



Schloss-Menü

CONFIERTER ZANDER AUS DEM BODENSEE

GURKEN-DILL-VARIATION | BUTTERMILCH | FORELLE | KALTGEPRESSTES RAPSÖL

EIERSCHWÄMMLI-CAPPUCINO

GERÖSTETE BAUMNÜSSE | GEBRATENE PFIFFERLINGE | PETERSILIENÖL

SAFRAN-TRIANGOLI

BURRATA | CHERRY-TOMATEN | PINIENKERNE

GESCHMORTE KALBSBACKE <<SCHLÖSSLI>>

KARTOFFELGRATIN | ASSORTIERTER GEMÜSE

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL

MIT FEIGEN-APFELSENF, BIRNENBROT UND BAUMNÜSSEN

ODER

ST. GALLER SOMMER WIESE

APRIKOSEN | HEU-PARFAIT | JOGHURTMOUSSE | HONIG -CRUMBLE

3 Gänge CHF 79.— 4 Gänge CHF 91.— 5 Gänge CHF 102.— 6 Gänge 113.—



Salate & Vorspeisen

BLATTSALATE 11.00
MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS

NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND CROÛTONS 17.50
MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS

BEEFSTEAK TATAR «EMIGLIANA» 27.50/36.50
MIT ZWIEBELN, KAPERN, TOAST, PARMESAN
SERVIERT MIT CALVADOS, COGNAC ODER WHISKY

SOMMERSALAT <SCHLÖSSLI-ART> 25.50
RADIESCHEN | SPROSSEN | ANATOLISCHE FETA-KÄSE | WASSERMELONE | AVOCADO

BASILIKUM-BRUSCHETTA 22.50
TOMATEN | BASILIKUM | PATA NEGRA ROHSCHINKEN

Suppen

ASIATISCHE CURRYSCHAUMSUPPE 15.50
MIT BLACK TIGER RIESENCREVETTE + 4.00

CONSOMMÉ DE BEUOF 10.50
MIT FLÄDLI



Fleisch Hauptgerichte

KALBSLEBERLI (CH) MIT ZWIEBELN UND FRISCHEN KRÄUTERN SERVIERT MIT KNUSPRIGEM RÖSTI	40.50
KALBSGESCHNETZELTES (CH) MIT PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT KNUSPRIGEM RÖSTI	41.50
OSTSCHWEIZER KALBS-CORDON BLEU (CH) MIT BRESAOLA-APPENZELLERKÄSE-FÜLLUNG SERVIERT MIT POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE	44.50
RINDSFILET VOM SCHROFENHOF (180 GR.) MIT ROSMARINJUS SERVIERT MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	54.00
ALPSTEIN MAISPOULARDENBRUST SÛPREME ANATOLISCHE BULGUR UND RATATOUILLE	39.50



Aus dem Wasser

GEBRATENES SAIBLINGSFILET 39.50
KARTOFFELN | WILDE BROCCOLI | ZITRONENBUTTER

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN 41.50
HIMALAYA-REIS | GEMÜSE | CURRYSAUCE

Vegetarische Hauptgänge

EIERSCHWÄMMLI-RISOTTO 30.50
PARMESAN | FRISCHE KRÄUTER | GERÖSTETE BAUMNÜSSE

KRÄUTERRAVIOLI 29.50
GESCHMOLZENE CHERRY-TOMATEN UND BURRATA



Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT WEISSER KAFFEEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	13.50
HOLUNDER-PARFAIT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN	14.50
DESSERTTELLER <<SCHLÖSSLI-HAGGEN>>	18.50

KÄSE

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL MIT BIRNENBROT UND FEIGEN-APFELSENF UND BAUMNÜSSEN	16.50
---	-------

Dessertwein im Offenausschank

KRACHER CUVÉE BEERENAUSLESE 2020

Burgenland DAC

5 CL 9.50

Diese Beerenauslese strotzt nur so vor Frucht und Eleganz. Pfirsich, Honigmelone und reife, saftige Zitrusfrüchte passen mit ihrer frischen Süsse perfekt zu Weichkäse und verschiedenen Desserts.



UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN & PARTNER

Wir legen grossen Wert
auf regionale und frische Produkte.
Weshalb wir unsere Lieferanten und Partnern
persönlich kennen und den persönlichen Kontakt pflegen.

Lokale Weine & Getränke

Nüeschweine Balgach SG	: Verschiedene Weine
Ochsentorkel Thal SG	: Verschiedene Weine
Christian Müller Mels SG	: Verschiedene Weine
Brauerei Schützengarten	: Verschiedene Biere

Fleisch und Fleischerzeugnisse

Familie Knill am Schlössli-Hang	: Kalb & Rind
Metzgerei Bechinger SG	: Wurstwaren, Schwein, Rind, Kalb
Schrofen Hofladen, Kreuzlingen	: Rind & Kalb
Geflügel Gourmet, Mörschwil	: Poulet

Käse – Molkereiprodukte – Eier

Familie Knill am Schlössli-Hang	: Eier und Käse
Kündig Feinkost	: Verschiedene Käse

Fisch & Krustentiere:

Comestibles Zellweger, Staad	: Fisch und Krustentiere
Comestibles Bianchi, Zürich	: Fisch und Krustentiere

Gemüse & Früchte

Caviezel Giovanettoni, Arbon	: Gemüse & Früchte
Hofladen Waldhof, Berg SG	: Früchte
Fahrmaadhof AG, Diepoldsau	: Gemüse & Früchte

Brot

Bäckerei Frei, Bruggen	: Brot
------------------------	--------

Unsere wertvolle Schlössli Lieferanten

Martel Weine, Vogelsangerweine, Wyburg
CC Prodega, Top CC

*Kein Genuss ist vergänglich,
denn die Erinnerung an ihm ist bleibend*