

MUTTERTAGS-KARTE

Wählen Sie einzelne Gänge oder stellen Sie sich ein Menu zusammen.

	mit Fleisch/Fisch	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.-

KALTE VORSPEISEN

Blattsalate

Gemüstreifen  

Kräuter, Estragon-Dressing

Grissini (mit Parmesan)

13.50 — klein 9.50

Mostbröckli

Bärlauch-Zitronen-Vinaigrette 

Wachteleier, Brotchips, Tomaten

17.-

WARME VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe

Bärlauchpesto, Croûtons  


13.-


Parmesan-Schaumsuppe

Croûtons, Schlosskräuter, Frischkäse 

12.50

Komponenten aus dem Schlossgarten 

vegetarische Gerichte 

vegane Gerichte 

Fleisch von Schweizer Bio-Höfen

Kräuter aus Wildpflückung

Preisangaben in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

HAUPTGÄNGE

Spargel-Pilzrisotto

Kartoffelchips 

aufgeschlagener Quark vom Hof Langenegger

30.-

Fisch nach Fang aus dem Bodensee

vom Berufsfischer Claudio Görtz


Miesmuscheln, Safran, Spinatcrème

Quarknocken mit Quark vom Hof Langenegger

42.-

Duett vom Demeter-Wollschwein

vom Bruggenhof in Mogelsberg

Rücken und Schulter 

Erbsen, Spargel, Pilze

Butternudeln

42.-

Gebratene Huft vom Maibock

Rotweinjus, Wildkräuterkruste

Semmelknödel, Spitzkabis, Sesam

42.-

DESSERTS & KÄSE

«Süsse Zitrone»

Allerlei von der Zitrone

Sauerrahm, geräucherter Schwarztee

14.-

Wellness-Dessert «Wartegg»

Himbeer, Rose, Molke

14.-

Bio-Schlosshotel Wartegg, Muttertag, 12. Mai 2019