



VORSCHLÄGE FÜR APÉRO UND MENU

Zu Gast beim Kaiser

www.arenenberg.ch

Herzlich willkommen am Arenenberg

Unter dem Motto «saisonal, regional – immer frisch» verarbeitet unser Küchenteam um Küchenchef Roland Höhener mit grosser Sorgfalt, Produkte aus unserem Gutsbetrieb und Köstlichkeiten aus der Region.

Die Arenenberger Gastronomie wird von Slow Food Ostschweiz als «regionaler Genussverführer» empfohlen. Die Slow Food Philosophie leben wir sehr gerne und beziehen unsere Rohstoffe möglichst in einem Umkreis von 30 Kilometer und weniger.

Unser Schlossgut betreibt eine Weinkellerei, eine Imkerei, eine Gärtnerei und einen Landwirtschaftsbetrieb. Mit Freude bereiten wir aus diesen Produkten Ihr Essen zu.

Mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten pflegen wir einen regen Austausch und kennen die Betriebe persönlich. Gerne geben wir Ihnen dazu weitere Auskünfte.

Die nachfolgenden Angebote und Menus gelten für Anlässe ab 10 Personen (mittags) und 15 Personen (abends)

 Vegan /  Vegetarisch

Hotel Arenenberg

Arenenberg 1, 8268 Salenstein

Tel: 058 345 80 00




info@arenenberg.ch / www.arenenberg.ch

Unsere Lieferanten aus der Region

Schlossgut Arenenberg / Somm, Kreuzlingen / Wattering, Altnau / Maltbach Biohof, Müllheim / Messmer, Wolfikon / Schenk, Amlikon / Jörg, Pfyf / Strähl, Siegershausen / Sturzenegger, Wigoltingen / Böhler, Tägerwilen / Sprossana, Mauren / Tappolet Biohof, Wilchingen / Pilgerhof, Märstetten / Fahrni, Ermatingen / Kundelfingerhof, Schlatt / Marion Kressebuch, Hörhausen / Walz, Tägerwilen / Zwicky, Müllheim / Obstveredelung Graber, Fruthwilen / Kressibucher, Lanzenneunforn / Molkerei Fuchs, Rorschach

Angebot für Apéro und Empfänge (ab 15 Personen)




Thurgauer Apéro

- Pfefferkäsewürfel aus Thurgauer Rahmkäse mit frischen saisonalen Früchten 
 - Blätterteigfischli mit Felchenmousse
 - Hausgemachte Arenenbergerli (Hackfleischkugeln) auf Toast
 - Wundertüte (gefüllte Thurgauer Rohschinkentasche) mit Äpfeln und Mozzarellakugeln
 - Arenenberger Zwetschgen mit Bauernspeck umwickelt
 - Saisonale Crostini 
 - Pikante Prussiens mit Schinkenfüllung oder Tomaten 
- CHF 18.00

Thurgauer Apéro klein

- 3 Komponenten von obigen Thurgauer Apéro Vorschlägen nach Wahl CHF 10.00
- oder einzeln CHF 4.00

Apéro Louis Napoléon






- Verschiedene gefüllte Mini Brötchen (teilweise )
 - Pouletspiess mit Quinoa-Salat im Weckglas
 - Tomaten-Mozzarellaspiess mit hausgemachtem Pesto 
 - Brandteig-Krapfen mit Tilsiter und Frucht-Chutney 
 - Gemüse-Dip mit drei verschiedenen Saucen 
 - Hausgemachtes Apfelbrot mit Arenenberger Käse 
 - Saisonaler Fruchtspiess 
- CHF 21.00

Zusatzangebote zu Ihrem Apéro




Gemüse-Dip mit drei verschiedenen Saucen

pro Person 50 g Gemüse CHF 3.00


Gemischte Apéro-Snacks

Süsskartoffel-Chips, Thurgauer Apfelingli , Arenenberger Baumnüsse, 
Arenenberger Knusper-Ziegel (hausgemachtes Knäckebrot)  CHF 6.00
Dreierlei Blätterteiggebäck  CHF 4.00
Saisonale Fruchtspiessli  CHF 5.00

