

Der richtige Ort für die gelungene Feier



Bankettdokumentation



Trifft sich die ganze
Familie zu einem
Geburtstag, einer
Taufe oder einfach so,
herrscht gute Laune.

Vielen Dank für Ihr Interesse am Wasserschloss Hagenwil.
Schön, dass Sie sich die Zeit nehmen, unsere Bankett-
Dokumentation anzusehen. Wir freuen uns, alles zu unter-
nehmen um Ihrem Anlass den richtigen Rahmen zu geben
und ihn zu einem unvergesslichen Ereignis werden zu lassen.

Inhalt

Geschichte	4
Küche	6
Apéro	8
Festmenü	16
Geschäftsbedingungen und Infos	28
Unsere Räumlichkeiten	32
Nützliche Adressen	38
Informationen und Kontakt	43

Geschichte



Hochmittelalterliches Wasserschloss Hagenwil

Die ältesten Teile des Bauwerks zählen rund 800 Jahre.

Die ältesten Teile vom Schloss Hagenwil sind rund 800 Jahre alt. Erstmals wurde es 1264 im Zusammenhang mit einem Rudolf von Hagenwil erwähnt. Während den darauffolgenden Jahrhunderten hatten verschiedene Familien das Schloss zu lehen. In dieser Zeit blieb es auch nicht vor Plünderung und Verwüstung verschont. Im Jahr 1684 wurde es dann vom Kloster St. Gallen in Eigenverwaltung übernommen. Eine ruhigere Zeit war für die alten Gemäuer angebrochen und es wurde zu einem Erholungsort für die Geistlichen des Klosters St. Gallen.

Seit 200 Jahren in Familienbesitz

Nach der Klosterauflösung 1802 erwarb es dann 1806 der damalige Verwalter und Gemeindeammann Benedikt Angehrn. Seit nunmehr über 200 Jahren ist das Schloss Hagenwil schon im Besitz der Familie Angehrn. Gemeinsam mit seiner Frau Melody darf Andi Angehrn die Gastronomie bereits in der siebten Generation führen – eine Tradition, die verpflichtet, Kraft spendet und stolz macht.

Liebevolle Restauration

Während dieser Zeit wurde das Schloss mehrmals restauriert, wobei immer grosser Wert darauf gelegt wurde, den ursprünglichen Charme dieses historischen Gebäudes zu erhalten. 1937 fand die Restauration der baulichen Hauptkonstruktion statt, 1958 folgte dann die liebevolle Restauration des Restaurants, 1966 des Treppenaufgangs und im Jahr 1968 des gotischen Rittersaals. Unter Rücksprache mit der Denkmalpflege werden ständig Teile des Schlosses restauriert. 1996 erfuhren Aussenfassade und Dach eine gründliche Renovation. Im Winter 2004 wurde die alte Küche durch eine moderne und leistungsfähige ersetzt und ein Lift eingebaut. Der 2001 ausgebaute Mostkeller erhielt im Sommer 2013 eine neue Gestaltung und beherbergt die Burgbar. Mit Unterstützung der "Freunde des Wasserschloss Hagenwil" konnten 2020 umfangreiche Sanierungsarbeiten im Südwest-Trakt des Schlosses umgesetzt werden. Der neu ausgebaute Wehrgang erweitert das Restaurant seit dem. Im gleichen Zug wurde bis Februar 2020 die Küche erweitert und den aktuellen Gegebenheiten angepasst. Seit 2012 sind wir stolzes Mitglied der Gilde etablierter Gastronomen.

Küche



Ideenreiche Küche

In diesen Unterlagen haben wir eine Auswahl an einzeln kombinierbaren Gerichten und bereits zusammengestellten saisonalen Menüs für verschiedene Festlichkeiten und Geldbeutel für Sie kreiert. Was ist Ihr Leibgericht? Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen. Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen. Bitte machen Sie dafür einen Termin mit uns aus, damit wir genügend Zeit für Sie haben.

Die Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen konzipiert. Die Auswahl sollte abgesehen von vegetarischen Gerichten einheitlich sein, bei einer Auswahl von zwei verschiedenen Menüs verrechnen wir zusätzlich CHF 5.00 pro Person. Für Vereine besteht ein zusätzliches Angebot.

Zur Küche

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit natur- und tiergerechter Produktion. Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region. Aus saisonalen Gründen sowie bei Lieferengpässen oder Qualitätsschwankungen müssen wir in Ausnahmefällen auf Alternativ-Produkte ausweichen. Eine schonende Verarbeitung und Zubereitungsarten, die den Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sind uns wichtig. Wir verwenden ausschliesslich Thurgauer Naturstrom.

Allergien

Bitte melden Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten im Voraus. Wir finden bestimmt eine passende Alternative.

