



MITTAGSMENUS | MONTAG, 30. MÄRZ BIS SONNTAG, 5. APRIL 2026

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Randenrisotto

Toggenburger Ziegenfrischkäse

Rucola



oder

BBQ-Ribs vom Weiderind

Süsskartoffelstampf

Mississippi-Mais

MITTWOCH

Linsenbolognese

Strozzapreti

von der Pastamanufaktur Favolosa



oder

Szegediner Gulasch

vom Turopolje-Säuli

Pizokels

gepickelte Flowersprouts

FREITAG

Tofu-Stroganoff

Gemüsereis

Brunnenkresse



oder

Bodensee-Wels

Safranschaum, schwarzer Reis

Orangen-Chicorée



DIENSTAG

Süsskartoffel-Curry

Soja-Stripes, Hobelkraut

Mandeln



oder

Bärlauchbratwurst

Zwiebelsauce

Gemüsereis

DONNERSTAG

Randenknödel

Federkohl

Fetacrème



oder

Cordon Bleu

vom Freilandsäuli

Kartoffel-Wedges

Frühlingsgemüse



SAMSTAG

Geschmorter Sellerie

Kartoffelstock

Kichererbsen, Apfel



oder

Braten vom Freilandkalb

Spätzli

Saisongemüse



WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Apfel-Joghurtdressing

9.50

Handgeschnittenes Tatar vom Black Angus Weiderind

Eigelbcrème, Kapern, Kräuter

26.-

Tagessuppe

9.50

HAUPTGÄNGE

Auberginen - Mezzelune

Olivencrème, Steinacher Spinat, Zedernüsse

32.-

Rosa gebratene Lammkotelettes

Kräuterjus, Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse

48.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüwestreifen, 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