Hausgemachte «Arenenberger Zöpfli» mit Keimkraft

mit Füllung nach Wunsch (Felchenmousse, Schinken, Salami, Käse,  Ei  oder Grillgemüse ) CHF 5.50

Käseplatte für 10 Personen

Verschiedene Käsespezialitäten aus der Region (pro Person 40 g Käse) mit hausgemachtem Brot  Preis für 10 Personen CHF 81.00

Fleischplatte für 10 Personen

Verschiedene Thurgauer Trockenfleischspezialitäten (pro Person 40 g Fleisch) mit hausgemachtem Brot Preis für 10 Personen CHF 87.00

Highlights

«Biergeltä»

DIE Wanne, gefüllt mit Eis für DAS Bier! - Perfekter Genuss für Bierliebhaber oder für jene die es werden wollen. Wir bereiten Ihnen Ihre Geltä nach Gusto und Geschmack vor.

verschiedenen Biere von Müli Bräu 3.3 - 5.0 dl

CHF 4.90 – 6.90

Bierdegustation

Der Braumeister oder der Biersommelier der Müli Bräu aus Altnau laden Sie herzlich zu einer Degustationsrunde des Sortiments von «Müli Bräu» ein. Nebst dem geschichtlichen Hintergrund und Fun Facts zur Brauerei, gibt es neben ausgewiesenen Klassikern auch Spezialbiere zum Probieren. Dauer: ca. 1 Stunde Gruppengrösse: 4 bis maximal 50 Personen

4 bis 20 Personen pauschal
(plus CHF 6.– pro Person)

CHF 130.00

21 bis 50 Personen pauschal
(plus CHF 6.– pro Person)

CHF 200.00

Degustation von 3 Weinen aus dem Arenenberger Weinkeller

Das Team des Arenenberger Weinguts sieht sich nicht nur als Weinproduzent und Weinverkäufer. Vielmehr ist es eine Berufung, an einem Kraftort wie diesem zu keltern. Diese Hingabe an Ort und Materie möchten wir mit Einblicken in unser Tun weitergeben. Dauer ca. 45 Minuten

pro Person inkl. Wasser und Brot
(mind. 10 Personen)

CHF 17.00

Unsere Empfehlung dazu:

Speckgugelhupf hausgemacht (für 10 Personen)

CHF 19.00

Käse-Kräutergugelhupf hausgemacht (für 10 Personen) 

CHF 18.00

«d'Wöschhenki»

Das etwas «andere» Vesperplättchen für zwei Personen mit:

CHF 44.00

Bacchus und Natur Burschen / Holzhof, Amlikon

Rinds-Lammschüblig aus eigener Produktion

Rauchfleisch vom Biofreiland Schwein / Biohof Maltbach, Müllheim

Speisen

Vorspeisen


Kalte Vorspeisen

Saisonaler grüner Salat  	CHF	8.00
Gemischter Salat mit Arenenberger Hofei 	CHF	10.00
Schlossgut Arenenberg Mostbröckli-Tatar mit Thurkäse-Späne	CHF	18.00
Schweizer Quinoa – Apfelsalat mit Rosensirup und Sprossen 	CHF	14.00

Suppen

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	CHF	10.00
Saisonale Gemüsecrèmesuppe 	CHF	10.00
Arenenberger Weissweinsuppe	CHF	11.00
Thurgauer Mostsuppe mit Apfelwürfel	CHF	11.00

Hauptspeisen

Sandwich mit Schinken, Salami, Fleischkäse oder Käse 	CHF	6.50
Wurst-Käsesalat einfach	CHF	17.00
Wurst-Käsesalat garniert	CHF	20.00
Geräuchertes Fischfilet garniert mit Salaten	CHF	24.00
Rindstatar vom Schrofenhof mit Toast und Butter	CHF	29.00
Arenenberger Käse-Fleischteller (140g)	CHF	20.00

Käseteller

Verschiedene Käsespezialitäten aus der Region mit hausgemachtem Brot (pro Person 100 g Käse) 	CHF	18.00
--	-----	-------

