



VORSPEISEN

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

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

Jakobsmuscheln
Selleriecrème, Apfelsalat
Buchweizen, Portulak
22.-

SUPPEN

Orientalische Kürbissuppe
Kernöl, Datteln
14.-

Randensuppe
«La Fraîche», gepuffter Buchweizen
14.-

PASTA

Agnolotti vom Angus Weiderind
fermentierter Randen, Spinat
38.- / klein 24.-

VEGETARISCH / VEGAN

Gerste
Brunnenkresse, Kaffir-Limette
gebackener Randen, Schwarzwurzeln
32.-

Bloderkäse-Ravioli
Zedernüsse, getrocknete Tomaten
Safran-Kohlrabi
34.-

FISCH

Egli aus dem Bodensee
vom Berufsfischer Claudio Görtz
Gerste, Garnele
Staudensellerie, Kaffir-Limette
48.-

FLEISCH

St. Galler Wiesenlamm
Artischocken à la Barigoule
crémige Bramata
50.-

Zweierlei vom Weiderind
Zunge und Roastbeef
Petersilienwurzel-Crème
Pommes Dauphine
Schalotten-Vinaigrette
52.-

KÄSE

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

SÜSSES

Kokosnuss-Variation
caramellierte Sesam-Ananas
16.-

Grapefruit
Ricotta, Erdnuss, Rosmarin
16.-

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)
Jakobsmuscheln (FAO61)
Garnelen (FAO61)
Pilze und Kräuter aus Wildpflückung oder
Bio-Anbau

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