



VORSPEISEN

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

Champignonsalat
Kapern, getrocknete Tomaten
Zedernüsse, junger Blattspinat
18.-

Carpaccio von der Rindszunge
Orangen-Granatapfel-Vinaigrette
Linsen, Meerrettich
20.-

SUPPEN

Fonduesuppe
Nusscrunch, Croûtons
14.-

Randensuppe
«La Fraîche», gepuffter Buchweizen
14.-

VEGETARISCH / VEGAN

Handgeschnittene Tagliatelle
gebackener Rosenkohl à la crème
Baumnuss
32.-

Gefüllte Kürbisknödel
Gorgonzola, Granatapfel
Marroni-Crème
32.-

Schwarzwurzel-Tarte
Buchweizen, Portulak
34.-

FISCH

Eglifilets aus dem Bodensee
vom Berufsfischer Claudio Görtz
Salzzitronen-Risotto, Spinat
gepuffter Amaranth
48.-

FLEISCH

St. Galler Wiesenlamm
gebackene Randen, Quinoa
Harissa
50.-

Ribeye Steak
vom Black Angus Weiderind
Pommes Dauphine, Hobelkraut
Stachys aus dem Schlossgarten
52.-

KÄSE

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

SÜSSES

Kokosnuss-Variation
caramellierte Sesam-Ananas
16.-

Grapefruit
Ricotta, Erdnuss, Rosmarin
14.-

Gâteau du château
Mascarpone, weisses Kaffeeglacé
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
Egli aus dem Bodensee (FAO5)
Pilze /Kräuter aus Wildpflückung oder Bio-
Anbau

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