



MITTAGSMENUS | MONTAG, 31. AUGUST BIS SAMSTAG, 5. SEPTEMBER 2026

TAGESEMPFEHLUNG

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

MONTAG

Tofu-Stroganoff
Limettenreis
gehobelter Gartenfenchel
☞
oder

Cordon Bleu vom Freilandsäuli
Mostbröckli, geräucherter Raclettekäse
Süsskartoffel-Fries
Gemüse aus dem Schlossgarten
☞

MITTWOCH

Tomaten-Risotto
Basilikum aus dem Schlossgarten
Mascarpone, Pinienkerne
☞
oder

Ragoût vom Wasserbüffel
Kartoffelstock
Rüebli aus dem Schlossgarten
☞

FREITAG

Rösti «Wartegg»
Tomaten, Mangold
geräucherter Raclettekäse
☞
oder

Ragoût vom Freilandpoulet
Kräuterseitlinge
Limettenreis
Mangold aus dem Schlossgarten
☞

DIENSTAG

Mangold-Quiche
Kräuterquark
Hobelkraut
☞
oder

Bio Crevetten
Safranschaum
Nerone Reis
glasierter Lauch
☞

DONNERSTAG

Linsen-Bolognese
Pasta von der Manufaktur Favolosa
Rucola, Parmesan
☞
oder

Tajine vom Schlosslamm
Gemüse-Couscous
Granatapfelkerne, Mandeln
☞

SAMSTAG

Zucchetti-Piccata
Kräuter-Risotto
Brunnenkresse aus dem Schlossgarten
☞
oder

Brisket vom Weiderind
BBQ-Jus
Süsskartoffel-Stampf
Zucchetti aus dem Schlossgarten
☞

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat ☞☞
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Dressing 9.50

Caramelisierter Feta ☞☞
Gurke, Tomate, Peperoni, Oliven, Basilikumöl 18.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Knollensellerie ☞☞ 29.-
Wurzeljus, Neuseeländer Spinat aus dem Schlossgarten
Belugalinsen

Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak
vom Black Angus Weiderind, Biohof Enderlin ☞
Kräuterjus, Kartoffeln, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan 52.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat ☞☞☞
Gemüwestreifen, Radiesli, eingelegtes Gemüse

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

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse Aufpreis 7.50

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

DESSERTS

Joghurtglacé, Rorschacher Zwetschgen ☞☞ 12.-
Torte / Kuchen hausgemacht ☞ pro Stück 9.-/7.-
Glacé / Sorbet hausgemacht ☞ pro Kugel 5.50

Preisangaben in CHF inkl. 8.1 % MwSt.