




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 Gemüserais


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

Rindsvoressen
Rotweinsauce, Spätzli
Rosenkohl


WOCHENEMPFEHLUNG


VORSPEISEN


Kleiner Blattsalat 
Gemüsestreifen, 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-Beerenjus, Wirsing, Spätzli 45.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat 
Gemüsestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini
Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip  25.-
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