



FÜR SIE AM TISCH
TRANCHIERT

Chateaubriand
(ab 2 Personen)
Filet vom Weiderind am Stück
in 2 Gängen serviert

Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Saisongemüse

Trüffeljus
Weisswein-Risotto, Steinacher Spinat
68.- pro Person

Tomahawk-Steak vom Freilandkalb
(für 2 Personen)
Morchelrahmsauce
Weisswein-Risotto, Saisongemüse
62.- pro Person

WIR KÖNNEN AUCH
VEGETARISCH

Gebackener Knollensellerie
(für 2 Personen)
Soja-Honigglasur, Portweinbutter
Weisswein-Risotto, Kartoffelgratin
Steinacher Spinat
48.- pro Person

VORSPEISEN

Salat «Wartegg»
Blattsalat, Kräuter
eingelegtes Schlossgemüse
Gewürzcracker, Kürbiskern-Öl
14.-



Rüebli Variation
Sherry-Schalotten, Quinoa
Wildkräuter aus dem Schlossgarten
20.-



Konfierte Eglifilet aus dem Bodensee
Senfkaviar, Spinatcrème
Nussbutter-Espuma, Kartoffelknusper
26.-



SUPPEN

Schloss-Bärlauchcrèmesuppe
entweder mit
geräuchertem Felchentatar
19.-



oder

geräucherter Gartenpastinake
18.-



Zitronengras-Kokossuppe
Shimeji Pilze, Kefir-Limettenöl
Ingwerstroh
17.-



PASTA

**Agnolotti gefüllt mit
Angus Weiderind
vom Demeterhof Enderlin**
Toggenburger Pecorino-Schaum
gebratene Waldpilze, Blattgemüse
Schlosskräuter-Öl
38.- / als Vorspeise 24.-



VEGAN

Handgeschnittene schwarze Bandnudeln
Kräuterseitling, Rüebli
Verjusschaum
35.-



FISCH

**Fisch nach Fang aus dem Bodensee
vom Berufsfischer
Claudio Görtz aus Altenrhein**
Olivenjus, Salzzitronen-Risotto
Steinacher Spinat
52.-
(Aufgrund des Felchen-Fangverbotes für 3 Jahre
stehen grosse Investitionen für die Beschaffung
neuer Netze an. Gerne unterstützen wir unseren
Fischer Claudio Görtz mit Fr. 2.- pro Teller.)



FLEISCH

Haxe vom Wiesenlamm
Kräuterkruste, Rotweinsauce
Kartoffelmousseline
Sellerie, Rüebli
46.-



KÄSE

**Käsevariation
von St. Galler Bio-Käsereien**
Früchtebrot, Chutney
22.-



SÜSSES

Cheesecake «Wartegg»
Heidelbeeren, Fingerlimette
Lindenblüte
19.-



Pochierter Schoggi-Gâteau
Apfel, Rooibos, Zitrone
19.-



Weisses Schoggimousse
Ananas, Kokos, Hibiskus
19.-



Hausgemachte Glacé / Sorbet
Kugel 5.50



Aus dieser Speisekarte wählen Sie
jeweils abends.

Unser Küchen- und Serviceteam
wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Warme Küche haben wir von
12 bis 13.30 Uhr
und von 18 bis 21 Uhr

vegetarische Gerichte 🌿
vegane Gerichte 🌱
Komponenten aus unserem Schlossgarten 🍴

Fleisch von Schweizer Bio-Höfen
Fisch vom Berufsfischer Claudio Görtz
Pilze aus Wildpflückung oder Bio-Anbau
Brot von Vital Speisehaus AG

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unser Servicepersonal.
Preisangaben in CHF inkl. 8.1 % MwSt.