



MITTAGSMENUS | MONTAG, 27. JULI BIS SONNTAG, 02. AUGUST 2026

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Tomaten-Risotto

Mozzarella, Pinienkerne
Neuseeländerspinat



oder

Orientalisches Tajine vom Schlosslamm

Couscous

Zucchini aus dem Schlossgarten



MITTWOCH

Strozzapretti

von der Pastamanufaktur Favolosa

Linsen-Bolognese, Rucola, Parmesan



oder

Saures Rindfleisch nach steirischer Art

Siedfleischsalat mit Kürbiskernöl

Zwiebeln, Tomaten, Radiesli



FREITAG

Rotes Gemüsecurry

Limettenreis

knusprige Sojastreifen



oder

Bio Lachs

Safransauce

Risotto

gehobelter Gartenfenchel



DIENSTAG

Schlosszucchini-Piccata

Risotto

Tomaten, Parmesan



oder

Glasierter Braten vom Freilandkalb

Kräuter-Rahmsauce

Butternudeln, Gartengemüse



DONNERSTAG

Grillkäse-Bowl

Oliven, Tomaten, Peperoni

Gurke, Kräuterdressing



oder

Polpette vom Weiderind

Tomaten-Spaghetti

Sommergemüse



SAMSTAG / SONNTAG

«Rorschacher Rösti»

caramelisierter Apfel

Baumnüsse, Eierschwämmisauce



oder

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Rösti

Zucchini aus dem Schlossgarten



WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Dressing

9.50

Schlossstomaten-Salat

Büffelmozzarella, Rucola, Pinienkerne

Basilikum aus dem Garten

18.-

Tagessuppe

9.50

HAUPTGÄNGE

Garten-Auberginen Baba Ganoush

Falafel, Kräuter, Limettencreme

29.-

Hohrücken vom Black Angus Weiderind vom Biohof Enderlin

Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Cherrytomaten

Rucola, Parmesan

52.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüwestreifen, Radiesli, eingelegtes Gemüse

Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip

25.-

mit Bodensee-Fisch (nach Fang)

von den Berufsfischern Timon und 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

Brombeeren aus dem Schlossgarten

Zitronenbasilikum-Sauerrahmglacé

12.-

Torte / Kuchen hausgemacht

pro Stück 9.-/7.-

Glacé / Sorbet hausgemacht

pro Kugel 5.50

Preisangaben in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

vegetarische Gerichte , vegane Gerichte , Komponenten aus unserem Schlossgarten

Fleisch von Schweizer Bio-Höfen, Brot von Schweizer Bio-Bäckereien, Pilze und Kräuter aus Wildpflückung oder Bio-Anbau

