

MITTAGSMENUS – Täglich. Frisch. Bio.

MONTAG, 5. BIS SONNTAG, 11. OKTOBER 2026

TAGESEMPFEHLUNG

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

MONTAG

Herbstpasta "Wartegg"
Orecchiette von der Pastamanufaktur Favolosa
Pilze, Kürbis, Salbei, Parmesan, Baumnuss



oder
Voressen vom Weiderind
Butternudeln, Kohlrabi



MITTWOCH

Rotes Kürbiscurry
Kichererbsen, Hobelkraut



oder
Geschnetzeltes vom Weiderind
Teriyakisauce, Sesamreis, gebratenes Gemüse



FREITAG

Randen Baba Ganoush
Falafel, Kräutersalat, Mandeln



oder
Bolognese "Wartegg" vom Schlosslamm
Gartentomaten
Kräuter aus dem Schlossgarten
Trofie von der Pastamanufaktur Favolosa, Parmesan



DIENSTAG

Rösti "Wartegg"
Federkohl, Spiegelei
Toggenburger Bergkäse



oder
Seeforelle aus dem Bodensee
Kräuter-Risotto, Palmkohl



DONNERSTAG

Mangold-Quiche
Kräuterquark, gehobelter Fenchel



oder
Fleischvogel
Kartoffelstock, Rüebli



SAMSTAG / SONNTAG

Kürbisrisotto
Mascarpone, Brunnenkresse



oder
Glasierte Haxe vom Weiderind
Kürbis-Kartoffelragoût, Hobelkraut



WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat  
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamicodressing 9.50

Gebackene Schinkenkroquette 
Formanova-Gartenrande, Linsenvinaigrette 21.–

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

BBQ-Aubergine  
Couscous, Limettencreme, Mandeln 29.–

Rib Eye Steak vom Black Angus Weiderind 
Gartenaromen-Jus, Pommes dauphine, Herbstgemüse aus dem Schlossgarten 53.–

SALATE

Grosser Blattsalat Gemüwestreifen, Radieschen, 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 7.50

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

DESSERTS

Überbackener Topfenpalatschinken mit Erdbeerglacé   12.–

Torte hausgemacht 9.–

Kuchen hausgemacht 7.–

Glacé  / **Sorbet**  hausgemacht 5.50

