



# MITTAGSMENUS | MONTAG, 13. BIS SONNTAG, 19. APRIL 2026

## TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

### MONTAG

#### Schloss-Bärlauchrisotto

Pinienkerne  
Mascarponeschaum



oder

#### Geschnetzeltes vom Freilandkalb

Champignon-Rahmsauce  
Butternudeln, Frühlingsgemüse



### MITTWOCH

#### Indisches Linsen «Daal»

knusprige Sojastreifen  
Hobelkraut



oder

#### Bärlauch-Bratwurst

Rösti  
Broccoli



### FREITAG

#### Handgeschnittene Tagliatelle

Cherrytomaten, Oliven  
Rucola, Parmesan



oder

#### Gebratene Forelle

Safranschaum  
Kräuterrisotto  
glasierter Lauch



### DIENSTAG

#### Pizokel

Blattgemüse, Rahmsauce  
Steinacher Dörrbirne



oder

#### Szegediner Gulasch vom Turopoljesäuli vom Biohof Eugster

Spätzli  
Flower Sprouts



### DONNERSTAG

#### Randen-Gnocchi

Toggenburger Ziegenfrischkäse  
Portulak



oder

#### Brisket vom Weiderind

BBQ-Jus, Süsskartoffelstampf  
Frühlingszwiebeln



### SAMSTAG / SONNTAG

#### Auberginen Mezzalune

Peperonata, Brunnenkresse  
Toggenburger Pecorino



oder

#### Grossmutter's Rindsroulade vom Black Angus Weiderind vom Biohof Enderlin

Kartoffelstock, geschmorte Rüebl

## WOCHENEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat   
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamicodressing 9.50

Handgeschnittenes Rehtatar   
Botanical Garden Gin, Hobelkrautsalat, Preiselbeer hausgemachter Brioche 24.-

Tagessuppe 9.50

### HAUPTGÄNGE

Blumenkohlsteak   
Belugalinsen, Kräuterstampf 29.-

Rib Eye vom Black Angus Weiderind (250gr) vom Biohof Enderlin   
Kartoffel-Ecken, Frühlingsgemüse 53.-

### 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 Quitte, Vermicelles, Eierlikör 12.-

Torte / Kuchen hausgemacht pro Stück 9.-/7.-

Glacé / Sorbet hausgemacht pro Kugel 5.50