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	Hagenwil/ Culinarium/ Schweiz
Geflügel	Geflügel Gourmet AG, Mörschwil/ Schweiz
Kalbfleisch	Thurgau/ Schweiz
Rindfleisch	Hagenwil/ Thurgau/ Schweiz
Fisch allgemein	Fischzucht Letzitobel, Weinfelden/ Schweiz
Felchen/ Egli	Berufsfischer Otto Müller, Salmsach/ Günther Bosshart, Winden
Lachs	Lachsräucherei Norwyk, Weinfelden, aus Norwegischer Zucht

Apéro



Häppchen Inspirationen

Kalte Häppchen

Meterbrote, Standard* / Deluxe*	pro Meter	CHF 89.00 / CHF 99.00
...		
Gefüllte Brötli, Standard* / Deluxe*	pro Stück	CHF 4.00 / CHF 5.00
...		
Vollkorn-Crostini mit Rauchforellenfilet und Meerrettich	pro Stück	CHF 3.40
...		
Apfelbrot mit Hagenwiler Schlosskäse	pro Stück	CHF 2.70
...		
Beef Tatar Häppchen	pro Stück	CHF 3.00
...		
Mini-Pastetli divers gefüllt	pro Stück	CHF 2.60
...		
Saisonale Spiessli z.B. Melone-Rohschinken, Hagenwiler Käse-Dörraprikose, Tomate Mozzarella	pro Stück	CHF 3.00
...		
Dip-Gemüse mit verschiedenen Saucen	pro Portion	CHF 3.10
...		
Chips, Nüssli, Salzgebäck	pro Portion	CHF 2.00

*Unsere Füllungen und Beläge für Meterbrote und gefüllte Brötli

Standard: Ei, Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Tomaten-Mozzarella (Saison)

Deluxe: Coppa, Mostbröckli, Rohschinken, Rauchlachs

Warme Häppchen

Hausgemachter Hagenwiler-Käsefladen ergibt ca. 60 Häppchen à 5x5cm	pro Blech	CHF 90.00
...		
Crostini mit Oliven, Tomaten, Pesto und Knoblauch	pro Stück	CHF 2.10
...		
Gruyère-Chäs-Chüechli	pro Stück	CHF 2.40
...		
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.30
...		
Schlossweggen mit pikanter Fleischfüllung	pro Stück	CHF 2.80
...		
Blätterteig-Schnecken mit Müller-Thurgaukäse und Coppa	pro Stück	CHF 2.70
...		
Mörschwiler Maispouarden-Chnusperli	pro Stück	CHF 3.00
...		
BBQ-Bällchen	pro Stück	CHF 2.70
...		
Speck-Bölewegge	pro Stück	CHF 2.40
...		
Gebackene Risottobällchen mit Chnoblidip	pro Stück	CHF 2.20
...		
Champignons in Knusperpanade mit Tatarsauce	pro Stück	CHF 2.20

Zusammengestellte Apéros

Mengenberechnung

Die Anzahl der Häppchen der zusammengestellten Apéros beruhen auf unseren Erfahrungen. Die Mengen sind ideal bei Apéros von 1.5 bis 2.5h Stunden Dauer. Um ein Mittag- oder Abendessen zu ersetzen, sollte die Anzahl pro Gast erhöht werden. Gerne passen wir die Häppchenmengen Ihren persönlichen Bedürfnissen an.

Apéro 1_22

Es werden rund 5 Häppchen pro Person gerechnet	pro Person	CHF 15.00
...		
Reduziertes Angebot unmittelbar vor dem Essen mit 3 Häppchen	pro Person	CHF 10.00

10 bis 20 Personen

Crostini-Variationen
 Gefüllte Meterbrote (bis 20 Personen gefülltes Baguette)
 Saisonale Apéro-Spiessli
 Dip-Gemüse mit verschiedenen Saucen

Zusätzlich ab 20 Personen

Hagenwiler Schlosskäseschnitten
 Speck-Bölewegge

Zusätzlich ab 50 Personen

BBQ-Bällchen
 Gebackene Risottobällchen mit Knoblidip

Apéro 2_22

Es werden rund 6 Häppchen pro Person gerechnet	pro Person	CHF 18.50
...		
Reduziertes Angebot unmittelbar vor dem Essen mit 4 Häppchen	pro Person	CHF 13.00

10 bis 20 Personen

Verschieden gefüllte Brötli
Apfelbrot mit Hagenwiler Schlosskäse
Blätterteig-Schnecken mit Müller-Thurgaukäse und Coppa
Schlossweggen mit pikanter Fleischfüllung
Champignons in Knusperpanade mit Tatarsauce

Zusätzlich ab 20 Personen

Vollkorn-Crostini mit Rauchforellenfilet und Meerrettich
Spiessli mit marinierter Mörschwiler Ribelmaispoularde

Zusätzlich ab 50 Personen

Gebackene Muoler Rahmmutschli-Kugeln
Mostbröckli-Frischkäsetatar auf Knäckeibrot
Hagenwiler Bio-Sojabällchen mit Tomatensauce

Apéro 3_22

Es werden rund 7 Häppchen pro Person gerechnet	pro Person	CHF 23.00
...		
Reduziertes Angebot unmittelbar vor dem Essen mit 4 Häppchen	pro Person	CHF 14.00

10 bis 20 Personen

Dreieck-Canapés, divers belegt
 Burger vom Zubener Hochlandrind im knusprigen Brötli
 Gefüllte Mini-Pastetli
 Lachs-Crêpesröllchen
 Saisonales Süppchen im Espressotässli
 Frucht-Crêmerolle
 Mini-Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Zusätzlich ab 20 Personen

Mörschwiler Maispoularden-Chnusperli
 Bodenseefelchen-Chnusperli mit Tatarsauce

Zusätzlich ab 50 Personen

Beef-Tatar-Häppli
 Thurgauer Pouletsalat
 Raffaello-Mousse im Gläsli

Apéro Getränke

Ohne Alkohol

Appenzeller Mineralwasser	Liter	CHF 9.00
Hagenwiler Süssmost	Liter	CHF 10.00
Orangensaft, Ramseier, Fairtrade	Liter	CHF 12.00
Tröpfel, Ostschweizer Schaumwein ohne Alkohol	75 cl	CHF 39.00

