



VORSPEISEN

Salat «Wartegg»
Blattsalat, Wildkräuter
kandierte Kürbiskerne
Apfel-Joghurtdressing
15.50 / klein 11.-



Tomatensalat
Auberginen-Kissen
rote Zwiebeln, Kürbiskern-Öl
17.-



**Tatar vom Angus Weiderind
vom Biohof Enderlin**
Ei, gepickeltes Gemüse
Parmesan-Cracker
20.-



SUPPEN

Zitronengras-Suppe
Shiitake, Chili, Erdnuss
14.-



Kraftbrühe vom Angus Weiderind
Leberknödel, Petersilie
15.-



VEGETARISCH / VEGAN

Handgeschnittene Tagliatelle
Zitrone, Peperoncini, Rucola
34.-



Hausgemachte Gnocchi
Petersilie, Fenchel, Ziegenkäse
35.-



Auberginen-Curry
Basmati Reis, gepickelte Radiesli
35.-



FISCH

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore
Flusskrebs-Schaum
Salzzitronen-Risotto
gehobelter Fenchel
48.-



FLEISCH

**Zweierlei vom Angus-Weiderind
vom Biohof Enderlin**
Röstikroketten, Gartengemüse
süss-saurer Rhabarber
50.-



**Bitter-Ballen und Rücken
vom Freilandkalb**
Eierschwämmli, Sellerie-Crème
Speckbohnen
52.-



KÄSE

**Käsevariation
von St. Galler Bio-Käsereien**
Früchtebrot, Chutney
16.-



SÜSSES

Zitronen-Tartelette
Zitronenbasilikum, Soyananda
16.-



Brombeer-Variation
Haselnuss, Lavendel
16.-



Kirsche Wartegg
«Schwarzwälder Art»
16.-



«Geeister Hugo»
Holunderblüten-Sorbet
Limetten-Minze-Sorbet, Prosecco
13.-



Hausgemachte Glacé / Sorbet
Kugel 5.-



Unser Küchen- und Serviceteam
wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Warme Küche haben wir von
12 bis 13.30 Uhr
und von 18 bis 21 Uhr.

vegetarische Gerichte
vegane Gerichte
Komponenten aus unserem Schlossgarten

Fleisch von Schweizer Bio-Höfen
Zander aus Wildfang aus dem Lago Maggiore
Kabeljau aus Island FAO 27 (Nord-Ost Atlantik)
Pilze/Kräuter aus Wildpflückung oder Bio-Anbau

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unser Servicepersonal.
Preisangaben in CHF inkl. 7.7 % MwSt.