

MITTAGSMENUS | MONTAG, 08. BIS SONNTAG, 14. DEZEMBER 2025



TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Pizokel

Rahmbouillon, Blattgemüse
Pilze



oder

Spareribs vom Freilandsäuli

BBQ-Sauce, Süßkartoffelstampf
Mississippi-Mais



MITTWOCH

Randenrisotto

Toggenburger Ziegenfrischkäse
Federkohlchips



oder

Gebratene Bio-Riesencrevetten

Kräuterrisotto
Broccoli



FREITAG

Auberginencurry

Couscous, gepickelter Schlosskürbis
Hobelkraut



oder

Geschnetzeltes vom Freilandsäuli

Senfsauce, Butternudeln
Rosenkohl

DIENSTAG

Orecchiette

von der Pastamanufaktur Favolosa
Rucola, Cherrytomaten, Parmesan



oder

Geschmorte Haxe vom Wiesenlamm

Kräuterpolenta, Saisongemüse



DONNERSTAG

Indische Linsen «Daal»

Granatapfel, Fenchelsalat
Basmatireis



oder

Polpette vom Wiesenlamm

orientalischer Gemüse-Couscous
Federkohl



SAMSTAG / SONNTAG

Käsespätzli

Röstzwiebeln
Apfelmus



oder

Short Ribs vom Weiderind

Selleriecrème
Ofenruebli



WOCHEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüestreifen, eingelegte Zucchetti, Apfel-Joghurtdressing

9.50

Randencarpaccio

Meerrettichcrème, Steinacher Nüsslisalat, Baumnuss

16.-

Tagessuppe

9.50

HAUPTGÄNGE

Nussbraten

Pastinakencrème, Rotkraut, Marroni, Federkohl

29.-

Rückensteak vom Freilandsäuli

Kräuterbutter, Tagliatelle, Saisongemüse

42.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchetti
Schloss-Nussmischung

25.-

mit Falafel, Dip

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

Variation von der Rorschacher Quitte

12.-

Torte / Kuchen hausgemacht

pro Stück 9.-/7.-

Glacé / Sorbet hausgemacht

pro Kugel 5.50