



# MITTAGSMENUS | MONTAG, 22. BIS SONNTAG, 28. DEZEMBER 2025

## TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

### MONTAG

#### Randen-Gnocchi

Blattgemüse, Kürbiskerne  
eingelegter Schlosskürbis



oder

#### Pouletragoût vom Bruderhahn

Champignonrahmsauce  
Butternudeln, Steinacher Rüebl

### MITTWOCH

Unsere MitarbeiterInnen feiern  
Weihnachten – Hotel & Restaurant  
bleiben geschlossen.

### SAMSTAG

#### Pilz-Risotto

Federkohl aus dem Schlossgarten  
Nüsse



oder

#### Appenzeller Cordon Bleu vom Freilandsäuli

Mostbröckli, Pommes frites  
Saisongemüse

### DIENSTAG

Unser Restaurant bleibt ab Mittag  
bis und mit 24.12. geschlossen.



### DONNERSTAG/ FREITAG

Am 25. und 26. Dezember bieten wir  
ein festliches Weihnachtsmenu an.



### SONNTAG

**Strozzapreti von  
der Pastamanufaktur Favolosa**  
Pistazienpesto, Toggenburger Pecorino  
getrocknete Tomaten



oder

**Rosa gebratene Huft  
vom Black Angus Weiderind**  
Sauce Béarnaise, Gratin, Wintergemüse

## WOCHENEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüwestreifen, eingelegte Zucchini, Apfel-Joghurtdressing 9.50

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind

Eigelbcrème, Kräutersalat, Crostini 22.-

Tagessuppe 9.50

### HAUPTGÄNGE

Indisches Linsen «Daal»

Falafel, Basmatireis, Hobelkraut-Granatapfelsalat 29.-

Second Cut vom Black Angus Weiderind, Biohof Enderlin

Risotto, winterliches Gemüse 44.-

### SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüwestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini

Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip

mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Götz 25.-

mit Entrecôte vom Weiderind, Kräuterbutter

mit Kalbsschnitzel nature, Kräuterbutter

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse 44.-

Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:

Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing , Kürbiskern-Vinaigrette

### DESSERTS

Rorschacher Quittenvariation

Torte / Kuchen hausgemacht

Glacé / Sorbet hausgemacht