



## VORSPEISEN

### Salat «Wartegg»

Blattsalat, Parmesan-Grissini  
eingelegter Schloss-Kardy  
Apfel-Joghurtdressing  
15.50 / klein 11.-



### Gebratene Jakobsmuscheln

Apfel, Stangensellerie  
geröstete Hafercrème  
Buchweizen  
24.-



### Geschmorte Rüebli

Sushireis, Teriyaki-Sauce  
Shiitake  
18.-



## SUPPEN

### Mediterrane Bodenseefischsuppe

Knoblauchcrostini, Sauce Rouille  
Schloss-Fenchelöl  
16.-



### Süsskartoffel-Kokossuppe

Korianderpesto, Erdnuss  
Schlossgarten-Szechuanpfeffer  
14.-



## PASTA

Agnolotti gefüllt mit  
Angus Weiderind  
vom Demeterhof Enderlin  
gebratene Waldpilze  
Parmesanschaum  
Sherry-Schalotten  
38.- / als Vorspeise 24.-

## VEGETARISCH / VEGAN

### Kartoffel-Lauch-Strudel

Gemüse-Stroganoff  
Soyananda-Limettencreme  
34.-



### Randen-Risotto

Toggenburger Ziegenfrischkäse  
Baumnuss, Portulak  
32.-



## FISCH

Bodenseefisch nach Fang  
vom Berufsfischer Claudio Görtz  
Flusskrebs-Schaum  
Salzzitronen-Risotto  
Blattgemüse  
48.-

(Aufgrund des Felchen-Fangverbotes für 3 Jahre  
stehen grosse Investitionen für die Beschaffung  
neuer Netze an. Gerne unterstützen wir unseren  
Fischer Claudio Görtz mit Fr. 2.- pro Teller.)

## FLEISCH

### Haxe vom Wiesenlamm

Parmesan-Polenta  
Schmorgemüse  
48.-



### Duett vom Weiderind vom Demeterhof Enderlin

Pommes Dauphines  
Petersilienwurzelcreme  
52.-



## KÄSE

### Käsevariation von St. Galler Bio-Käsereien

Früchtebrot, Chutney  
18.-



## SÜSSES

### Schoggi-Pavé

marinierte Ananas  
Szechuanpfeffer-Glacé  
18.-



### Lauwarmer Briocheauflauf

Vanillesauce, Himbeersorbet  
18.-



### Kardamom-Glacé

Sauerkirsch-Kompott  
16.-



### Hausgemachte Glacé / Sorbet

Kugel 5.-



Aus dieser Speisekarte wählen Sie jeweils  
abends und am Sonntagmittag.

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  
Fisch vom Berufsfischer Claudio Görtz  
Jakobsmuscheln FAO 61  
Pilze und Kräuter aus Wildpflückung oder  
Bio-Anbau

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen  
Sie unser Servicepersonal.  
Preisangaben in CHF inkl. 8.1 % MwSt.