



# MITTAGSMENUS | MONTAG, 06. JULI BIS SONNTAG, 12. JULI 2026

## TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50  
MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50  
mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

### MONTAG

#### Orechiette von der Pasta-Manufaktur Favolosa

Oliven, Rucola, Parmesan



oder

#### Bio Black Tiger Crevetten

Erbsen-Reis  
Safranschaum



### MITTWOCH

#### Gefüllte Zucchini

Auberginen-Crème  
Couscous, Mandeln



oder

#### Pad Krapao Nua vom Weiderind

Thaibasilikum aus dem Schlossgarten  
Jasminreis, Gurke, Spiegelei



### FREITAG

#### Tomaten-Risotto

Mascarpone-Espuma  
Zedernüsse



oder

#### Paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli

Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln  
Gartengemüse



### DIENSTAG

#### Salzzitronen-Arancine

Cherrytomaten-Salsa  
Gartenkresse



oder

#### Pulled Pork Burger

##### vom Freilandsäuli

hausgemachter Brioche-Bun  
Rosmarinkartoffeln, Coleslaw



### DONNERSTAG

#### Ricotta-Spinat-Tortellini

Mangold aus dem Schlossgarten  
Baumnüsse



oder

#### Quinoa-Bowl

hausgebeizter Lachs  
Radieschen, Gurke, Datterini-Tomaten



### SAMSTAG / SONNTAG

#### Weisser Spargel aus Diepoldsau

Radieschen-Vinaigrette  
Ofenkartoffeln



oder

#### Lamm-Tajine

orientalischer Couscous  
Zucchini aus dem Schlossgarten



## WOCHENEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüstreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Dressing 9.50

Caramelisierter Feta, Gurke, Peperoni, Tomate

15.-

Tagessuppe

9.50

### HAUPTGÄNGE

Auberginencurry

Sojastripes, Basmatireis, Fenchel 29.-

Kalbshohrückensteak

Weisswein-Risotto, Pfeffersauce, Gemüse aus dem Schlossgarten 52.-

### SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüstreifen, 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 Poulet-Schenkelsteak, Kräuterbutter

33.-

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse

Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:

Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing ,

Kürbiskern-Vinaigrette

### DESSERTS

Fruchtsalat mit Joghurtglacé

12.-

Torte / Kuchen hausgemacht

pro Stück 9.-/7.-

Glacé / Sorbet hausgemacht

pro Kugel 5.50