



## VORSPEISEN

**Salat «Wartegg»**  
Blattsalat, Reiscracker  
eingelegte Schlosskürbis  
Apfel-Joghurtdressing  
11.-



**Rettich Dim Sum**  
Papaya-Chili-Chutney  
Schlossminze  
18.-



**Schlosskürbis-Gnocchi**  
Pumpnickel, Marroni  
Schlosslamm-Mostbröckli  
22.-



## SUPPEN

**Schloss-Kürbissuppe**  
Garten-Szechuanpfeffer  
Schlosspark-Feigen Espuma  
Kürbiskernöl  
18.-



**Consommé vom Weiderind**  
Sherry, Rindszunge  
Schnittlauch aus dem Schlossgarten  
18.-



## PASTA

**Agnolotti gefüllt mit  
Angus Weiderind  
vom Demeterhof Enderlin**  
Toggenburger Pecorino-Schaum  
gebratene Waldpilze  
Schlosskräuter-Öl  
38.- / als Vorspeise 24.-



## VEGETARISCH / VEGAN

**Pot au feu «Wartegg»**  
Sellerie, Palmkohl, weisse Bohnen  
Trüffel aus dem Schlossgarten  
38.-



**Hausgemachte Gnocchi**  
Kürbis-Mascarpone Espuma  
gerösteter Federkohl, Nüsse  
34.-



## FISCH

**Fisch nach Fang vom Berufsfischer  
Claudio Görtz aus Altenrhein**  
geräucherter Kartoffelstock  
Blattgemüse  
Bodensee-Flusskrebsschaum  
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**  
**Confierte Haxe und Entrecôte**  
Gartenaromen, Pommes Dauphine  
Gemüse aus dem Schlossgarten  
50.-



**Rehgeschnetztes**  
Pilze, Marroni, Trauben, Preiselbeere  
Kürbis aus dem Schlossgarten  
Haselnuss-Spätzli  
48.-



## KÄSE

**Käsevariation  
von St. Galler Bio-Käsereien**  
Früchtebrot, Chutney  
18.-



## SÜSSES

**Schokoladen-Auflauf**  
Quitte, Marroni  
Schloss-Trüffelglacé  
19.-



**Pfirsich-Arancini**  
Lorbeer aus dem Schlossgarten  
17.-



**Zwetschgenstrudel**  
Haselnuss-Glacé  
Schloss-Minzcrème  
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  
Reh aus Österreichischer Jagd  
Fisch vom Berufsfischer Claudio Görtz  
Jakobsmuscheln aus Japan  
Pilze und Kräuter aus Wildpflückung oder  
Bio-Anbau

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