



VORSPEISEN

Blattsalat aus dem Schlossgarten
Gartenkräuter, Gewürzcracker
gepickeltes Gemüse
14.-



Schlosskürbis-Variation
Nüsslisalat, Limettencrème
20.-



Reh-Tatar
Botanical Garden Gin, Sauerkrautsalat
Rosenkohl, gepickelte Eierschwämmli
Honig-Brioche
24.-



SUPPEN

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



Essenz vom Bodensee-Aal
vom Berufsfischer Claudio Görtz
aus Altenrhein
Safran, Verjus vom Bioweingut Lenz
Senfkaviar, Dill aus dem Schlossgarten
18.-



PASTA

Agnolotti gefüllt mit
Angus Weiderind
vom Biohof Enderlin
gebratene Pilze, Wirsing
Toggenburger Pecorinoschaum
38.- / als Vorspeise 24.-



VEGETARISCH / VEGAN

Gebratene Polenta
Pilzragoût, Petersilienwurzel
Haselnuss, Rüebli-Jus, Selleriestaub
35.-



Kürbis-Gnocchi
Rotkraut aus dem Schlossgarten
Marroni, eingelegte Trauben
35.-



FISCH

Eglifilets aus dem Bodensee
vom Berufsfischer
Claudio Görtz aus Altenrhein
Süssholzschaum, Quarktranche
Gartenwirsing
52.-
(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

Appenzeller Entenschenkel
im Rinderfett konfiert
Rotkraut aus dem Garten,
Kartoffelknödel
48.-



Zweierlei vom Weiderind
vom Biohof Enderlin
Variation vom Gartenkürbis
52.-



KÄSE

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



SÜSSES

Eclair
Vermicelles, Rotweinzwetschgen
weisses Schoggi-Rosmaringlacé
18.-



Gipfeli-Auflauf
Apfelsauce, Quittenkugeln, Verveine
19.-



Pochierter Rorschacher Apfel
Bergbohnenkraut-Meringue
Brombeer, Vanille-Mandelglacé
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 von Schweizer Bio-Höfen
Reh aus hiesiger Jagd
Ente von Appenzeller Bauernhöfen,
Culinarium
Fisch vom Berufsfischer Claudio Görtz
Pilze 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.