MITTAGSMENUS | MONTAG, 23. BIS SONNTAG, 29. MÄRZ 2026

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50
MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50
mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Schlosspark Bärlauch-Risotto
Portulak, Mascarponeschaum
gebackene Randen

oder

Gebratenes Bio-Goldbrassenfilet
Olivenjus, Chorizo-Risotto
Broccoli

DIENSTAG

Graupentätschli
Peperonata
Brunnenkresse

oder

Cordon bleu vom Turopolje-Säuli
Bratkartoffeln
Ofenrüebli

MITTWOCH

Ricciarelli
von der Pastamanufaktur Favolosa
Linsenbolognese
Rucola, Zedernüsse

oder

Brisket vom Weiderind
BBQ-Jus
Süsskartoffelstampf, Cipolotti

DONNERSTAG

Randenknödel
Federkohl
Feta
karamelisierte Baumnüsse

oder

Szegediner Gulasch vom Turopolje-Säuli
Salzkartoffeln
gepickelter Flower Sprout

FREITAG

Blätterteig-Quiche
Feta, Blattgemüse
Hobelkraut, Nüsse

oder

Geschnetzelte Leber vom Weiderind
Salbei, Apfel, Frühlingszwiebel
Polenta-Schnitte, Saisongemüse

SAMSTAG / SONNTAG

Spinatcrêpes
Pilzragoût
Toggenburger Bergkäse, Cherrytomaten

oder

«Suure Moggä» Sauerbraten vom Weiderind
Spätzli
Pastinaken aus dem Schlossgarten

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat Gemüsestreifen, eingelegtes Gemüse, Apfel-Joghurtdressing	9.50
Rettich Dim Sum Asiatischer Pilzsalat, Wakame, Sesam, Wasabicrème	15.-
Tagessuppe	9.50

HAUPTGÄNGE

Vegane Kartoffelgnocchi getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni, Steinacher Rucola	29.-
Filet-Medaillons vom Freilandsäuli im Speckmantel Bärlauch-Risotto, gebackene Randen	42.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat
Gemüsestreifen, Radieschen, eingelegtes Gemüse
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

Rorschacher Quitten-Birnenschnitte, Joghurtglacé		12.-
Torte / Kuchen hausgemacht	pro Stück	9.-/7.-
Glacé / Sorbet hausgemacht	pro Kugel	5.50

vegetarische Gerichte vegane Gerichte Komponenten aus unserem Schlossgarten
Fleisch von Schweizer Bio-Höfen, Brot von Schweizer Bio-Bäckereien, Pilze und Kräuter aus Wildpflückung oder Bio-Anbau

Slow Food® Cooks' Alliance 14 BIOCUISINE ★★★ MICHELIN 2024 NACHHALTIGE GASTRONOMIE