



MITTAGSMENUS | MONTAG, 4. MAI BIS SAMSTAG, 9. MAI 2026

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Tofu-Stroganoff

Spätzli
Flower Sprouts



oder

Glasierte Schweinskopfbäggli

Randenus, Polenta
geschmorte Rüebl

MITTWOCH

Frühlingsgemüse-Spätzlipfanne

Bärlauch
aus dem Schlosspark



oder

Bodensee-Wels vom Berufsfischer Claudio Goertz

Safranschaum, Kräuterrisotto
glasierter Lauch



FREITAG

Indisches Linsen «Daab»

gebackene Sojastreifen
Hobelkraut, Granatapfel



oder

Gebratene Bio-Crevetten

Kräuterschaum, Neronereis
grüner Spargel



DIENSTAG

Ricciarelli

von der Pastamanufaktur Favalosa

Tomatensalsa, Oliven
Pinienkerne, Rucola



oder

Brisket vom Weiderind

BBQ Jus, Süsskartoffelstampf
gebackene Randen

DONNERSTAG

Gnocchi

Salbeibutter, Spinat
Cherrytomaten, Büffelmozzarella



oder

Voessen

vom Weiderind
Rotweinsauce, Butternüdeli
Broccoli

SAMSTAG

Bärlauchrisotto

Baumnüsse, Spargel
Mascarponeschaum



oder

Roulade vom Weiderind

nach Grossmutter's Art
Kartoffelstock, Frühlingsgemüse

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamicodressing 9.50

Rüebl in Variationen

Sherry-Schalotten, Wildkräuter aus dem Schlossgarten 21.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Sellerie

Sojaglasur, Kartoffelstampf, Apfel 29.-

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Schnittlauch-Spätzli, Frühlingsgemüse 54.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüwestreifen, Radieschen, eingelegtes Gemüse
Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip

mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Görtz 25.-

mit Entrecôte vom Weiderind, Kräuterbutter

mit Kalbsschnitzel nature, Kräuterbutter

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:

Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing , Kürbiskern-Vinaigrette

DESSERTS

Rhabarberkompott, Joghurtglacé, Meringue

Torte / Kuchen hausgemacht

Glacé / Sorbet hausgemacht