



## **Geniessen im Seerestaurant Feldbach**

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

Mit den kreativen Gerichten 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

## Feldbach Klassiker

<b>Feldbach's Klostergeistsüpli</b> A·D·G·I·J	12
Croutons   Rahm   Kräuter   hausgeräucherte Forelle	
<b>Hausgeräucherte Forelle vom Kundelfingerhof</b> A·D·G·I·J·L	18 / 32
Kartoffelsalat   Kürbiskernöl   Meerrettich   Dill-Senf	
—	
<i>Wir räuchern alle unsere Fische selber. Natürlich benötigen wir hierzu nur die beste Qualität von der Fischzucht des Kundelfingerhofs gleich um die Ecke.</i>	
<b>Handgeschnittenes Rindstatar</b> A·C·D·E·F·G·H·I·J·K·L	19 / 35
Garnituren   Mixed Pickles   grilliertes Maggia Brot	
<b>Fish &amp; Chips</b> A·C·D·G·I·J·L	39
Remouladensauce   Ostschweizer Fries   Coleslaw	
<b>Wiener Schnitzel</b> A·C·G·I·J·L	39
Kartoffelsalat   Preiselbeeren	

## Feldbach Menü

*A·D·G·I·J·L*

### Hausgeräucherte Forelle vom Kundelfingerhof

Kartoffelsalat | Kürbiskernöl | Meerrettich | Dill-Senf

—

*A·I*

### Hokkaido-Kürbis-Suppe

Vanille | Kokosmilch | Kräuter

—

*G·I·L*

### Gebrautes Rinderfilet

Trüffel-Portweinjus | Eierschwämmli | Feldbach Trüffel | Risotto | Herbstgemüse

—


*A·C·G·L*

### Mohnschnitte

Marzipan | Kürbis | Birne

Menü komplett	<b>85</b>
3 Gang ohne Suppe	<b>75</b>
3 Gang ohne Forelle	<b>70</b>

## Vorspeisen

**Bunter Blattsalat**  erhältlich A·E·G·H·I·J·K·L 11  
Croutons | Nüsse

**Nüsslisalat** A·C·G·I·J·L 16  
Thurgauer Apfeldressing | Speck | Ei | Chips

## Suppen

 **Hokkaido-Kürbis-Suppe** A·I 12  
Vanille | Kokosmilch | Kräuter

## Fisch

**Moules-frites** *(in 2 Gängen serviert)* G·I·L·N 39  
Knoblauch-Chili-Mayonnaise | Ostschweizer Fries | Wurzelgemüse

**Gebratenes Skreifilet** D·G·I·J·L 42  
Weissweinschaum | Süsskartoffelstampf | Cocobohnen

## Fleisch

**Geschmorter Rehpfeffer** A·C·G·I·L 36  
Schmorsauce | Spätzle | Ofengemüse

**Gebratenes Hirschmedaillon** A·C·G·I·L 39  
Preiselbeerjus | Laugenknödel | Apfelrotkraut

**Gebratenes Rinderfilet** G·I·L 51  
Trüffel-Portweinjus | Eierschwämmli | Feldbach Trüffel | Risotto | Herbstgemüse

—

*Wussten Sie, dass es im Feldbach Park Trüffel gibt? Irene und Ihr Hund Arco liefern uns regelmässig schwarzen Trüffel.*

## Vegetarisch

**Hausgemachte Steinpilz-Casarecce** A·C·G·I·L 27  
Preiselbeerrahmsauce | Pilze | Rosenkohlblätter | Kräuter

 **Gebackener Panisse** F·I·J 36  
Rosmarintomatensauce | Grillgemüse | Kräutersalat

—

*Panisse ist eine Spezialität auf der Basis von Kichererbsenmehl.  
Dieses Gericht ligurischen Ursprungs hat die Grenze überschritten. Es ist jetzt  
im Südosten Frankreichs von Nizza bis Marseille bekannt und geschätzt.  
Eine echte vegane Alternative.*

