



# Angebot 2021

Burgstube & Rittersaal

Bankette, Aperitifs und andere Anlässe

Burg Hohenklingen | Hohenklingenstrasse 1 | CH-8260 Stein am Rhein

Tel +41 (052) 741 21 37 • Fax +41 (052) 741 21 34 •

[www.burghohenklingen.com](http://www.burghohenklingen.com) • [info@burghohenklingen.com](mailto:info@burghohenklingen.com)

# Burginfos

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

1. Mai – 30. September Montag geschlossen  
1. Oktober – 30. April Montag & Dienstag geschlossen  
Das Restaurant/Burg öffnet um 10Uhr ist durchgehend geöffnet bis 24Uhr.  
Am Sonntagabend schließen wir um 18Uhr.

## **BETRIEBSFERIEN**

Januar & Februar  
Bleibt die Burg Hohenklingen infolge Betriebsferien geschlossen.

## **BURGSTUBE / RITTERSAAL / RESTAURANT**

Der Burgstube bietet Platz für 40 Personen  
Der Rittersaal bietet Platz für 60 Personen  
Der Restaurant bietet Platz für 35 Personen

## **RESERVATION**

Für eine Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie, deshalb vereinbaren Sie bitte einen Termin außerhalb der Essenszeiten.

## **DETAILBESPRECHUNG / MENUWAHL**

Bitte melden Sie sich frühzeitig für eine Besprechung an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren. Wir bitten Sie, uns Ihre Menüwahl bis 21 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

## **PREIS & MEHRWERTSTEUER**

Die folgenden Menü Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.

## **RAUCHEN**

Das Innere der Burg ist rauchfrei. Es besteht jedoch die Möglichkeit an bestimmten dafür vorgesehenen Orten der Burg zu rauchen.

## **BEHINDERTEN GERECHT**

Das Burgrestaurant, Burgstube, Burglaube sowie der Rittersaal und die Burgtoiletten sind Rollstuhlgängig. Der Personenlift bringt sie vom Parkplatz direkt ins Burgrestaurant.

## **PARKPLÄTZE**

Die Burg Hohenklingen verfügt über Parkplätze um die Burg.

## **FEUERWERK**

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, in der Burg Feuerwerke, Fackeln etc. zu benützen. Feuerwerke/Himmelslaternen ausserhalb der Burg müssen zwingend, mittels eines Gesuches an die Stadtpolizei, bewilligt werden.

Stadtpolizei Stein am Rhein

Tel. 052 742 20 10/ [stadtpolizei@steinamrhein.ch](mailto:stadtpolizei@steinamrhein.ch)

## **NACHTZUSCHLAG**

Nach 24:00 Uhr erheben wir einen Nachzuschlag von Fr. 150.00 pro(angefangene) Stunde bis 03:00 Uhr, wonach wir unsere Schlosstüren schließen.

## **LIEFERUNGEN**

Materialien für den Anlass müssen jeweils von Dienstag bis Sonntag zwischen 10:00 und 11:00 Uhr, oder zwischen 14:00 und 17:00 Uhr, geliefert und abgeholt werden, Die Materialien für den Anlass können über den Lieferanten Eingang hochgebracht werden, wo sich auch der Lift befindet.

## **ZAPFENGELD**

Sollte Ihr Wunschwein oder Champagner nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein oder Champagner trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von:

Weine	pro	75cl	35.00
Magnumflaschen Wein	pro	150cl	60.00
Schaumweine und Champagner	pro	75cl	45.00
Spirituosen	pro	75cl	100.00

## **BLUMEN & DECKORATION**

Die Räumlichkeiten sind ohne Blumen/Deckoration ausgestattet. Gerne können sie mit einem Floristen ihrer Wahl dekorieren, ansonsten empfehlen wir unseren Hausfloristen.

BlumenLaube GmbH

8259 Wagenhausen

Telefon: 052 741 12 12 [/info@blumen-laube.ch](mailto:info@blumen-laube.ch)

## **KERZEN**

In der Burgstube ist Vorsicht geboten mit Kerzen, da vieles mit Holz gebaut wurde. Aber erlaubt sind Kerzen schon. Nebelmaschinen, Wunderkerzen etc. sind nicht erlaubt.

## **HOCHZEITSTORTE**

Wir verlangen ein Teller/Gabelgeld von 10Fr.pro Person für die Hochzeitstorte.

Sollte die Hochzeitstorte jedoch zusätzlich zum Dessert (oder Dessertbuffet) sein, entfällt das Teller/Gabelgeld.

## **BEAMER / LEINWAND / MISCHPULT UND AKTIV LAUTSPRECHER**

Kann benützt werden, hierfür verlangen wir eine Miete von 75Fr. pauschal.

## **STUHLHUSSEN**

Für einen festlich/romantischen Anlass empfehlen wir Ihnen unsere Stuhl Hussen à 10 Fr/Stück Miete.

