

OSTERSONNTAG 9. April 2023



MENU

Stunden-Ei vom Biohof Eugster
Kartoffelschaum, junger Blattspinat
Brotchip

und/oder

Erbsensuppe
Speckschaum

St. Galler Wiesenlamm
Parmesan-Polenta, Artischocken
Frühlingslauch

oder

Risotto
grüner Spargel, Buchweizen
Parmesan, Salzzitrone

Försterkäse
Rotwein-Zwiebelconfit
Früchtebrot

und/oder

Osterhase's Liebling
Rüeblikuchen, Aprikose
Petersilie

**

*

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.-

Stunden-Ei vom Biohof Eugster
Kartoffelschaum, junger Blattspinat
Brotchip
19.-

SUPPEN

Spargelsuppe
Schnittlauch aus dem Schlossgarten
geräucherte Crème fraîche
14.-

Erbsensuppe
Speckschaum
14.-

PASTA

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

VEGETARISCH / VEGAN

Auberginen-Curry
gebackener Blätterteig
Kürbis-Ketchup, Koriander
32.-

Risotto
grüner Spargel, Buchweizen
Parmesan, Salzzitrone
34.-

FISCH / FLEISCH

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

Duett vom Weiderind
Entrecôte und Haxe
Selleriecrème, Erbsen
gegrillter Frühlingslauch
52.-

St. Galler Wiesenlamm
Parmesan-Polenta, Artischocken
Frühlingslauch
50.-

KÄSE

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

SÜSSES

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

Rhabarber-Pavé
Quark vom Biohof Langenegger
Pistazie, Ingwer
16.-

Osterhase's Liebling
Rüeblikuchen, Aprikosen
Petersilie
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.