Fleischteller

Verschiedene Thurgauer Trockenfleischspezialitäten mit hausgemachtem Brot (pro Person 100 g Trockenfleisch)	CHF	20.00
---	-----	-------

Vom Land

Geschmorter Thurgauer Rindsbraten

an Mostsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse vom Markt CHF 33.00

Gebratenes Kalbsfilet

an Thurgados Rahmsauce, mit hausgemachten Nudeln und Gemüse vom Markt CHF 54.00

Glasierter Freiland Schweinsnierstückbraten

an einer Arenenberger Pinot Noir Sauce mit Bratkartoffeln, Arenenberger Rosmarinsalz und Gemüse vom Markt CHF 29.00

Doppeltes Rindsentrecote

mit Senf-Cognacsauce, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt CHF 41.00

Gebratenes Kalbssteak

an Rosmarin Apfeljus, Kartoffelroulade mit Lauch und Gemüse vom Markt CHF 51.00

Gebratenes Rindsfiletmedaillon

an Arenenberger Pinot Noir Sauce, mit Baumüssen, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt CHF 56.00

Gebratene Ribelmals-Poulardenbrust

an Apfel-Honig-Jus mit hausgemachten Spätzli, Thurgauer Kaviar (Rapssamen) und Gemüse vom Markt CHF 32.00

Gebackenes Freiland Schweinsfilet im Speck-Blätterteigmantel

an Napoleon-Biersauce mit Bratkartoffeln, Kräutersalz und Marktgemüse CHF 29.00

Schweins-Cordon bleu

Bratkartoffeln mit Arenenberger Rosmarinsalz und Gemüse vom Markt CHF 29.00

Sautiertes Schweinsgeschnetzeltes

Thurgauer-Art mit Rösti und Marktgemüse CHF 23.00

Gebratenes Lammnierstück in einer Kräuterkruste

an Lavendeljus, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt CHF 53.00

Aus dem Wasser

Gebratene Felchenfilets vom Untersee (je nach Fang)

an Kräuter-Weissweinsauce,
Salzkartoffeln mit Kerbel und Gemüse vom Markt CHF 33.00

Swiss Lostallo Lachsmedaillon

an Safransauce,
gebackene Haselnusskartoffeln und gedämpfter Blattspinat CHF 36.00

Sautierte Zanderfilets in einer Kartoffelkruste

an Sauerrahm-Kräutersauce und Gemüse vom Markt CHF 36.00

Felchenknusperli vom Untersee (je nach Fang)

mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und gedämpfter Blattspinat CHF 29.00

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Saisonsalaten

Schweinssteak (180 g) mit Kräuterbutter CHF 28.00

Kalbsschnitzel (180 g) mit Kräuterbutter CHF 34.00

Ribel-Maispoulardenbrüstchen (200 g) mit Kräuterbutter CHF 28.00

Felchenknusperli (160 g) mit Tartarsauce CHF 29.00

Hausgemachte Gemüseschnitzel mit Schweizer Linsen  CHF 23.00

Zusätzliche Stärkebeilage nach Wunsch CHF 5.00

Aus dem Garten

Gebackener Mozzarella

mit hausgemachtem Fruchtchutney
und geröstetem Gemüse an Kräuterdip  CHF 23.00


Hausgemachter Gemüse-Hackbraten

mit Schweizer Quinoa, Kartoffelstock und Gemüse vom Markt  CHF 23.00


Amriswiler Tofuwürfel

an Senf-Cognacsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse vom Markt  CHF 24.00

Gemüse-Piccata


an Tomaten-Oreganosauce, Weisswein-Risotto und Gemüse garnitur  CHF 24.00

Linsen-Gemüsecurry mit Arenenberger Zitronengras parfümiert

im Reisring und einem karamellisierten Apfelspiess  CHF 24.00

Für die jungen Gäste (für Kinder bis 12 Jahre)