Unsere Schloss-Weine

Hagenwiler Müller-Thurgau	75 cl	CHF 42.00
Hagenwiler Müller-Thurgau (lieblich)	75 cl	CHF 42.00
Mo, Perlwein	75 cl	CHF 46.00

Thurgauer Spezialitäten

Secco, Thurgauer Schaumwein	75 cl	CHF 46.00
Apfelsekt Jean George, Möhl	75 cl	CHF 42.00
Bilchener Himbeerwein	50 cl	CHF 22.00

Champagner

Champagne Louis Roederer Brut premier	75 cl	CHF 95.00
--	-------	-----------

Bier

Schützengarten Edelspez	33 cl	CHF 4.80
-------------------------	-------	----------

Bowle

Saisonale Bowle mit Alkohol / ohne Alkohol	Liter	CHF 35.00 / CHF 28.00
--	-------	-----------------------



Festmenü



Vorspeisen

Salate

Saisonaler Blattsalat	CHF 8.50
...	
Saisonaler Blattsalat mit Käsecroûtons	CHF 10.00
...	
Gemischter Salat	CHF 9.50
...	
Bunter Salatstrauß mit Lachs-Crêperöllchen	CHF 13.00

Vorspeisen

Hagenwiler Frischkäseterrine im Kürbiskernmantel mit saisonalem Salat (Rucola oder Nüssli) und Tomatencoulis	CHF 15.00
...	
Carpaccio vom Norwyk-Rauchlachs aus Weinfeldern an Honig-Dillsauce mit kleinem Kräutersalat	CHF 19.00

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli	CHF 8.00
...	
Hagenwiler Müller-Thurgau Suppe	CHF 10.00
...	
Thurgauer-Mostsuppe mit Mostbröcklichips	CHF 11.00

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Pilzragout	CHF 16.00
...	
Sautiertes Bodensee-Felchenfilet auf Sauerrahm-Blattspinat mit Verjus-Schaum	CHF 18.00
...	
Hagenwiler Blauburgunder-Risotto mit Entrecôte im schwarzen Kampot-Pfeffermantel	CHF 19.00

Hauptspeisen

Thurgauer Braten (mit Dörräpfeln gefüllter Schweinsbraten) Nüdeli und Marktgemüse ...	CHF 29.00
Mostvoessen vom Muoler Wasserbüffel Chnöpfli und Marktgemüse ...	CHF 31.00
Schweinscarré- und Kalbsschulterbraten mit Blauburgundersauce Hagenwiler Kartoffelstock und zweierlei Rüebli ...	CHF 32.00
Cordon-Bleu vom Culinarium-Säuli Pommes frites und Gemüse garnitur ...	CHF 34.00
Sautiertes Mörschwiler Maispoulardensuprême mit Frischkäse und Mostbröckli gefüllt Bratkartoffeln und Ofengemüse ...	CHF 36.00
Culinarium-Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten Säntis-Malt-Rahmsauce Butternudeln und Gemüse der Saison ...	CHF 39.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln, Bohnen und glasierte Rüebli ...	CHF 44.00
Kalbshohrücken mit Rosmarinjus Hagenwiler Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 47.00

Roastbeef mit Sauce Béarnaise	CHF 46.00
Röstikroketten und Gemüse garnitur	
...	
Kalbsfilet am Stück gegart an Thurgadossauce	CHF 54.00
Hausgemachte Chnöpfli und bunte Gemüsevariation	
...	
Filet vom Schweizer Bio Rind am Stück gebraten	CHF 55.00
mit Sauce Béarnaise	
Kartoffelgratin und Gemüsevariation	
...	
Sautiertes Bodensee-Felchenfilet	CHF 35.00
mit Thurgauer Apfelsektsauce	
Pilafreis und Blattspinat	

Vegetarisch und Vegan

Vegetarisch

Apfelrisotto mit gebackenem Andwiler Ziegenweichkäse
(Glutenfrei) CHF 25.00

...

Gemüsestroganoff mit hausgemachten Chnöpflì CHF 24.00

...

Gemüse-Piccata mit Tomatenrisotto CHF 24.00

...

Gemüse-Cordon-Bleu mit mediterraner Tomatensauce
(Aubergine oder Sellerie, je nach Saison) CHF 26.00
Hagenwiler Bratkartoffeln

Wir empfehlen anstelle des Fleisches beim Hauptgang ein
hausgemachtes Quinoatäschli mit gleichen Beilagen CHF 26.00

Vegan

Mostindisches Gemüsecurry
mit Hagenwiler Sojabohnen
Pilafreis CHF 26.00

...

