

MITTAGSMENUS | MONTAG, 25. MAI BIS SONNTAG, 31. MAI 2026



TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Graupentäschli

Kräuterquark
gehobelter Fenchel



oder

Geschnetzeltes vom Freilandkalb nach Zürcher Art

Butternudeln
Frühlingsgemüse



MITTWOCH

Pilzrisotto

Mascarpone-Espuma
Pinienkerne
Gartenkresse



oder

Wels aus dem Bodensee vom Berufsfischer Claudio Görtz

Zitronensauce, Nerone Reis
Orangenfenchel



FREITAG

Gnocchi

Spargel, Erbsen
Bärlauch



oder

Seeforelle aus dem Bodensee vom Berufsfischer Claudio Görtz

Weissweinsrisotto
glasierter Lauch



DIENSTAG

Indisches Linsen Daal

Sojastripes, Basmatireis
Hobelkraut



oder

Fleischkäse aus dem Ofen

Meerrettichsauce
Kartoffel-Gurkensalat



DONNERSTAG

Auberginen-Mezzelune

Oliven, getrocknete Tomaten
Rucola



oder

Kalbsbratwurst

Zwiebelsauce
Rösti
geschmorte Rüebli

SAMSTAG / SONNTAG

Geschmorter Sellerie

Soja-Honigjus
Kräuterstampf, Apfel



oder

Saftplätzli vom Weiderind

Spätzli
Cipolotti



WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Dressing 9.50

Auberginen-Büffelmozzarella-Zigarre

Belugalinsen, Harissa-Dip, Schlossgartenkräuter 15.-

Tagessuppe

9.50

HAUPTGÄNGE

Strozzapreti von der Pastamanufaktur Favolosa

Linsenbolognese, Steinacher Rucola 29.-

Saltimbocca vom Freilandkalb

Safranrisotto, Steinacher Broccoli 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.-

Wurst-Käsesalat, Essiggurken, Zwiebeln, Schnittlauch 22.-

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse

Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:

Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing , Kürbiskern-Vinaigrette

DESSERTS

Marinierte Steinacher Erdbeeren, Joghurtglacé

12.-

Torte / Kuchen hausgemacht

pro Stück 9.-/7.-

Glacé / Sorbet hausgemacht

pro Kugel 5.50