



MITTAGSMENUS | MONTAG, 01. BIS SONNTAG, 07. DEZEMBER 2025

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50
MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50
mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Gratinierte Spinat-Crêpes
Pilzragoût mit Gemüse



oder

Pulled Pork vom Freilandsäuli

Potato Wedges
Coleslaw



DIENSTAG

Fusilli Avellinesi Lunghi
von der Pastamanufaktur Favolosa
Federkohl aus dem Schlossgarten
eingelegte Tomaten, Zedernüsse



oder

Brisket vom Weiderind

Süsskartoffelstampf
Steinacher Rosenkohl



MITTWOCH

Indisches Linsen Daal

Basmatireis
Fenchel-Granatapfelsalat



oder

Grillschnecke

Pommes rissolées
winterliches Gemüse



DONNERSTAG

Spätzli-Gemüsepfanne
à la Crème, Kräutersalat



oder

Gebratene Bio-Riesencrevetten

Safranrisotto
Blattspinat



FREITAG

Spinat-Ricotta-Tortellini

Tomaten
Orangenfilet
Rucola, Pinienkerne



oder

Asiatisches Rindsragoût

«Yum Yum»
gebratener Gemüsereis

SAMSTAG / SONNTAG

Kürbisrisotto

Federkohl aus dem Schlossgarten
Mascarponeschaum



oder

Polpette vom Schlosslamm

Kräuterstampf
Wirsing



WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat
Gemüsestreifen, eingelegte Zucchini, Apfel-Joghurtdressing 9.50

Rettich Dim Sum
Papaya-Granatapfelsalat, Sesam, Wasabi 16.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Gnocchi
gebratene Pilze, Blattgemüse, Nüsse 29.-

Gebratene Leber vom Black Angus Weiderind, Biohof Enderlin
Zwiebeln, Apfel, Rösti, winterliches Gemüse 42.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat
Gemüsestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini
Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip 25.-
mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Görtz 36.-
mit Entrecôte vom Weiderind, Kräuterbutter 44.-
mit Kalbsschnitzel nature, Kräuterbutter 40.-

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:
Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing , Kürbiskern-Vinaigrette

DESSERTS

Heidelbeerkompott, Joghurtglacé, Bergbohnenkraut-Meringue 12.-
Torte / Kuchen hausgemacht pro Stück 9.-/7.-
Glacé / Sorbet hausgemacht pro Kugel 5.50