Hausgemachte Linguine
mit Tomate, Spinat, Pilzen und Baumnüssen CHF 25.00



Kinderkarte

Vorspeisen

Kindersalat	CHF 5.00
...	
Flädliuppe	CHF 5.00

Hauptspeise

Portion Pommes frites	CHF 6.00
...	
Schnipo vom Culinarium-Säuli mit Schneemann-Nasen	CHF 12.00
...	
Knusperschnitzel im Chipsmantel mit Champignon-Nudeln	CHF 12.00
...	
Mörschwiler Poulet-Chnusperli mit Pommes frites	CHF 12.00
...	
Bodenseefelchen-Chnusperli mit Reis	CHF 12.00
...	
Culinarium Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Schneemann-Nasen	CHF 12.00
...	
Chnöpflipfanne mit Gemüse und Pilzen	CHF 9.00

Kinderdesserts

Smarties Coupe (Vanilleglace mit Rahm und Smarties)	CHF 5.50
...	
Schoggi-Wichtel (Schoggiglace mit Hüppencornet und Rahm)	CHF 5.50
...	
Marshmallow-Smile	CHF 7.50
...	
Schoggi-Chnusper-Smile	CHF 7.50

Desserts

Caramelköppli mit Saisonfrüchten	CHF 9.00
...	
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.00
mit Rahm	CHF 1.50
...	
Thurgauer Apfelcrème mit karamellisierten Apfelwürfeli	CHF 9.50
...	
Schlosscoupe (3 Kugeln Glace mit Fruchtsalat und Rahm)	CHF 11.00
Mini-Schlosscoupe	CHF 9.00
...	
Nidelzältliparfait mit Fleur des Alpes und Anis-Orangen	CHF 13.00
...	
Dreifarbiges Sorbet auf knusprigen Streuseln	CHF 13.00
mit saisonalen Früchten garniert	
...	
Minörlimousse mit frischen Früchten	CHF 12.00
...	
Dessertvariation Wasserschloss Hagenwil	CHF 15.00
...	
Dessertbuffet (ab 45 Personen)	CHF 19.00
Crème, Mousse, Parfait, Glace, Früchte und Gebäck	
nach saisonalem Angebot (mindestens 11 Komponenten)	

Saisonale Menüvorschläge

Vorspeisen, Hauptgänge oder auch Desserts der zusammengestellten Menüs können selbstverständlich nach Belieben ausgetauscht oder ergänzt werden. Fragen Sie nach dem neuen Preis.

Frühling (16. März bis 15. Juni)

Frühlings-Menü 1_22

CHF 61.00

Frühlingssalat mit Kressecrostini

...

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Rosmarinjus

Bärlauch-Chnöpfl und Saisongemüse

...

Joghurt-Panna-Cotta mit Tröpfel-Coulis

Frühlings-Menü 2_22

CHF 74.00

Amriswiler Kaninchengalantine mit Waldorfsalat
und Aroniabeerenchutney

...

Bärlauchcrèmesuppe mit geräuchertem Forellenfilet

...

Glasierter Kalbsschulterbraten

an Hagenwiler Blauburgundersauce

Hagenwiler Kartoffelgratin und Frühlingszwiebel-Gemüse

...

Waldmeisterparfait-Schnitte mit Verjus-Biskuit

Frühlings-Menü 3_22

CHF 98.00

Kräutersalat mit geräucherten Pouletbrustwürfeli
aus Winden

...

Ribelmais-Frühlingszwiebelsuppe

...

Sautiertes Bodenseefelchenfilet an Dill-Senf-Rahmsauce
mit frischem Blattspinat

...

Roastbeef an Kampot-Pfefferrahmsauce

Butternüdeli und Frühlings-Ratatouille

...

Rhabarber-Duett

Sommer (16. Juni bis 15. September)**Sommer-Menü 1_22**

CHF 59.00

Sommersalat mit Mörschwiler Pouletchnusperli

...

Schweinsfilet im Mangoldmantel an Kräuterjus

Butternudeln und Speck-Bohnen

...

Thurgauer Erdbeertiramisu

Sommer-Menü 2_22

CHF 71.00

Coppa-Carpaccio mit Rucolasalat
und altem Nachtwächter-Käse

...

Hagenwiler Zucchettisuppe mit Zitronengras

...

Mörschwiler Ribelmaispoulardensuprême
an Frischkäsesauce

Salbeinudeln und Ratatouille-Tomate

...

Erdbeer-Salat mit rotem Kampot-Pfeffer und Minzparfait

Sommer-Menü 3_22

CHF 98.00

Blütensalat
mit Fleischbällchen vom Sommerbock im Nussmantel

...

Schloss-Tomaten-Melonensuppe
mit Basilikum-Eiercroûtons

...

Maultaschen mit Zucchini und
Andwiler Ziegenfrischkäse an Verveine-Butter

...

Zweierlei Kalbfleisch-Involtini mit Kräutern und Mostbröckli
Neue Bratkartoffeln und Sommergemüse

...

Beerenvariation

Herbst (16. September bis 30. November)

Herbst-Menü 1_22

CHF 61.00

Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust aus Mörschwil

...

Rinds-Saftplätzli Jäger-Art

Ribelmaispolenta und Herbstgemüse

...

Apfelküchlein mit Vanille-Mohnparfait

Herbst-Menü 2_22

CHF 78.00

Thurgauer Wildterriner mit hausgemachtem Bier-Focaccia
mit Apfel-Randen-Relish und Endiviensalat

...

Pilzsuppe mit schwarzen Kampot-Pfeffer-Grissini

...

Rosa gebratenes Rehschnitzeli mit Preiselbeersauce

Serviettenknödel und Rotkraut

...

Zwetschgenkompott mit hausgemachtem Sauerrahmglace

Herbst-Menü 3_22

CHF 98.00

Bunter Blattsalat mit sautierten Kürbis- und Speckwürfeln

...

Wildkraftbrühe mit Appenzeller Gin
und Wild-Crêpesrouladen

...

Knusprige Mörschwiler Perlhuhnbrust an Sauserjus
Kürbis-Gnocchi und sautierte Kohlsprossen

...

Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Eierschwämmli-
sauce Rapskern-Chnöpfl und grüne Bohnen

...