Spaghetti Bolognese

Fleisch oder Gemüse 

CHF 7.00

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites und Gemüse vom Markt

CHF 11.00

Hackplätzli

mit Pommes frites und Gemüse vom Markt

CHF 10.00

Kaiserliches Menu auf Arenenberg


Saisonales Gemüsetartare

mit Kräuterpesto, Frischkäsemousse und Salatbouquet

Niedergegartes Kalbsfilet

an Strohweiler Whisky-Honigjus, Schlosskartoffeln und Marktgemüse

Sommer-Beeren

mariniert mit hausgemachtem Sirup
serviert im Blätterteig, dazu Joghurtglace 

CHF 76.00

Desserts




Biscuitkuchen mit Saisonfrüchten	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	6.70
Nuss-/ Mandelgipfel	CHF	3.50
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce	CHF	12.00
Thurgauer Süssmostcrème	CHF	8.50
mit Apfelsorbet aufgetoppt	CHF	3.50
Karamelköppli mit Baumnuss-Krokant	CHF	11.00
Hausgemachte Glacétorte	CHF	12.00
Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	CHF	11.00
Arenenberger Kirschparfait mit Aroniabeerensaft	CHF	12.00
Lauwarmes Schoggitörtli mit saisonalen Früchten garniert	CHF	14.00
Panna Cotta mit Arenenberger Honig und Fruchtsauce	CHF	12.00
Schokoladenmousse mit Kaffeerahm Haube	CHF	12.00
Apfel-Tiramisu mit Streusel	CHF	12.00
Tiramisu mit Thurgauer Beeren (je nach Saison)	CHF	12.00
Arenenberger Surprise-Dessertteller mit		
drei Komponenten	CHF	18.00
fünf Komponenten	CHF	22.00

Lieber ohne «Surprise»?



Dann können Sie für CHF 4.00 zusätzlich den Dessertteller selber zusammenstellen.

Stehlunch (ab 30 Personen)




Apéro Riche

- Feta-Salat im Weckglas serviert 
 - Saisonale Suppe in der Espressotasse 
 - Kleines Rindstatar vom Schorfenhof auf hausgemachtem Brot
 - Hausgemachtes Rauchfelchenmousse auf hausgemachtem Toastbrot
 - Gemüsedip im Weckglas 
 - Rohschinken Wundertüte
 - Kleine Süssmostcrème
- CHF 25.00

«Hortense»

- Hausgemachte panierte Maiskroketten
 - Kalbsgeschnetzeltes mit Apfelrahmsauce und Spätzli
 - Chipolata mit Kartoffelsalat im Weckglas
 - Saisonale Gemüsecrèmesuppe 
 - Gebackenes Gemüse im Strudelteig und Fruchtchutney 
 - Hausgemachte Brioche mit geräucherter Lachsforelle vom Kundelfingerhof dazu Meerrettichschaum
 - Panna-Cotta mit Fruchtsauce im Weckglas
- CHF 37.00

«Louis Napoléon»

- Mariniertes Pouletbrustspiessli mit Linsen-Apfelsalat im Weckglas
 - Tilsiter Käse Krapfen mit Chutney 
 - Arenenberger Weissweinsuppe 
 - Hausgemachtes Apfelbrot mit Arenenberger Käse 
 - Geräuchertes Felchenfilet auf hausgemachtem Toastbrot
 - Rindsgeschnetzeltes an Pfeffersauce mit Trockenreis und Nüssen
 - Hausgemachtes saisonales Tiramisu
 - Hausgemachtes Panna Cotta mit Arenenberger Honig
 - Kleines Stück Napoleon Torte (Schichttorte)
- CHF 43.00

Desserts zum Stehlunch

- Hausgemachtes saisonales Tiramisu
 - Panna Cotta
 - Kleines Stück Napoleon Torte (Schichttorte)
- CHF 13.00

Brunch

Zwischen 09.00 – 15.00 Uhr für max. 3 Stunden und ab 30 Personen

Verschiedene Brote
Hausgemachte Konfitüren
Arenenberger Honig
Gottlieber Morgensünde
Butter

