

OSTERMONTAG 10. April 2023



MENU

Fisch-Variation vom Bodensee
Gurke, Meerrettich, Dill

und/oder

Spinat-Crèmesuppe
Crème fraîche, Croûtons

Duett vom Freilandkalb
Tortelloni, Rücken
Morcheln, Selleriecrème

oder

Gerste
Schwarzwurzel, gebackener Randen
Brunnenkresse, "la Fraîche"

Toggenburger Blumenkäse
Baumnuss, Randen

und/oder

Mille-feuille
Eierlikör, Veilchen, Rhabarber

**
*

4 Gang-Menu mit Fleisch 83.-
vegetarisch 68.-

3-Gang-Menu mit Fleisch 73.-
vegetarisch 58.-

VORSPEISEN

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

Gebratener Kopfsalat
Harissa
Olivenerde, Kräuter
18.-

Geröstetes Sauerteigbrot
Schloss-Pastrami, Radieschen
gepickelter Kardy
Quark vom Biohof Langenegger
22.-

Fisch-Variation vom Bodensee
Gurke, Meerrettich, Dill
21.-

SUPPEN

Consommé vom Weiderind
Bouillongemüse
14.-

Spinat-Crèmesuppe
Crème fraîche, Croûtons
13.-

PASTA

Agnolotti vom Angus Weiderind
grüner Spargel, Parmesanschaum
gepuffter Buchweizen
38.- / klein 24.-

VEGETARISCH / VEGAN

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

Gerste
Schwarzwurzel, gebackener Randen
Brunnenkresse, "la Fraîche"
32.-

FISCH / FLEISCH

Egli aus dem Bodensee
vom Berufsfischer Claudio Görtz
Risotto, Brunnenkresse
Fenchel, Beurre Blanc
48.-

Roulade vom Freilandhuhn
Bärlauch, Beluga-Linsen
Spargel
50.-

Duett vom Freilandkalb
Tortelloni, Rücken
Morcheln, Selleriecrème
49.-

KÄSE

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

SÜSSES

Limetten-Tarte
Minze, «La Fraîche»
16.-

Bienenstich Wartegg
Vanille, Hefe, Honig, Mandeln
16.-

Mille-feuille
Eierlikör, Veilchen, Rhabarber
16.-

Hausgemachte Glacé / Sorbet
Kugel 5.-

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
Fische aus Wildfang vom Bodensee
Kräuter, Pilze aus Wildpflückung oder Bio-Anbau

Preisangaben in CHF inkl. 7.7 % MwSt.