Mini-Birnenstrudel mit Amarettocrème

Winter (1. Dezember bis 15. März)**Winter-Menü 1_22**

CHF 63.00

Pastinakencrèmesuppe
mit sautierten Amriswiler Damhirsch-Chnebeli
...
Duett vom Culinarium-Säuli mit Filet und Geschnetzeltem
an schwarzer Kampot-Pfeffersauce
Hagenwiler Rosmarinkartoffeln und Rüebli-Trio
...
Flambierter Rum-Apfel mit Nougatparfait-Windbeutel

Winter-Menü 2_22

CHF 69.00

Wintersalat mit Dörrzwetschgen
im Thurgauer Landrauchschinkenmantel
...
Randencrèmesuppe mit Andwiler Ziegenfrischkäseschaum
...
Sauerbraten vom Thurgauer Rind aus der Möhlsaftbeize
Gratinierter Kürbiskern-Kartoffelstock und Federkohl
...
Tonka-Bohnen-Crêpes-Roulade

Winter-Menü 3_22

CHF 98.00

Nüsslisalat mit Apfel, Nüssen und Croûtons
...
Geflügelkraftbrühe mit Pouletklösschen
...
Bodensee-Felchenfilet im Backteig
auf Apfelbalsamico-Linsen
...
Kalbscarrébraten mit Sântis-Malt-Rahmsauce
Griessnocken und Wirsing-Gemüse
...
Williamsbirnen-Schokoladenschnitte
mit mariniertem Vanille-Ananas-Salat

Geschäftsbedingungen und Infos

Besprechungstermin

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns, damit wir genügend Zeit für Sie haben.

Menüauswahl

Die Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen konzipiert. Die Auswahl sollte abgesehen von vegetarischen Gerichten einheitlich sein, bei einer Auswahl von zwei verschiedenen Fleisch-Menüs verrechnen wir zusätzlich CHF 5.00 pro Person.

Anzahl der Gäste

Bitte geben Sie uns so früh wie möglich, spätestens aber 14 Tage vor dem Anlass, die ungefähre Personenanzahl bekannt. Die definitive Anzahl der Gäste muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden, sie dient als Mindestverrechnungsmenge.

Dienstleistung

Gerne stellen wir für Sie die Namenskartchen, Blumen etc. auf die Tische. Dafür sind 30 Minuten Arbeitszeit inbegriffen. Danach verrechnen wir CHF 50 pro Stunde.

Bereitstellungskosten/Raumzuschläge

Für Trauungen, Versammlungen und ähnliche Anlässe verrechnen wir folgende Bereitstellungskosten:

Grossmutterstübli/Rittersaal CHF 150.00
Kornkammer CHF 200.00

Bei einer Konsumation von über CHF 1000.00 entfallen die Bereitstellungskosten. Für Seminare besteht eine separate Preisliste.

Für Hochzeiten an einem Samstag verrechnen wir folgende Bereitstellungskosten:

Schloss-Saal CHF 200.00 Pauschal
Mostkeller CHF 400.00 Pauschal

Bei Gruppen über 60 Gästen entfallen die Samstag-Bereitstellungskosten.

Bitte beachten Sie die Mindestbelegung im Schloss-Saal und im Mostkeller von 30 Personen. In Ausnahmefällen sind auch weniger Gäste möglich. Bei Gruppen unter 25 Gästen erheben wir einen Kleingruppenzuschlag.

Die Nebenküche oder den Wehrgang (Räume beim Restaurant) vergeben wir für Gruppen ab 15 Personen oder bei einem Mindestumsatz von CHF 1500.00 exklusiv.

Nachtruhe/-zuschlag

Anlässe sind bis max. 3.00 Uhr morgens möglich. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtragszuschlag von CHF 50.00 pro Servicemitarbeiter (mindestens 2 Mitarbeiter) und Stunde. Bei Nichtbeachten der Sperrstunde, entstehen ab 4.00 Uhr zusätzliche Kosten von CHF 300 pro angebrochener Stunde.

Mitbringen von Essen & Getränken

In unserer modern eingerichteten Küche bereitet unser Fachpersonal das speziell zu Ihnen passende Menü oder die beliebten Apéro-Häppchen frisch zu. Wir arbeiten deshalb nicht mit Catering-Firmen zusammen. Ebenfalls bitten wir Sie keine Getränke oder Speisen mitzubringen. Eine Ausnahme machen wir auf Wunsch beim Wein. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl-Flasche. Weine, welche wir auf unserer Weinkarte anbieten, können nicht mitgebracht werden. Selbstverständlich können auch Hochzeitstorten mitgebracht werden. In diesem Fall verrechnen wir eine Gedeckpauschale von CHF 4.00 pro Person.

Hausordnung

Das Streuen von Rosenblättern, Reis und Konfetti ist sowohl in den Räumlichkeiten als auch im Schlosshof nicht erlaubt. Es ist nicht gestattet ohne Erlaubnis Bilder ab- bzw. aufzuhängen, Möbel umzustellen, Nägel oder ähnliches einzuschlagen oder die Räumlichkeiten in einer anderen Weise zu verändern. Zusätzlicher Reinigungsaufwand wegen Nichtbeachtens oben aufgeführter Punkte wird verrechnet (CHF 50.00 pro Stunde). Es ist möglich, dass zur selben Zeit mehrere Anlässe im Schloss stattfinden. Wir bitten um Rücksichtnahme.