## **BURG EXKLUSIVE**

Für eine exklusive Burgbuchung von Mai. Ende September, gilt ein Mindestumsatz von Fr. 20'000.- In der Nebensaison gilt ein Mindestumsatz von Fr. 18'000.-

## **SPEISEANGEBOT**

Unsere Menüvorschläge sind in der Regel ab 10 Personen. Zudem sollte ein einheitliches Menü ausgewählt werden (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste, welche eine Diät einhalten müssen etc.).

Das Mitbringen von Speisen und Getränken in die Restaurationsräume ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Bestätigung des Restaurant Burg Hohenklingen.

# Aperitif

## Crostini, Focaccia & Crissini **Stk.**

Focaccia mit roter Pesto	3.50
Crostini mit Oliventapenade	3.50
Crostini mit rassigem Rindertartare	5.50
Crostini mit Thunfischcreme	4.50
Crostini mit Knoblauch-Kräuter Frischkäse	3.00
Crostini mit Tomaten & Basilikum	3.50
Crissini mit Parmaschinken	5.50

## Vegetarisch

Tomaten Mozzarella Spiesschen	3.50
Zucchettiröllchen mit getrockneten Tomaten	3.50
Gemüse Crudités mit 3 verschiedenen Saucen	Pers/6.00
Lauch/Spinat Küchlein (warm)	3.50

## Fleisch und Fisch

Kleines Vitello Tonnato	5.50
Lachsforelle vom Kundelfingerhof mit süßer Senfsauce	6.00
Crevettencocktail Calypso	5.50
2 Fleischbällchen mit rotem Curry	5.50
Gebackenes Schinkengipfeli	3.50
Poulet Curry im Teigmantel (Asia Sticks)	4.00

## Suppen

Rieslingsuppen-Shot (warm)	5.50
Karotten/Ingwer-Shot (warm)	4.50
Gurken Kaltschale mit Dill	4.50

## Meterbrot

Kunterbunt belegt, Körner-, Weiß - oder Laugenbrot	Pers/12.00
--	------------

## Nüssli & Chips

Erdnüssli	(Schale)	6.00
Chips	(Schale)	5.00
Mandeln gesalzen	(Schale)	7.00
Flutes	(Stück) Rosmarin, Käse, Nature etc.	2.00

# Bankett individuell

Ab 10 Personen

## Salate

Grüner Salat mit gerösteten Kernen	9.00
Gemischter Salat „Hohenklingen“	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Brotroutons	12.50
Herbstsalat mit Speck, Feigen und Nüssen (Saison)	12.50
Sommersalat mit Mango, Avocado und Himbeerdressing (Saison)	12.50

## Suppen

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli	14.50
Morchelrahmsuppe mit Cognac	13.50
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	11.00
Karotten-Curry Crème mit Ingwer	10.50
Weisse Tomatencremesuppe (Sommer)	12.50
Gemüsecrèmesuppe „Garbure“	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen (Herbst/Winter)	10.50

## Zwischengerichte

Kalbscarpaccio mit Wasabivinaigrette und einem kleinen Sprossensalat	23.50
Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter	18.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Basilikumpesto	20.50
Erfrischender Cous-Coussalat mit einer gebratenen Riesencrevette	20.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Früchte Chutney, Wasabi-Limetten-Joghurt und einem Salatbouquet	18.50

# Bankett individuell

Ab 10 Personen

## Hauptgerichte

Saftig gebratener Schweizer Kalbshohrücken mit Morchel Sauce, unserem feinen Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet	49.50
Gebratenes Thurgauer-Bio Rindsfilet 180gr. mit grüner Pfefferrahmsauce mit den aktuellen Gemüsen und knusprigen Pommes Frites in der Schale serviert	52.50
Rosagebratenes Kalbskotelette am Stück gebraten auf kräftiger Barberareduktion Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	54.00
Englisch gebratenes Entrecôte mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und einem feinen Gemüsebouquet	50.50
Gebratene Maispoularde mit Portweinrahmsauce mit karamellisierten Trauben und hausgemachten Spätzli dazu ein Gemüsebouquet	35.50
Kalbsragout „Hohenklingen“ Zartes Ragout vom Kalb mit Speck und Brotcroutons dazu frische Spätzli und ein Mischgemüse mit Kräutern	36.50
Schweinsfilet „Försterart“ mit Waldpilzrahmsauce dazu Spätzli und das aktuelle Gemüse	36.50
Geschmorter Schweinsschulterbraten mit Jus feiner Kartoffelstock und glasierte Karotten	31.50

# Bankett individuell

Ab 10 Personen

## **Fischgerichte**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf feinem Ratatouille mit Basilikum Pesto  
und Petersilienkartoffeln 41.50

Gebratene Riesengarnelen auf rotem Curry  
dazu Mango-Chutney, Basmatireis und einem  
frischem Gemüsebouquet 38.50

Gebratenes Saibling Filet auf feiner Kräuterrahmsauce  
mit Basmatireis und einem Gemüsebouquet 39.50

## **Vegetarisch**

Frische Steinpilzravioli auf Blattspinat  
mit verschiedenem Gemüse, einer leichten  
Riesling Sauce und Schnittlauch 32.50

„Vegispätzli“ 28.50  
Spätzlipfanne mit den aktuellen Gemüsen  
einer leichten Kräuterrahmsauce und Röstzwiebeln

