

I. AUGUST MENU

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Duett 2018 1 dl 8.50
Weingut Stegeler, Berneck 7.5 dl 57.-
Ein eleganter Cuvée aus Johanner und Rheinriesling, der durch feine Zitrusaromen, blumigen Duft und eine intensive mineralische Note besticht.

Rotwein

Terzett 2015 1 dl 10.-
Weingut Stegeler, Berneck 7.5 dl 71.-
Trauben der Rebsorten Cabernet Jura, Merlot und Cabernet Cortis finden in diesem Wein ein überraschendes Zusammenspiel: Eleganz und Fülle entstehen durch eine Aromatik aus schwarzen Beeren, Peperoni, dunkler Schokolade und feinen Tanninen.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Donnerstag, 1. August 2019

MENU

Schlossgarten-Kräuter-Gemüsesalat
geröstete Peperoni
Käse-Brot-Chip
11.-

und / oder

Bodensee-Fischsuppee
14.-

„Züri Gschnetzlets“
vom Freilandkalb
Champignons, Rösti, Gemüse
42.-

oder

Vegetarische Capuns
Quark vom Hof Langenegger
aufgeschlagener Bergkäse, Gemüse
36.-

Rösttomaten-Fondue im Bürli
12.-

und / oder

Erdbeer-Joghurtschnitte
Erdbeer-Basilikumsorbet
12.-

**

*

	mit Fleisch	vegetarisch
3-Gang Menu à	Fr. 65.-	Fr. 55.-
4-Gang Menu à	Fr. 75.-	Fr. 65.-
5-Gang Menu à	Fr. 85.-	Fr. 75.-