



VORSPEISEN

**Blattsalat aus dem Schlossgarten**  
Gartenkräuter, Sauerteigbrot  
gepickeltes Gemüse  
14.-



**Kohlrabi**  
Apfel, Dill  
Chimichurri  
17.-



**Melonen-Feta-Salat**  
Rohschinken, Schloss-Basilikum  
Croûtons  
19.-



SUPPEN

**Tomaten-Kokossuppe**  
Shiitake-Pilze  
Koriander-Erdnusspesto  
16.-



**Persische Gurken-Joghurt-Kaltschale**  
Minz-Öl, gebeizter Biolachs  
16.-



PASTA

**Agnolotti gefüllt mit Angus Weiderind vom Biohof Enderlin**  
Eierschwämmli, Erbsen  
Neuseeländerspinat aus dem Garten  
weisser Tomatenschaum, Basilikum  
38.- / als Vorspeise 24.-



VEGETARISCH / VEGAN

**Kartoffelgnocchi**  
Eierschwämmli, Mangold  
Nüsse, Erbsen  
32.-



**Basilikum-Risotto**  
Tomaten, Pinienkerne  
Verjus-Mascarponeschaum  
33.-



FISCH

**Fisch nach Fang vom Berufsfischer Claudio Görtz aus Altenrhein**  
Bodensee-Flusskrebsschaum  
Quarktranche, Zitronenbasilikum  
zweierlei vom Garten-Fenchel  
50.-  
(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

**Ostschweizer Wiesenlamm vom Biohof Eugster**  
Orientalischer Couscous  
zweierlei von der Steinacher Aubergine  
48.-



**Zweierlei vom Weiderind vom Biohof Enderlin**  
Böhmische Knödel  
konfierte Tomaten, Erbsencreme  
52.-



KÄSE

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



SÜSSES

**Eclair**  
weisse Schoggicreme, Oliven  
Pistazien, Thymian  
18.-



**Beerengarten «Wartegg»**  
Szechuanpfeffer-Glacé  
19.-



**Pochierter Pfirsich**  
Himbeere, Zitronen-Berg-Bohnenkraut  
17.-



**Hausgemachte Glacé / Sorbet**  
Kugel 5.50



Aus dieser Speisekarte wählen Sie jeweils abends.

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 & Geflügel von Schweizer Bio-Höfen  
Süsswasserfisch vom Berufsfischer Claudio Görtz, Lachs aus norwegischen Gewässern  
Pilze und Kräuter aus Wildpflückung oder Bio-Anbau  
Brot von Schweizer Bio-Bäckereien

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