

VORSPEISEN

Blattsalat aus dem Schlossgarten
Gartenkräuter, Gewürzcracker
gepickeltes Gemüse
16.-



Variationen von der Gartentomate
Schlossbasilikum-Sorbet
Olivenchip
20.-



Hausgebeizte Bodenseeforelle
Meerrettich-Buttermilch, Senfkaviar
komprimierte Gartengurke, Fenchelöl
24.-



SUPPEN

Erbsen-Kokossuppe
Zitronengras aus dem Garten
Shiitake-Pilze, Reisblatt
16.-



Joghurt-Gurkenkaltschale
Minzöl
geräucherter Bodenseeaal
16.-



PASTA

Agnolotti gefüllt mit Angus Weiderind vom Biohof Enderlin
Gartengemüse
weisser Tomatenschaum, Kräuteröl
40.- / als Vorspeise 26.-



VEGETARISCH / VEGAN

Gartenmangold-Bloderkäsestrudel
Cherrytomaten-Salsa
Neuseeländer Spinat
aus dem Schlossgarten
38.-



Steinacher BBQ-Aubergine
Rüebli-Couscous, Gartenkräuter
Limettenmayonnaise
36.-



FISCH

Fisch nach Fang von den Berufsfischern Timon und Claudio Görtz aus Altenrhein
Bodensee-Flusskrebsschaum
Kartoffelschaum, Gartengemüse
Kräuteröl
51.-



FLEISCH

Zweierlei vom Wasserbüffelkalb vom Biobauer Bolderhof
Schlossgarten-Bohnencassoulet
54.-



Entrecôte double (für 2 Personen)
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
Sommergemüse
58.- pro Person



KÄSE

Käsevariation von St. Galler Bio-Käsereien
Früchtebrot, Chutney
20.-



SÜSSES

Schokoladencrème
Tannennadeln aus dem Park
Verveineglacé, Rorschacher Chriesi
18.-



Meringue
Beeren, Spargelglacé
Szechuanpfeffer aus dem Schlossgarten
19.-



Schlossbeeren-Crumble
Mandel-Vanilleglacé
(Wartezeit 15 Minuten)
19.-



Hausgemachte Glacé / Sorbet
Kugel 5.50



Aus dieser Speisekarte wählen Sie jeweils abends.

Unser Küchen- und Serviceteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Warme Küche haben wir von 12 bis 13.30 Uhr und von 18 bis 21 Uhr

vegetarische Gerichte 
vegane Gerichte 
Komponenten aus unserem Schlossgarten 

Fleisch von Schweizer Bio-Höfen
Fisch vom Berufsfischer Claudio Görtz
Pilze aus Wildpflückung oder Bio-Anbau
Brot von Schweizer Bio-Bäckereien

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unser Servicepersonal.
Preisangaben in CHF inkl. 8.1 % MwSt.