

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 Kay Jünemann und Janine Frischknecht 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










Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Saison-Menü



 	Rissolen mit Füllung vom Hagenwiler Säuli	13.00
	(Teigtaschenrezept aus Omas Lehrzeit) mit Gärtnersalat an Apfel-Meerrettichdressing	
	Weinempfehlung: Sauvignon blanc, Trottenhalde Neunforn	pro dl 7.70
	...	
  	Kalte Tomatensuppe mit giftiger Haube (Basilikumschaum)	11.00
	Weinempfehlung: Federweiss, Sunnehalde, Weinfeldern	pro dl 7.00
	...	
 	Tante Abbys Chachelifleisch	34.00
	(Mit Speck und Rahm geschmortes Thurgauer Rindfleisch) Maluns mit Rapssamen und Blumenkohl wie zu Grossmutters Zeiten	
	Weinempfehlung: Sunnehalde blend, Weinfeldern	pro dl 9.10
	...	
 	Chriesiauflauf nach Oma Julias Rezept	13.00
	mit Pfefferminz-Parfait und toxischer Überraschung	
	Weinempfehlung: Strohwein, Müller-Thurgau, Sunnehalde W'feldern	pro 5cl 7.00
	Menü komplett	69.00
	Menü komplett mit Weinbegleitung	98.00

Mit Toque und Spitzenhäubchen

Vorspeisen

 	Saisonaler Blattsalat	8.50
...		
 	Gemischter Salat	9.50
...		
 	Hagenwiler Müller-Thurgau-Suppe	10.00
...		
  	Tante Abbys Siedfleischsalat vom Thurgauer Rind mit Bischofszeller Nachtwächterchips	14.00

Hauptgänge

 	Pastetli mit Frikassee vom Suppenhuhn mit Risibisi	26.00
...		
 	Frittierte Kalbsmilken in Haferflöckli-Panade mit lauwarmem Hagenwiler Kartoffel-Gurkensalat	29.00
...		
	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (Champignons, Weissweinrahmsauce, mit oder ohne Nierli) Hagenwiler Rösti	39.00
...		
	Rindsfiletspitzen Stroganoff Chnöpfli und Broccoli	42.00
...		
	Cordon-Bleu-Duett vom Kalb mit Schinken & Hagenwiler Käse und mit Apfel, Muoler Coppa & Zihlschlachter Brie Pommes frites und Gemüse	43.00
...		
 	Grossmutter's Hackbraten Hagenwiler Händöpfelstock mit Röstzwiebeln und glasierte Rüeblli	27.00
...		
 	Echtes und falsches Filet vom Kalb an Holunderweinjus Chnöpfli und Hagenwiler Zitronenthymian-Zucchetti	45.00

Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Plattenservice
ab zwei Personen

Château Briand

pro Person 54.00

Sauce Béarnaise

Gemüse der Saison

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Chnöpfl, Nudeln, Dinkelrisotto



Pommes frites, Röstikroketten, Country Cuts

Fisch



Duett vom Bodensee-Felchenfilet und Bischofszeller Eglifilet

39.00

mit Mandelbutter

Dinkelrisotto und Gemüsestroh

Vegetarisch



Hagenwiler Landrösti mit Spiegelei

25.00

mit Schlostomaten und Hagenwiler Raclettekäse

...



Dinkelrisotto mit Muoler Büffelmozzarella

26.00

und Gemüsestroh

...



Thurgauer Quinoa-Tätschli

26.00

auf hausgemachten Nudeln mit Kräuter-Frischkäsesauce


mit Quinoa aus Buchackern und Soja aus Hagenwil

Desserts

 **Thurgadoscrème mit Apfelsorbet** 11.00
...

 **Bestreuselter Hagenwiler Apfelgratin** 12.00
mit Vanilleglace
...

 **Apfelsorbet mit Thurgados** 12.00
...

 **Zitronensorbet mit Hagenwiler Williams** 12.00
...



   **Thurgauer Beerentraum** 13.00
Mascapone, Meringue, Vanille Glace, frische Beeren und Schlagrahm

 **Käseteller mit regionalen Spezialitäten** 14.00
und hausgemachtem Apfelbrot

Hausgemachte

Glaces & Sorbets

Tonkabohnenglace Kugel 4.00

  **Johannisbeer-Sorbet, Sauerrahmglace**
Tropical-Sorbet, Holderblütensorbet

frisch & natürlich
tomelaglace

 **Glace:** Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mocca, Joghurt, Pistache Kugel 3.30

Sorbet: Apfel-, Zitronen-, Mango 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 Lehnherrn 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 Klosterauflösung 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. Eine statische Sanierung des Süd- und West-Wehrgangs wird im Winter 2020 umgesetzt und durch die Denkmalpflege und den Gönnerverein massgeblich unterstützt.

Weitere Infos zum Gönnerverein finden Sie unter www.hagenwil.ch, gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft.

Fleischdeklaration

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

Andere Herkunftsländer sind deklariert



Auf www.schloss-hagenwil.ch stellen wir einige unserer Lieferanten mit einem Video vor.
Der QR-Code führt Sie direkt zu den Videos.