



FÜR SIE AM TISCH
TRANCHIERT

Chateaubriand
(ab 2 Personen)
Filet vom Weiderind am Stück
in 2 Gängen serviert

Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Wintergemüse

Trüffeljus
Weisswein-Risotto, Flower Sprouts
68.- pro Person

Tomahawk-Steak vom Freilandkalb
(für 2 Personen)
Morchelrahmsauce
Weisswein-Risotto, Wintergemüse
62.- pro Person

WIR KÖNNEN AUCH
VEGETARISCH

Gebackener Knollensellerie
(für 2 Personen)
Soja-Honigglasur, Portweinbutter
Weisswein-Risotto, Kartoffelgratin
Flower Sprouts
48.- pro Person

VORSPEISEN

Salat «Wartegg»
Blattsalat, Kräuter
eingelegtes Schlossgemüse
Gewürzcracker, Kürbiskern-Öl
14.-

Randen-Cannelloni
Toggenburger Bloderkäse, Baumnuss
Neuseeländerspinat
20.-

Galantine vom Freilandhuhn
Schwarzwurzel-Orangensalat
Linsen-Vinaigrette, Nüsse
24.-

SUPPEN

Aus dem Garten
Süsskartoffel-Zitronengras-Kokossuppe
Zitronenbasilikum-Öl
gebackene Kichererbsen
17.-

Rotkraut-Crèmesuppe
gebackene Kalbsmilken
Toggenburger Crème fraîche
18.-

PASTA

**Agnolotti gefüllt mit
Angus Weiderind
vom Bio-Hof Enderlin**
gebratene Pilze
Toggenburger Pecorinoschaum
Schlosskräuter-Öl
38.- / als Vorspeise 24.-

VEGAN

Gebratene Polenta
Pilzragoût, Petersilienwurzel
Haselnuss, Rüeblijus
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.-

KÄSE

**Käsevariation
von St. Galler Bio-Käsereien**
Früchtebrot, Chutney
22.-

SÜSSES

Sticky Toffee Pudding
Butterscotch, Vanilleglacé
19.-

Bratapfel «Wartegg»
weisse Schokolade
Rum-Rosinenglacé
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
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.