



VORSPEISEN

Salat «Wartegg»

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



Involtini di melanzane (Auberginenröllchen)

mediterraner Hummus
Schloss-Randenblattpesto, Zedernüsse
18.-



Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind

gebeiztes Eigelb, Knusper-Kapern
Kräutersalat aus dem Schlossgarten
24.- / als Hauptgang 36.-



SUPPEN

Gurken-Joghurt-Kaltschale

Rotaugen-Ceviche, Senfkaviar
Schloss-Zitronenmelisse
18.-



Gartenkräuter-Suppe

Toggenburger Crème fraîche
Fenchel-Öl
16.-



PASTA

Agnolotti gefüllt mit Angus Weiderind vom Demeterhof Enderlin

weisser Tomatenschaum
Eierschwämmli
Schnittlauch aus dem Schlossgarten
38.- / als Vorspeise 24.-



VEGETARISCH / VEGAN

Knuspriger Kartoffelstrudel

Gemüsecrème
Beluga-Linsen-Vinaigrette
34.-



Petersilien-Risotto

Parmesan-Cracker
Johannisbeeren aus dem Schlossgarten
34.-



FISCH

Fisch nach Fang vom Berufsfischer Claudio Görtz aus Altenrhein

Brandade, Schloss-Mangold
Bodensee-Flusskrebsschaum,
Kaffirlimette



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

Zweierlei vom Weiderind Dumpling und Entrecôte

Hoisin-Jus, Rüeblivariation
Szechuan-Pfeffer aus dem
Schlossgarten
50.-



Zweierlei vom Freilandhuhn

Polenta
Gartenfenchel, Safran
46.-



KÄSE

Käsevariation von St. Galler Bio-Käsereien

Früchtebrot, Chutney
18.-



SÜSSES

Joghurt-Roggenmehl-Schnitte

Kirsch-Lakritzekompott
weisses Schokoladenglacé
18.-



Honigkuchen

Rhabarber, Hibiskus-Sorbet
Toggenburger Crème fraîche
16.-



Steinacher Rüeblivariation

Haselnuss-Glacé, Süssdolden-Pesto
17.-



Hausgemachte Glacé / Sorbet

Kugel 5.50



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
Pilze und Kräuter aus Wildpflückung oder
Bio-Anbau

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