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse  
und Basmatireis 28.50

**Gluten- & Lactosefrei- & Vegan**

# Bankett individuell

Ab 10 Personen

## Dessert

Parfait-Glacé Grand Marnier 18.50  
mit verschiedenen Früchten garniert

Dessertvariaton „Hohenklingen“ 18.50  
Fragen Sie nach den aktuellen Komponenten

Panna Cotta im Glas serviert 11.00  
mit dem aktuellen Früchte-Kompott

Frischer Fruchtsalat 12.50  
mit einer Kugel Früchtesorbet oder Rahmglace

Dunkles & helles Schokoladenmousse 12.50  
Im Glas serviert

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm 12.50  
und verschiedenen Früchten

Früchtesorbettrilogie mit Champagner 12.50

## Mini-Dessert im Glas

Stellen Sie ihr Buffet selber zusammen:

(Mindestbestellung 10 Stk./Sorte)

Süsstmostcème	3.50	Gebrannte Crème	3.50
Tobleronemousse	5.00	Weißes Schokomousse	5.00
Schwarzwälder im Glas	4.50	Himbeermousse	4.50
Tira-Mi-Su	5.00	Frischer Fruchtsalat	5.00
Panna Cotta mit Beeren	5.00	Caramelköppli	5.00



# Bankett - Menu

Ab 10 Personen

Morchelrahmsuppe mit Cognac

\*\*\*

Englisch gebratenes Rinds-Entrecôte mit Rosmarinjus  
feine Bratkartoffeln  
und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Kugel Früchtesorbet

CHF 76.50.- pro Person

Schaffhauser Rieslingcremesuppe

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten Försterart  
Butternudeln  
aktuelles Mischgemüse

\*\*\*

Süssmostcreme mit Schlagrahm

CHF 58.- pro Person

Karotten-Curry mit Ingwer

\*\*\*

Geschmorter Schweinsschulterbraten  
Luftiger Kartoffelstock und aktueller Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli  
mit Rahmhaube

CHF 55.- pro Person

Lauchcremesuppe mit Brotcroustons

\*\*\*

Saftig zarter Kalbshohrücken  
mit Rosmarinjus feinem Kartoffelgratin und aktuellem Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Beeren

CHF 72.50.- pro Person

# Bankett - Menu

Ab 10 Personen

Grüner Salat mit Kernen

\*\*\*

Gebratene Maispoularde mit Portweinrahmsauce  
mit karamellisierten Trauben und hausgemachten Spätzli  
dazu ein Gemüsebouquet

\*\*\*

Himbeer-Mascarponecrème mit Schlagrahm

CHF 56.- pro Person

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Rosagebratenes Kalbskotelette am Stück gebraten  
auf kräftiger Barberareduktion

Rosmarinkartoffeln

Gemüsebouquet

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas serviert

CHF 79.- pro Person

Bunt gemischter Salat

\*\*\*

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli

\*\*\*

Schweizer Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce  
feine Butternudeln und Saisongemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Mandeln und Schlagrahm

CHF 81.- pro Person

# Bankett - Menu

Ab 10 Personen

Steiner Bouillabaisse mit Felchen und Forellen

\*\*\*

Sommersalat mit Mango, Avocado an feiner Himbeerdressing

\*\*\*

„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet und einer Riesencrevette  
Rotwein-Schalottenbutter, Früchtechutney, Jus  
mit dem aktuellen Gemüse und Pommes Dauphines

\*\*\*

Dessertvariaton „Hohenklingen“

(Fragen Sie nach den aktuellen Komponenten)

CHF 108.- pro Person

Gemischter Salat

\*\*\*

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe

\*\*\*

Erfrischender Cous-Coussalat mit einer  
Gebratenen Riesencrevette

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
Ratatouille Gemüse und Basilikumpesto  
dazu Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Parfait-Glacé Grand Marnier  
mit verschiedenen Früchten garniert

CHF 103.- pro Person

Sommersalat mit Mango, Avocado und Himbeerdressing (Saison)

\*\*\*

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Zartes Ragout vom Kalb mit Speck und Brotcroutons  
dazu frische Spätzli und ein Mischgemüse mit Kräutern

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 71.- pro Person

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

### **Preise**

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer, in Schweizer Franken.

### **Personenzahl**

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl, die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt am Anlass teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der verbindlichen Teilnehmerzahl, werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

### **Annulation der Reservierung**

Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung berechnen wir Stornierungskosten nachfolgender Kostentabelle:

bis 7 Kalendertage vorher 50 % des Arrangements

bis 2 Kalendertage vorher 75 % des Arrangements

am gleichen Tag 100 % des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menu Preis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menu festgelegt, wird für dieses 50.00 pro Gast verrechnet.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

### **Zahlungsbedingungen**

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behält sich das Restaurant Burg Hohenklingen vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten. Wenn nicht in bar, senden wir auf Anfrage eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum.

Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland.

Wir akzeptieren auch Master Card, EC direkt und Visa. Ebenso kann bei uns mit Lunch Checks bezahlt werden

Stein am Rhein, Januar 2020