

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 Rübli

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

Pistaziengestoß, Toggenburger Pecorino
getrocknete Tomaten



oder

Rosa gebratene Huft vom Black Angus Weiderind

Sauce Béarnaise, Gratin, Wintergemüse

WOCHEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüestreifen, eingelegte Zucchetti, 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

Gemüestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchetti

Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip

mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Görtz

36.-

mit Entrecôte vom Weiderind, Kräuterbutter

44.-

mit Kalbschnitzel nature, Kräuterbutter

40.-

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse

Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:

Apfel-Joghurtdressing, Sesam-Dressing, Kürbiskern-Vinaigrette

DESSERTS

Rorschacher Quittenvariation

Torte / Kuchen hausgemacht

12.-

Glacé / Sorbet hausgemacht

pro Stück 9.-/7.-

pro Kugel 5.50