



## 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.