



## **Geniessen im Seerestaurant Feldbach**

Sie möchten kulinarische Sternstunden am See erleben? Dann ist das See & Park Hotel Feldbach die richtige Adresse.

Mit der kulinarischen Handschrift von Chefkoch Oliver Rost und seinem Team, sowie der attraktiven Feldbach-Weinkarte, werden Sie unvergessliche Momente bei uns erleben.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

das Feldbach-Team

## Menü Feldbach

Orientalisch gebeizter Lachs  
Couscous-Salat | Currycreme | Cashewnüsse

---

Pikante Maissuppe  
Tomatensalsa | Tortillasegel

---

Gebratenes Rindsfilet  
Jus | Bräterli | Marktgemüse

---

Knoppers Feldbach-Style  
Haselnuss | Milch | Schokoladenglace

Menü komplett	98
Menü ohne Vorspeise	75
Menü ohne Suppe	88

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	11
Croûtons   Nüsse	
<b>Sommersalat</b>	13
Rohkostsalat   Blattsalat   Knusperchip	
<b>Tomatencarpaccio mit Burratini</b>	19
Rucola   Pesto   Nüsse	
<b>Rindstatar</b>	19
Kapern   Zwiebeln   Sardellen	
<b>Orientalisch gebeizter Lachs</b>	26
Couscous-Salat   Currycreme   Cashewnüsse	

## Suppen

<b>Pikante Maissuppe</b>	12
Tomatensalsa   Tortillasegel	
<b>Feldbach's Klostergeistsüpli   Feldbach-Klassiker</b>	13
Croûtons   Kräuter   Rahm	
<b>Erdbeer-Gazpacho</b>	13
Knoblauchcrostini   Sauerrahm   Kresse	

## Vegetarisch

<b>Mediterraner Auberginenstampf</b>	28
Chimichurri   Kräuterkartoffeln   Grillgemüse	
<b>Asiatisches Gemüsecurry</b>	28
Tofu   Sesam   Reis	
<b>Hausgemachte Casarecce</b>	29
Oliven   Tomaten   Kräuter   Knoblauch	

## **Fisch**

<b>Knusperli Feldbach-Style   Feldbach-Klassiker</b>	39
Tartarsauce   Salzkartoffeln   Saisongemüse	
<b>Gebratenes Bodenseeduo von Saibling und Forelle</b>	42
Champagnerschaum   Venere Reis   Spinat	
<b>Gebratene Eglifilets</b>	44
Mandelschaum   Risotto   Grillgemüse	

## **Fleisch**

<b>Sous-vide gegarte Pouletbrust</b>	38
Rosmarinjus   Bräterli   Grillgemüse	
<b>Sous-vide gegartes Rindsfederstück (250 Gramm)</b>	44
Apfeljus   Meerrettichkruste   Kartoffeln   Karotten	
<b>Gebratenes Kalbsrückensteak</b>	48
Portweinjus   Risotto   Marktgemüse	
<b>Gebratenes Rinderfilet</b>	51
Jus   Bräterli   Marktgemüse	

## **Dessert**

<b>Cheesecake Tarte</b>	14
Zitrusfrüchte-Ragout   Fior di Latte Glace	
<b>Kokos-Ananas-Crunch</b>	14
Ananasragout   Kokosnusscreme   Sesamkorkant	
<b>Parfait-Cremschnitte</b>	14
Beerenragout   Minze	
<b>Knoppers Feldbach-Style</b>	14
Haselnuss   Milch   Schokoladenglace	

# Herkunft

Kalb	Schweiz
Poulet	Polen
Rind	Australien   Schweiz
Fisch	Island   Norwegen   Russland   Schweiz

## Allergene

Sie haben eine Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit?  
Wir halten eine Speisekarte mit einer detaillierten Allergendecklaration für Sie bereit. Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeitende an.

## Die Feldbach Geschichte

<b>1252</b>	Kuno von Feldbach überschreibt einer Schwesternvereinigung aus Konstanz die Burg Feldbach mit Feldern und Weinberg.
<b>1253</b>	Äbtissin Sophia übersiedelt mit 20 Ordensfrauen nach Feldbach. Sie übernehmen die strengen Ordensregeln der Zisterzienserinnen.
<b>1525 – 1549</b>	Nach der Reformation verwaltet ein Vogt der Eidgenossen das Kloster.
<b>1552 – 1580</b>	Äbtissin Afra Schmid bringt das Kloster zu neuer Blüte.
<b>1798</b>	Niedergang des Klosters.
<b>1836</b>	Die Regierung übernimmt die Verwaltung des Klosters.
<b>1848</b>	Der Kanton hebt das Kloster auf.
<b>1849</b>	Die Gemeinde Steckborn kauft die Landparzellen, die Kirche und die Klostergebäude.
<b>1846 – 1869</b>	Die Gebrüder Labhart richten eine Dampfsägerei im Feldbach ein. Sie fertigen auch Gewehrschäfte. Die Sägerei brennt ab und die Firma zieht um.
<b>1869 – 1881</b>	Die Giesserei und Stickmaschinenfabrik Gubler-Labhart zieht in die Klosteräumlichkeiten ein. Die Giesserei ist in der ehemaligen Klosterkirche.
<b>1886 – 1916</b>	Karl Friedrich Gegauf richtet im Refektorium eine Stickerei und die Fabrikation von Stickmaschinen ein.
<b>1894 – 1916</b>	Samuel Bächtold eröffnet eine Motorenfabrik und Giesserei.
<b>1895</b>	Am 24. Juli brennen das Klostergebäude und die Kirche ab. Das Refektorium sowie die Gebäude gegen Süden bleiben verschont. Die Firma Bächtold baut neue Hallen.
<b>1918 – 1919</b>	Die Firma Rieter richtet die Fabrikation von Ziegelei- und Verpackungsmaschinen ein.
<b>1925 – 1974</b>	Im Feldbach wird Kunstseide produziert. Die Firma beschäftigt zeitweise über 1'000 Mitarbeiter.
<b>1976</b>	Bund, Kanton, die Munizipal-, die Orts- und die Schulgemeinde kaufen zusammen mit der Firma Gegauf das ganze Areal Feldbach.
<b>1980</b>	Im Feldbach wird der neue Bootshafen mit Platz für 270 Schiffe eröffnet.
<b>1986</b>	Eröffnung des Ausbildungszentrums und Hotels Feldbach.
<b>1994/1995</b>	Ausbau- und Renovation des Hotels Feldbach und Neueröffnung im Juni 1995.
<b>2012/2013</b>	Um den steigenden Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden, werden alle 36 Hotel- und Badezimmer renoviert (Investition in Höhe von CHF 1'600'000).
<b>2018</b>	Mit den neu realisierten Räumlichkeiten Bodensee, Obersee und Untersee wird das Raumangebot für Bankette und Seminare vergrössert.