



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  
eingelegetes Schlossgemüse  
Gewürzcracker, Kürbiskern-Öl  
14.-



**Randen-Cannelloni**  
Toggenburger Blöderkäse, 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!

Warmen Küchen 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.