





MITTAGSMENUS | MONTAG, 20. BIS SAMSTAG, 25. APRIL 2026

TAGESEMPFEHLUNG


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


MONTAG

Indisches Linsen «Daal»
Basmatireis
knusprige Sojastreifen, Hobelkraut

oder


Gebratenes Seeforellenfilet
Zitronensauce, Safranrisotto
grüner Spargel



MITTWOCH

Pizokel
Blattgemüse, Rahmsauce
Steinacher Dörrbirne

oder


Brisket vom Weiderind
Biohof Enderlin
BBQ-Jus, Ofenkartoffeln
geschmorte Rüebli



FREITAG

Randen-Gnocchi
Toggenburger Bloderkäse
Portulak, Baumnüsse

oder


Bodensee-Wels
vom Berufsfischer Claudio Goertz
Beurre blanc
Neronereis, gehobelter Fenchel



DIENSTAG

Kichererbsen-Gemüsecurry
Falafel
Fenchelsalat

oder


Rindsgeschnetzeltes
Teriyakisauce, Sesam
Zitronengras, Basmatireis, Pak Choi



DONNERSTAG

Spinat-Ricotta-Tortellini
Linsenbolognese
konfierte Cherrytomaten

oder

Pulled Pork Burger
«Wartegg»
Coleslaw
Potato Wedges



SAMSTAG


Bärlauch-Risotto
Mascarponeschaum, grüner Spargel
Cherrytomaten, Pinienkerne

oder

Rindshuft vom Black Angus
Weiderind vom Biohof Enderlin
rosa gebraten, Portweinjus
Bärlauch-Risotto, konfierte Cherrytomaten


WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat 
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Balsamicodressing 9.50

Fenchel-Orangenmousse 
Schwarzwurzel-Salat, Rucola 18.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Badischer Weisser Spargel 
Estragonvinaigrette, neue Kartoffeln, Brunnenkresse, Mandeln 32.-

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ 
Paprikarahmsauce, Spätzli, Frühlingsgemüse 52.-


SALATE / HAUPTGÄNGE


Grosser Blattsalat 
Gemüwestreifen, Radieschen, eingelegtes Gemüse
Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip  25.-

mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Görtz 36.-

mit Rib Eye vom Black Angus Rind

vom Biohof Enderlin, (250gr) Kräuterbutter  48.-

mit Kalbsschnitzel nature, Kräuterbutter  40.-


anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:

Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing , Kürbiskern-Vinaigrette 

DESSERTS

Bayrisch Creme, Heidelbeer, Honey Comb  12.-

Torte / Kuchen hausgemacht  pro Stück 9.-/7.-

Glacé / Sorbet hausgemacht  pro Kugel 5.50