



MITTAGSMENUS | MONTAG, 15. BIS SONNTAG, 21. JUNI 2026

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Spätzli-Gemüsepfanne

Basilikum aus dem Schlossgarten
Datterini-Tomaten



oder

Ragoût vom Wasserbüffel

Kartoffelstock
Erbsli, Rüebli



MITTWOCH

Gefüllte Zucchini

Kräuterrisotto
Eierschwämmli



oder

Bio Crevetten

Piri Piri, Neronereis
gehobelter Fenchel



FREITAG

Rüebli-Quiche

Rucola, Balsamico
Chèvre frais



oder

Brisket vom Weiderind

BBQ-Jus, Süsskartoffelstampf
Zucchini



DIENSTAG

Indisches Linsen Daal

Couscous
Hobelkraut, Mandeln



oder

Haxen vom Freilandsäuli

Apfel-Cidrejus
Polenta, glasierter Lauch



DONNERSTAG

Gemüsecurry

Sojastripes, Basmatireis
gehobelter Fenchel



oder

Zürcher Geschnetztes vom Freilandkalb

Rösti, glasiertes Gemüse



SAMSTAG / SONNTAG

Tomaten-Risotto

Basilikumpesto
Parmesan-Espuma, Zedernüsse



oder

Schulterbraten vom Freilandkalb

Butternüdeli
geschmorte Rüebli



WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Apfel-Joghurtdressing 9.50

Rauchlachs
Joghurtmousse, gepickelte Gurke, Dill 21.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Weisser Spargel
Estragon-Vinaigrette, Radiesli, Kartoffel 29.-

Rehkotelette Butterfly
Beerensauce, Portwein-Risotto, Zucchini 49.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat
Gemüwestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini
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

Frische Erdbeeren
Erdbeerglacé, Schlossminze 12.-
Torte / Kuchen hausgemacht pro Stück 9.-/7.-
Glacé / Sorbet hausgemacht pro Kugel 5.50