



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

**Aus dem Garten**  
Süsskartoffel-Zitronengras-Kokossuppe  
Zitronenbasilikum-Öl  
gebackene Kichererbsen  
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, Rahmkraut  
St. Galler Kartoffeln  
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  
22.-



SÜSSES

**Gipfeli-Auflauf**  
Zimtsauce  
Quittenkugeln  
19.-



**Windbeutel «Wartegg»**  
Steinacher Dörrbirne  
Schlosspark-Heuglacé  
19.-



**Baba à l'orange**  
Marroni  
19.-



**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.