Käseplatte
Fleischplatte

Saisonale Früchte
Früchtejoghurt
Frühstücksflocken

Frühstückseier
Rührei
Spiegeleier

Rösti
gebratener Speck

Gemüsedip

Kaffee, Tee, Schokolade und Ovomaltine
Wasser, diverse Säfte, Hofeigener Traubensaft- und Apfelsüssmost

Schokoladenmousse
Thurgauer Süssmostcrème
Blechkuchen mit saisonalen Früchten

CHF 45.00

Kinder bis 6 Jahre gratis
7 - 12 Jahre CHF 15.00
13 - 16 Jahre CHF 25.00

Grillbuffet

Zwischen dem 1. Mai bis 30. September und ab 30 Personen

Diverse Fleischsorten

Lammfleisch vom Schlossgut Arenenberg, Rindshuftsteak, Pouletbrustfilet
Marinierte Schweinsbrustspitzen, Kalbsbratwurstschnecken

Hausgemachte Buttermischungen und Saucen

Gemüseschnitzel mit Schweizer Quinoa

Saisonales Ofengemüse

Hausgemachter Kartoffelgratin

Panierte Mayskroketten

Grosses saisonales Salatbuffet mit
verschiedenen hausgemachten Broten

CHF 66.00

Kinder bis 6 Jahre gratis
7 - 12 Jahre CHF 30.00
13 - 16 Jahre CHF 38.00

Thurgauer Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Lauwarme Schoggitörtli

Thurgauer Süssmostcrème

Karamelköppli

Apfelsalat mit Arenenberger Rosensirup

Vanilleglace mit heissen Beeren

Schokoladenmousse

Apfel-Tiramisu

Arenenberger Kirschparfait

Meringues mit Schlagrahm

CHF 28.00

Kinder bis 6 Jahre gratis

7 - 12 Jahre CHF 15.00

13 - 16 Jahre CHF 22.00

Salty Bar (ab 30 Personen)

Schinkengipfel und vegetarische Gipfeli mit Schinkenersatz	CHF	4.50
--	-----	------

Blech-Pizza oder Flammkuchen	CHF	4.50
------------------------------	-----	------

Allgemeine Rahmenbedingungen

Menu-Auswahl

Die Angebote und Menus gelten für Anlässe ab 10 Personen (mittags) und 15 Personen (abends). Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste (und zusätzlich eine Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen/vegane Gäste) – wir beraten Sie gerne.

Nachservice

Gerne reichen wir auf Wunsch für CHF 6.00 pro Person einen Nachservice an Gemüse und Beilage.

Spezielle Wünsche

Für Gäste mit einer besonderen Diät oder Unverträglichkeiten stellt unser Küchenchef gerne ein entsprechendes Menu zusammen. Bitte melden Sie uns Wünsche bis 7 Tage vor dem Anlass.

Nichts dabei was Sie «gluschtet»?

Kontaktieren Sie uns, wir stellen Ihnen gerne Ihr Wunschmenu zusammen.

Buffets/Stehlunches

Diese bieten wir ab 30 Personen an.

Gut zu Wissen – einzelne nützliche Informationen vorweg

Preisänderungen vorbehalten.

Provisorische Reservationen

Provisorische Reservationen sind möglich, solange kein anderer Kunde eine definitive Buchung anmeldet.

Gästeszah

Für die Planung und Vorbereitung sind wir um eine möglichst frühzeitige Mitteilung der Gästeszah dankbar. Ersparen Sie sich allfällige Annullationsgebühren, indem Sie uns die genaue Personenzahl und kurzfristige Abweichungen frühzeitig mitteilen. Unsere Preise verstehen sich pro Person in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Einzelinkasso

Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Planen Sie diese in die Organisation Ihres Anlasses mit ein, damit wir sie zu ihrer Zufriedenheit bedienen können und keine unliebsame Verspätungen entstehen. Alternativ stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung für die gesamte Konsumation aus.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die ausführlichen allgemeinen Geschäftsbedingungen und weitere Reservationsbedingung erhalten Sie von uns zu gegebener Zeit mit Ihrer Reservation.

Sie finden diese auch unter www.arenenberg.ch/agb/