



VORSPEISEN

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



Indischer Auberginen-Strudel
Pilzsalat, Ampfer
18.-



Carpaccio
**Von der Bodensee-Seeforelle
und Formanova-Randen**
Feuerlauch, Buchweizen
20.-



SUPPEN

Randensuppe
Meerrettich, Apfel
14.-



Süss-saure Suppe vom Freilandhuhn
Zitronengras, Ingwer, Peperoncini
Austerpilze
14.-



VEGETARISCH / VEGAN

„Strozzapreti“
von der Pastamanufaktur Favolosa
mediterranes Gemüse aus dem
Schlossgarten, Oliven, Rucola
32.-



Kürbisrisotto
Baumnuss, blauer Enzian
(Toggenburger Blauschimmelkäse)
32.-



Tofu-Stroganoff
Gartenkartoffeln, Bohnengemüse
32.-



FISCH

Gebratene Eglifilets aus dem Bodensee
vom Berufsfischer Claudio Görtz
Peperonicoulis, Fenchel
Gartenkartoffeln
50.-



FLEISCH

Zweierlei vom Angus-Weiderind
vom Biohof Enderlin
Süßkartoffeln, Rüebl
50.-



«Ossobuco»
glasierte Haxe vom Freilandkalb
Gremolata, Bohnengemüse
Safranrisotto
48.-



KÄSE

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



SÜSSES

Marroni-Variation
Traubensorbet
16.-



«Rorschacher Apfel»
Crème fraîche, Petersilie, Mohn
16.-



Quarkknödel
Zwetschgen, Pistazien
Quark vom Hof Langenegger
16.-






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
Pilze/Kräuter aus Wildpflückung oder Bio-Anbau

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