Feuer & Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen sind bei uns Wunderkerzen nicht erlaubt. Andere Kerzen bitte nur mit der nötigen Sorgfalt aufstellen. Ebenfalls ist es

untersagt Wunderkerzen an Ballonen oder Himmelslaternen in der Nähe des Schlosses fliegen zu lassen. Aus Rücksicht auf die vielen Tiere in unmittelbarer Nähe des Wasserschlosses bitten wir auf Feuerwerk zu verzichten. Für alle Feuerwerkstypen wird zusätzlich eine Bewilligung der Stadt Amriswil benötigt.

Sicherheitsdienste
Stadt Amriswil
Arbonerstrasse 2
8580 Amriswil

sicherheitsdienste@amriswil.ch
Telefon 071 414 12 18

Sämtliche Kosten die wegen Missachtung dieser Bestimmungen entstehen, werden weiterverrechnet (Polizei, Feuerwehr, etc.).

Drohnen

Bei Dronenflügen gelten die gesetzlichen Bestimmungen des Bazl: www.bazl.admin.ch/dienstleistungen. Da der Flugplatz Sitterdorf nur gerade 4km entfernt vom Schloss ist, sind Drohnenflüge nur mit der ausdrücklichen Zustimmung der Flugplatzleitung erlaubt. Das Formular finden Sie unter: www.erlebnisflugplatz.ch. Wir bitten Sie, die Nachbarhäuser nicht zu überfliegen.

Stuhlhussen

Ab 20 Personen organisieren und montieren wir gerne Stuhlhussen für Sie im Mostkeller. Die Kosten pro Stuhlhusse betragen CHF 10.00 inklusive Montage/Demontage und Reinigung.

Infrastruktur

Miete Beamer und Leinwand CHF 25.00
Miete Musikanlage im Mostkeller CHF 25.00
Miete PA-Anlage (fragen Sie uns nach Details)
CHF 120.00

Es ist in den meisten Räumen kostenloses Wi-Fi vorhanden. Den Zugangscodes bekommen Sie von unseren Servicemitarbeiterinnen.

Kinder-Hütendienst

In Zusammenarbeit mit dem Spielgruppenzentrum Amriswil bieten wir Ihnen einen Hütendienst für Kinder an.

bis 6 Kinder, inklusive 3 Stunden
Pauschal CHF 200.00
Plus CHF 60.00 jede weitere Stunde

ab 6 Kinder Pauschal CHF 200.00
Plus CHF 60.00 jede weitere Stunde

Parkplätze

Unseren Gästen stehen Gratis-Parkplätze vor dem Schloss und entlang der Strasse in Richtung Rächlisberg zur Verfügung. Bitte beachten Sie die Beschilderungen, insbesondere die Parkverbote.

Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste im und rund ums Wasserschloss Hagenwil verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Rabatte

Qualitativ hochstehende Produkte, wenn immer erhältlich aus der Region, sind Grundlage unserer Kreationen. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert und auf die speziellen Gegebenheiten im Wasserschloss angepasst. Wir sind stets bemüht, das Optimum für Gast und Gastgeber zu erreichen. Aus diesen Gründen ist es uns nicht möglich Rabatte auf unsere Produkte zu geben. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen auf Anfrage günstigere Alternativen.

Zahlung

Unsere Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto und ist innert 14 Tagen zahlbar. Wir akzeptieren alle gängigen Kredit- und Debitkarten.

Annulation

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, verrechnen wir dies wie folgt:

30 - 14 Tage vor dem Anlass
30% des Arrangements

13 - 7 Tage vor dem Anlass
50% des Arrangements

6 - 0 Tage vor dem Anlass
80% des Arrangements

Als Arrangement verstehen sich die bestellten Leistungen (für Getränke werden bei Apéros CHF 10.00, zum Essen CHF 20.00 gerechnet). Ist zur Zeit der Annulation noch kein Menü abgemacht, wird für das Arrangement CHF 100.00/Person gerechnet. Wir behalten uns vor, auch ausserhalb dieser 30 Tage, bei der Annulation eines bestätigten Anlasses, eine Bearbeitungsgebühr von max. CHF 500.- pro Abend/Anlass zu verrechnen. Bei Gründen wie Todesfällen nächster Verwandter etc. kann auf diese Gebühren verzichtet werden.

Stornierungen wegen COVID-19

Es ist uns sehr wichtig, die ausserordentlichen Lage aus Sicht unserer Gäste gebührend zu berücksichtigen. Die aktuelle Lage ist eine grosse Herausforderung für unser Unternehmen. Um das Überleben unseres Gastrobetriebs und damit die Arbeitsplätze unserer Mitarbeiter sicherzustellen, ist es uns nicht möglich komplett auf Gebühren zu verzichten.

Aus diesem Grund kann das ordentliche Vorgehen zugunsten folgender Regelung angepasst werden: Keine Verrechnung von Gebühren, wenn die Durchführung einer Veranstaltung von offizieller Stelle (Bund, Kanton) untersagt wird. Dürfte der Anlass durchgeführt werden, wird von Gästeseite aber aus Vorsicht abgesagt, kommen vorerst die Annulationsbedingungen gemäss unseren AGBs zum Tragen. Wird der Anlass in ähnlichem Rahmen (+/- 20%), innerhalb eines Jahres nachgeholt, rechnen wir einen grossen Teil der Stornierungsgebühren an den Anlass an.

