

MITTAGSMENUS – Täglich. Frisch. Bio.

MONTAG, 12. BIS SONNTAG, 18. OKTOBER 2026

TAGESEMPFEHLUNG

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

MONTAG

Rotes Kürbiscurry
Basmatireis, Kichererbsen, Hobelkraut
🍴🌿

Geschnetztes vom Weiderind Asia Style
Sesamreis, gebratenes Gemüse
🍴

MITTWOCH

Randen-Baba Ganoush
Falafel, Brunnenkresse, Mandeln
🍴🌿

Fleischvogel vom Weiderind
Kartoffelstock, Rüebli
🍴

FREITAG

Auberginen Mezzelune
Oliven, Tomaten, Parmesan, Rucola
🍴🌿

Polpette vom Weiderind
Spaghetti, Gartenzucchini
🍴

DIENSTAG

Pilzrisotto
Mascarpone, Pinienkerne
🍴

Mittelmeer Dorade
Safranschaum, Neronereis, glasierter Lauch
🍴

DONNERSTAG

Rösti "Wartegg"
Federkohl, Toggenburger Bergkäse, Spiegelei
🍴🌿

Glasierte Haxe vom Weiderind
Polenta, Randen
🍴

SAMSTAG / SONNTAG

Herbstliche Pasta "Wartegg"
Pilze, Kürbis, Salbei, Parmesan, Baumnüsse
🍴🌿

Hohrücken Steak vom Freilandsäuli
Kräuterbutter, Wedges, Gartengemüse
🍴

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat 🍴🌿
Gemüstreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamicodressing 9.50

Rauchlachs 🍴
Joghurtmousse, Gurken, Dill, gepuffter Wildreis 19.–

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Blumenkohlsteak 🍴🌿
Belugalinsen-Ragoût, Brunnenkresse, BBQ-Sauce 29.–

Filet vom Freilandsäuli 🍴
Bretzel-Serviettenknödel, Rotkraut 44.–

SALATE

Grosser Blattsalat Gemüstreifen, Radieschen, eingelegtes Gemüse
mit Falafel, Dip 🍴🌿 25.–

mit Bodensee-Egli im Bierteig vom Berufsfischer Claudio Görtz, Tartarsauce 🍴 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-Joghurdressing 🌿 Sesam-Dressing 🌿 Kürbiskern-Vinaigrette 🌿 Balsamicodressing 🌿

DESSERTS

Vermicelles 🍴🌿
Meringues, eingelegte Trauben 12.–

Torte hausgemacht 9.–

Kuchen hausgemacht 7.–

Glacé 🌿 / **Sorbet** 🌿 hausgemacht 5.50

