



MITTAGSMENUS | MONTAG, 7. BIS SONNTAG, 13. SEPTEMBER 2026

TAGESEMPFEHLUNG

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

MONTAG

Indisches Linsen «Daab»

Basmatireis
Hobelkraut
Mandeln

oder

Kotelett vom Turopoljesäuli vom Biohof Eugster

Kräuterbutter, Kartoffelecken
Bohnen aus dem Schlossgarten


MITTWOCH

Maccheroni al Pettine von der Pastamanufaktur Favolosa

Linsenbolognese
Rucola, Parmesan

oder

Polpette «Wartegg»

Tomatenspaghetti
Rucola, Parmesan


FREITAG

Tofu-Stroganoff

Limettenreis
Neuseeländer Spinat

oder

Leberli vom Weiderind

Zwiebel, Apfel, Salbei
Rösti, Broccoli


DIENSTAG

Gemüsecurry

Thai-Basilikum aus dem Schlossgarten
knusprige Sojastreifen
gehobelter Fenchel

oder

Gebratenes Filet von der Bio Dorade

Safranschaum
Nerone Reis, Lauch


DONNERSTAG

Basilikum-Risotto

Mascarpone
Pinienkerne
Kräuter

oder

Ragoût vom Freilandpoulet

Kräuterseitlinge
Zitronenreis, Gartengemüse


SAMSTAG / SONNTAG

Geschmorter Sellerie

Wurzeljus
Linsenragoût, Gartenkräuter

oder

«Suure Moggä» Rinds-Sauerbraten

Rotweinsauce, Kräuterstampf
Garten-Rüebli


WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat 
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Dressing 9.50

Büffel-Mozzarella 
Schlostomaten, rote Zwiebeln, Basilikum aus dem Garten 18.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Tamilisches Garten-Auberginencurry 
Basmatireis, gehobelter Fenchel, Granatapfel 29.-

Doppeltes Rehkotelett aus hiesiger Jagd 
Preiselbeerjus, Gnocchi-Kürbisragoût, Trauben, Gartenkräuter 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

Bananenroulade, Schoggi-Glacé  12.-
Torte / Kuchen hausgemacht  pro Stück 9.-/7.-
Glacé / Sorbet hausgemacht  pro Kugel 5.50

Preisangaben in CHF inkl. 8.1 % MwSt.