet</b> ...		11.00
 	<b>Bestreuselter Hagenwiler Apfelgratin</b> mit Vanilleglace ...		12.00
	<b>Apfelsorbet mit Thurgados</b> ...		12.00
	<b>Zitronensorbet mit Hagenwiler Williams</b> ...		12.00

## Hausgemachte Glaces & Sorbets

frisch & natürlich  
**tomelaglance**

	<b>Tonkabohnenglace, Rhabarber-Blutampferglace</b>	Kugel	4.00
 	<b>Verjus-Sorbet, Waldmeister-Sorbet</b>		
	<b>Glace:</b> Vanille, Schoggi, Mocca, Joghurt, Pistache	Kugel	3.30
	<b>Sorbet:</b> Apfel-, Zitronen-, Mango, Erdbeer		3.30
	Mit Schlagrahm		1.50



## *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. Nach der Klostersauflösung erwarb es 1806 der damalige Verwalter und Gemeindeammann Benedikt Angehrn.

Seit über 200 Jahren ist das Schloss Hagenwil 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.

Weitere Infos zum Gönnerverein finden Sie unter [www.hagenwil.ch](http://www.hagenwil.ch), gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft.

## *Fleischdeklaration*

Schweinefleisch	Hagenwil / Ostschweiz / Schweiz
Geflügel	Geflügel Gourmet AG, Mörschwil/ Schweiz
Kalbfleisch	Thurgau/ Schweiz
Rindfleisch	Hagenwil/ Thurgau/ Schweiz
Fische	Bodensee, O. Müller/ E. Fischer, Berufsfischer, Salmsach Bio-Fischzucht Letzitobel, Weinfeldern

Andere Herkunftsländer sind deklariert



Auf [www.schloss-hagenwil.ch](http://www.schloss-hagenwil.ch) stellen wir einige unserer Lieferanten mit einem Video vor.  
Der QR-Code führt Sie direkt zu den Videos.