



MITTAGSMENUS | MONTAG, 10. AUGUST BIS SONNTAG, 16. AUGUST 2026

TAGESEMPFEHLUNG

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

MONTAG

Zucchini-Piccata
Kräuterrisotto, Neuseeländer Spinat aus dem Schlossgarten

oder
Voressen vom Wasserbüffelkalb
Kartoffelstock
Bohnen aus dem Schlossgarten


MITTWOCH

Grillkäse-Bowl
Peperoni, Gurke
Tomate, Oliven
Quinoa

oder
Ragoût vom Freilandhuhn
Kräuterseitlinge
Gemüsereis


FREITAG

Indisches Linsen «Daal»
Basmatireis, Sojastreifen
Hobelkraut

oder
Geschnetzeltes vom Weiderind
Teriyaki-Sauce, Sesam, Shiitake-Pilze
Limettenreis, Zucchini


DIENSTAG

Spinatcrêpes
Gemüse à la crème
Toggenburger Bergkäse

oder
Geschnetzeltes vom Freilandkalb
Champignons-Rahmsauce
Butternudeln, Gartengemüse


DONNERSTAG

Pasta mediterran
von der Pastamanufaktur Favolosa
mediterranes Gartengemüse
Basilikum, Mozzarella

oder
Glasierte Schweinshaxe
Apfel-Cidrejus
Polenta, Lauch


SAMSTAG / SONNTAG

Rösti «Wartegg»
Tomaten, Schloss-Mangold
geräucherter Raclettekäse

oder
Tajine vom Schlosslamm
Couscous-Schnitte
Mangold aus dem Schlossgarten


WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat 
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Dressing 9.50

Rettich Dim Sum 
Garten-Gurkensalat, Sesam, Ingwer, Wasabi-Crème 18.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Randen-Baba Ganoush 
Falafel, Neuseeländer Spinat aus dem Schlossgarten 29.-

Hohrückensteak vom Freilandkalb 
Gartenkräuterjus, Salzzitronen-Risotto
Gemüse aus dem Schlosspark 52.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat 
Gemüwestreifen, Radiesli, eingelegtes Gemüse

mit Falafel, Dip  25.-
mit Bodensee-Fisch (nach Fang) 36.-
von den Berufsfischern Timon und Claudio Götz 44.-
mit Entrecôte vom Weiderind, Kräuterbutter  41.-
mit Schnitzel vom Freilandkalb, Kräuterbutter 

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:
Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing ,
Kürbiskern-Vinaigrette , Balsamico-Dressing

DESSERTS

Vanilleglacé, Himbeerragout, Minze, Rahm  12.-
Torte / Kuchen hausgemacht  pro Stück 9.-/7.-
Glacé / Sorbet hausgemacht  pro Kugel 5.50

Preisangaben in CHF inkl. 8.1 % MwSt.