Unsere Räumlichkeiten



Das perfekte Ambiente im Wasserschloss Hagenwil

Der Raum und sein Ambiente vermitteln beim Eintreten den ersten Eindruck. Umso mehr freut es uns, Ihnen unsere vielseitigen Räumlichkeiten zu präsentieren.

Die Mauern unseres rund 800 Jahre alten Schlosses erzählen Geschichten aus längst vergangener Zeit. Hören Sie zu und lassen Sie die besondere Atmosphäre auf sich wirken.

Jeder unserer Räume ist anders, von klein bis gross, von romantisch oder ritterlich bis rustikal. Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der virtuellen Besichtigung auf unserer Webseite.

Übersicht über unsere Räumlichkeiten

- Schloss-Saal
- Mostkeller / Burgbar
- Wehrgang
- Restaurant / Nebenstube
- Kornkammer
- Rittersaal
- Grossmutterstübli
- Schlosshof
- Schlossgarten
- Juhee oberhalb des Rebbergs
- Schlafzimmer

Übersicht über unsere Räumlichkeiten

Schloss-Saal



BANKETT MIT PLATZ FÜR
DARBIETUNGEN MAX. 80 PERSONEN

BANKETT OHNE
DARBIETUNGEN MAX. 110 PERSONEN

Der Schloss-Saal ist das Prunkstück im Wasserschloss Hagenwil. Im neugotischen Stil erbaut, eignet er sich ideal für Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenanlässe usw. In der Grösse ist er variabel für 30 bis 110 Gäste, je nach Bestuhlung und Rahmenprogramm. Die Neue Stube sowie die Bühne können abgetrennt werden und stehen so auch Gruppen von 12-20 Gästen zur Verfügung.

Mostkeller / Burgbar



BANKETT MIT PLATZ FÜR
DARBIETUNGEN MAX. 80 PERSONEN

BANKETT OHNE
DARBIETUNGEN MAX. 100 PERSONEN

Dicke Steinmauern prägen den Mostkeller und verleihen ihm eine urchige Atmosphäre. Das alte, liebevoll umgebaute Keller gewölbe freut sich auf Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstagspartys oder sogar Plattentaufen. 30 bis 120 Gäste finden je nach Einrichtung Platz. Der Mostkeller verfügt zudem über einen direkten Zugang vom Hof, eine eigene Bar und Toiletten.

Wehrgang



BANKETT CA. 30 PERSONEN

SEMINAR/WORKSHOP
CA. 20 PERSONEN

Das Restaurant wurde im Sommer 2020 mit dem Wehrgang erweitert und ausgebaut. Der lichtdurchflutete Raum ist mit einer offenen Deckenkonstruktion und Sichtbalken versehen und behält so seinen historischen Charme. Der Wehrgang dient als flexibler Speise- und Eventraum und bietet den Gästen ein neues Erlebnis zum stilvollen Genuss.

Restaurant / Nebenstube



RESTAURANT
BANKETT CA. 25 PERSONEN

NEBENSTUBE
BANKETT CA. 24 PERSONEN

Mit unserer gepflegten, gutbürgerlichen und abwechslungsreichen Küche wollen wir nicht nur Ihren Ansprüchen, sondern auch den eigenen gerecht werden. Themen- und Saisonkonzepte unterstreichen den schöpferisch-fantasievollen Charakter unserer Gastronomie.

Kornkammer



APÉRO CA. 150 PERSONEN,
ZIVILTRAUUNGEN UND FREIE
ZEREMONIEN BIS 100 PERSONEN

Die Kornkammer ist der ehemalige «Vorratsraum». Sie bietet sich an für Ziviltrauungen und freie Zeremonien oder Apéros mit bis zu 150 Gästen.

Rittersaal



APÉRO MAX. 60 PERSONEN

ZIVILTRAUUNGEN BIS 40 PERSONEN,
SITZUNGEN UND WORKSHOPS BIS
CA. 18 PERS.

Der Rittersaal ist der einstige Hauptwohnraum des Schlosses oder einer Burg, in dem sich das tägliche Leben abgespielt hat. Im Rittersaal befindet sich auch eine historisch bestückte Vitrine.

Übersicht über unsere Räumlichkeiten

Grossmutterstübli



APÉRO MAX. 20 PERSONEN

Der Weg ins Grossmutterstübli führt durch Grossmutter's Küche mit originalem Holzherd und vielen weiteren Utensilien aus vergangener Zeit. Zivile Trauungen bis 15 Personen sind hier ein Highlight und auch Apéros für bis zu 20 Personen sind möglich.

Schlosshof



APÉRO CA. 200 PERSONEN

Der Schlosshof befindet sich innerhalb der Ringmauer. An heissen Sommertagen ist es herrlich kühl hinter den dicken Schlossmauern.

Hervorragend geeignet ist der Schlosshof für Apéros bis ca. 200 Personen, da er bei Regen gedeckt werden kann.

Schlossgarten



APÉRO MAX. 150 PERSONEN

Der Schlossgarten ist ideal für Apéros bis 150 Gäste, zum Beispiel nach einer Trauung. Während den Sommermonaten bieten die stilvollen Pagodenzelte auch bei schlechter Witterung allen Gästen Platz.

Juhee oberhalb der Reben



FREIE ZEREMONIEN
KIRCHLICHE TRAUUNGEN

Oberhalb des Wasserschlosses auf der Anhöhe umsäumt von grossen Bäumen liegt der Standort für die Trauung im Freien.

