

MITTAGSMENUS | MONTAG, 29. DEZEMBER 2025 BIS SONNTAG, 4. JANUAR 2026



TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Süsskartoffeleintopf

gebackener Tofu



oder

Schweinsgeschnetzeltes

Senfrahmsauce, Butternudeln
winterliches Gemüse



MITTWOCH

Blumenkohlsteak

Belugalinsen
Kartoffeln



oder

Geschnetzeltes vom Weiderind

Teriyaki-Sauce
gebratener Gemüsereis



FREITAG

Pilzrisotto

Mascarponeschaum, Portulak
Nüsse



oder

Cordon Bleu vom Freilandsäuli

Pommes frites
Blumenkohl

DIENSTAG

Gemüselasagne

Tomatensauce, Kräutersalat



oder

Glasierter Kalbsschulterbraten

Kartoffelstock
Rüebli



DONNERSTAG

Orecchiette

von der Pastamanufaktur Favalosa
mediterranes Gemüse, Neuseeländerspinat



oder

Bodensee Felchenfilet vom Berufsfischer Claudio Görtz

Zitronensauce, Safranrisotto
Spinat



SAMSTAG / SONNTAG

Auberginen-Mezzalune

Salbeibutter
Federkohlchips



oder

Rindsvoreessen

Rotweinsauce, Spätzli
Rosenkohl



WOCHEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüestreifen, eingelegte Zucchini, Apfel-Joghurtdressing

8.50

Galantine vom Freilandpoulet

Nüsse, Trockenfrüchte, Selleriesalat, Linsenvinaigrette

18.-

Tagessuppe

9.50

HAUPTGÄNGE

Kartoffel - Gnocchi

Pilzragoût, Rotkraut, Marroni

29.-

Rehgeschnetzeltes aus hiesiger Jagd

Wacholder-Berenjenus, Wirsing, Spätzli

45.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini

Schloss-Nussmischung

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