



# MITTAGSMENUS | MONTAG, 11. MAI BIS SONNTAG, 17. MAI 2026

## TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

### MONTAG

#### Spinatcrêpes

Pilzragoût  
Gartenkräutersalat



oder

**Roulade vom Weiderind  
nach Grossmutter's Art**  
Kartoffelstock, grüner Spargel

### DIENSTAG

#### Graupentäschli

Kräutersalat  
Dörrtomaten-Dip



oder

**Felchenfilet  
vom Berufsfischer Claudio Görtz**  
Dillrahmsauce, Safranrisotto  
Steinacher Spinat



### MITTWOCH

#### Trofie

**von der Pastamanufaktur Favolosa**  
Linsen-Bolognese, Rucola, Parmesan



oder

**BBQ-Short Ribs  
vom Weiderind**  
Süsskartoffelstampf  
Frühlingszwiebel



### DONNERSTAG

#### Pilz-Risotto

Mascarpone-Espuma  
Pinienkerne, Gartenkresse



oder

**Glasierte Bäckli vom Freilandsäuli**  
Randenjus  
Polenta  
geschmorte Rüebl

### FREITAG

#### Gemüsecurry

knusprige Sojastreifen  
Hobelkraut



oder

**Voessen vom Weiderind**  
Rotweinsauce  
Butternudeln, Frühlingsgemüse



### SAMSTAG / SONNTAG

#### Gnocchi Piemontese

Spargel, Erbsen  
Bärlauch, Mandeln



oder

**Wels aus dem Bodensee  
vom Berufsfischer Claudio Görtz**  
Safranschaum, Nerone Reis  
Steinacher Lauch

## WOCHENEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat   
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamicodressing 9.50

Geschmortes Gemüsetatar   
Gartenkräutersalat, Zitronencreme 21.-

Tagessuppe 9.50

### HAUPTGÄNGE

Blumenkohlsteak   
Belugalinsen-Eintopf, Apfel, Radiesli aus dem Schlossgarten 32.-

Kotelette vom Turopolje -Freilandsäuli, Biohof Eugster   
Gartenkräuter-Risotto, Frühlingsgemüse 46.-

### 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

Heidelbeerkompott, Pistazienglacé, Lavendelmeringue 12.-

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

Glacé / Sorbet hausgemacht pro Kugel 5.50