Eine malerische Kulisse mit Blick über die hauseigenen Reben, den Bodensee und Alpstein, geben der Trauung im Freien einen ganz besonderen Reiz.

Schlafzimmer



HIMMELBETTZIMMER
MIT BAD/DUSCHE, WC

ZIMMER NR. 4, DOPPELZIMMER MIT
ETAGENDUSCHE, ETAGEN-WC

Das Schloss Hagenwil verfügt über einige historische und liebevoll eingerichtete Zimmer.

In diesen Zimmern sind auf Anfrage Übernachtungen möglich, zum Beispiel für ein Hochzeitspaar oder die Trauzeugen.

Nützliche Adressen



Auf wen wir uns gerne verlassen

Mit unserer jahrelangen Erfahrung können wir auf eine Vielzahl verlässlicher und kompetenter Partner zählen. Wir haben Ihnen zu den wichtigsten Themen die besten Adressen in der Region zusammengestellt.

Blumen

☐ Urs Keller Blumen

Kirchstrasse 10
8588 Zihlschlacht
071 422 16 74
www.blumen-keller.ch

☐ Blumen Iseli

Weinfelderstrasse 3
8580 Amriswil
071 411 12 21
www.blumen-iseli.ch

☐ Fleurs du Coeur

Bahnhofstrasse 41A
8580 Amriswil
071 558 96 57
www.blumen-amriswil.ch

☐ Eventblumen

Hauptstrasse 78
8588 Zihlschlacht
079 751 76 35
www.eventblumen.ch

☐ Rutishauser Floristik

Bachstrasse 4
8580 Amriswil
071 411 27 47
www.rutishauser-gartenbau.ch

☐ Ginkgo

Bahnhofstrasse 22
8580 Amriswil
071 411 13 63
www.ginkgoblumen.ch

Hotels in der Nähe

□ **Gasthaus zum Ochsen**

Bahnhofstrasse 2
8580 Amriswil
071 411 18 71
(Fahrzeit ca. 4 Min.)

□ **Gasthaus zum Hecht**

Hauptstrasse 3
8581 Schocherswil
071 411 11 84
(Fahrzeit ca. 5 Min.)

□ **Landgasthof Löwen**

Hauptstrasse 27
8583 Sulgen
071 644 80 40
(Fahrzeit ca. 15 Min.)

□ **Rossini (ehemals Hirschen)**

Weinfelderstrasse 80
8580 Amriswil
071 410 04 04
(Fahrzeit ca. 4 Min.)

□ **Hotel Le Lion******

Grubplatz 2
9220 Bischofszell
071 424 60 00
(Fahrzeit ca. 10 Min.)

□ **Towerhotel**

Hauptwilerstrasse 17
9205 Waldkirch
079 634 31 88
(Fahrzeit ca. 15 Min.)

□ **Gästehaus am Sonnenfeld**

Eichholzstrasse 1
8580 Sommeri
071 411 82 32
(Fahrzeit ca. 8 Min.)

□ **Landgasthof Seelust**

Wiedehorn 10
9322 Egnach
071 474 75 75
(Fahrzeit ca. 10 Min.)

Konditoreien

- **Königs Bäckerei-Konditorei**
Hauptstrasse 43
8588 Zihlschlacht-Sitterdorf
071 424 29 19
www.koenigsbeck.ch

Brautmode

- **vonmirzudir Brautmode**
Gossauerstrasse 8
9246 Niederbüren
077 500 12 74
www.vonmirzudir.ch

Taxi

- **Stadt Taxi**
Poststrasse 9
8580 Amriswil
0844 411 411
www.stadt-taxi.ch

Zivilstandsamt

- **Rössli Beck Dörr AG**
Bahnhofstrasse 12
8583 Sulgen
071 642 12 70
www.roesslibeck.ch

- **Zivilstandsamt Thurgau Ost**
Zielweg 1
8580 Amriswil
058 345 16 45
www.zivilstandsamt.tg.ch

Unser Partner für Extrafahrten

- **BUS Oberthurgau**
Kreuzlingerstrasse 36a
8580 Amriswil
071 414 25 00
www.botg.ch

- **Glückstorten**
Nicole Tschumper
Käsereistrasse 15
8582 Dozwil
079 510 28 63
www.glueckstorten.ch

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine ausführliche Liste mit verschiedenen Künstlern, Fotografen und Transportmöglichkeiten zur Verfügung.

- **Zuckerpuppe**
Paradiesweg 6
9410 Heiden
078 767 19 23
www.zuckerpuppe.ch



Informationen und Kontakt

Besprechungstermin

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns, damit wir genügend Zeit für Sie haben.

Ihre Ansprechpartner

Andi Angehrn
Gastgeber
071 411 19 13
info@schloss-hagenwil.ch

Sandy Muskulus
Leiterin Administration
071 411 19 13
info@schloss-hagenwil.ch

Weitere Informationen

Alle Informationen und Impressionen zum Wasserschloss Hagenwil finden Sie auf der Webseite. Ausserdem stellen wir online immer die aktuellen Bankettdokumentationen, Speisekarten und Angebote bereit.

→ www.schloss-hagenwil.ch



📍 Wasserschloss Hagenwil Schloss-Strasse 1 8580 Hagenwil bei Amriswil
☎ 071 411 19 13 ✉ info@schloss-hagenwil.ch 🌐 www.schloss-hagenwil.ch
📘 [wasserschlosshagenwil](#) 📷 [wasserschloss_hagenwil](#)