 **Black Bean Balls** I·L·M 36  
Kürbis-Süsskartoffel-Kokos-Stampf | Soja-Joghurt-Dip

## Dessert

<b>Mohnschnitte</b> <i>A·C·G·L</i>	12
Marzipan   Kürbis   Birne	
<b>Thurgauer Apfeltarte</b> <i>(15 Min. Wartezeit) A·C·G</i>	12
Milchglace   Caramel	
<b>Topfenknödel</b> <i>(15 Min. Wartezeit) A·C·G·L</i>	12
Zimtcrumble   Zwetschgen	
<b>Vermicelles «Feldbach Style»</b> <i>C·G·L</i>	12
Meringue   Maronipüree   Rahm   Zwetschgen	
<b>Käseauswahl von Bulant Käsespezialitäten Steckborn</b> <i>A·C·E·G</i>	12
Apfelnussbrot   Nüsse   Feigensenf	

## Allergenkennzeichnung

Folgende Allergene werden gekennzeichnet:

A	Glutenhaltige Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesamsamen
E	Erdnüsse	L	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Soja	M	Lupinen
G	Milch einschl. Lactose	N	Weichtiere

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschliessen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, insbesondere hinsichtlich glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

## Herkunft

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz   Australien
Reh	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Forelle	Schweiz
Skrei	Norwegen
Muscheln	Holland

 = VEGAN

## Die Feldbach Geschichte

**1252** Kuno von Feldbach überschreibt einer Schwesternvereinigung aus Konstanz die Burg Feldbach mit Feldern und Weinberg.

**1253** Äbtissin Sophia übersiedelt mit 20 Ordensfrauen nach Feldbach. Sie übernehmen die strengen Ordensregeln der Zisterzienserinnen.

**1525 – 1549** Nach der Reformation verwaltet ein Vogt der Eidgenossen das Kloster.

**1552 – 1580** Äbtissin Afra Schmid bringt das Kloster zu neuer Blüte.

**1798** Niedergang des Klosters.

**1836** Die Regierung übernimmt die Verwaltung des Klosters.

**1848** Der Kanton hebt das Kloster auf.

**1849** Die Gemeinde Steckborn kauft die Landparzellen, die Kirche und die Klostergebäude.

**1849 – 1869** Die Gebrüder Labhart richten eine Dampfsägerei im Feldbach ein. Die Sägerei brennt ab und die Firma zieht um.

**1869 – 1881** Die Giesserei und Stickmaschinenfabrik Gubler-Labhart zieht in die Klosterräumlichkeiten ein. Die Giesserei ist in der ehemaligen Klosterkirche.

**1886 – 1916** Karl Friedrich Gegauf richtet im Refektorium eine Stickerei und die Fabrikation von Stickmaschinen ein.

**1894–1916** Samuel Bächtold eröffnet eine Motorenfabrik und Gesserei.

**1895** 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.

**1918–1919** Die Firma Reiter richtet die Fabrikation von Ziegelei- und Verpackungsmaschinen ein.

**1925–1974** Im Feldbach wird Kunstseide produziert. Die Firma beschäftigt zeitweise über 1'000 Mitarbeiter.

**1976** Bund, Kanton, die Munizipal-, die Orts- und die Schulgemeinde kaufen zusammen mit der Firma Gegauf das ganze Areal Feldbach.

**1980** Im Feldbach wird der neue Bootshafen mit Platz für 270 Schiffe eröffnet.

**1986** Eröffnung des Ausbildungszentrums und Hotel Feldbach.

**1994 – 1995** Ausbau und Renovation des Hotel Feldbach sowie Neueröffnung des «See & Park Hotel Feldbach».

**2012 – 2013** Um den steigenden Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden, werden alle 36 Hotel- und Die Badezimmer renoviert (Investition in Höhe von CHF 1'600'000.-)

**2018** Mit den neu realisierten Räumlichkeiten Bodensee, Obersee und Untersee wird das Raumangebot für Bankette und Seminare vergrössert.