



Schlöss-Menü

CONFIERTER BREMGARTNER BACHSAIBLING

GURKEN-DILL-VARIATION | BUTTERMILCH | TOMATEN-CONCASSÉE | FORELLENKAVIAR

STEINPILZ-CAPPUCINO

GERÖSTETE BAUMNÜSSE | GEBRATENE STEINPILZE | PETERSILIENÖL

SAFRAN-TRIANGOLI

BURRATA | CHERRY-TOMATEN | PINIENKERNE

ALPSTEIN MAISPOULARDE <<SUPRÊME>>

FRÜHKARTOFFELN | GRÜNE BOHNEN | MAISCRÉME

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL

MIT FEIGEN-APFELSENF, BIRNENBROT UND BAUMNÜSSEN

ODER

ST. GALLER SPÄTSOMMER

ZWETSCHGEN-BEEREN-TARTELETTE | SAUERRAHMGLACE | 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
PINIENKERNE | BASILIKUM | OCHSENHERZ-TOMATEN | BURRATA | BALSAMICO

BASILIKUM-BRUSCHETTA 22.50
TOMATEN | BASILIKUM | PATA NEGRA ROHSCHINKEN

Suppen

ASIATISCHE CURRYSCHAUMSUPPE 15.50
MIT BLACK TIGER RIESENCREVETTE + 4.00

GAZPACHO 13.50
TOMATEN | BASILIKUM | GURKEN | PEPERONI | WASSERMELONE



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
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ZWETSCHGEN-JUS MAISCRÉME GRÜNE BOHNEN PEPERONI	43.50



Aus dem Wasser

CONFIERTER BREMGARTNER BACHSAIBLING 39.50
GURKEN-DILL-VARIATION | BUTTERMILCH | TOMATEN-CONCASSÉE |
FORELLENKAVIAR

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN 41.50
HIMALAYA-REIS | GEMÜSE | CURRYSAUCE

Vegetarische Hauptgänge

STEINPILZ-RISOTTO 30.50
PARMESAN -CHIPS | 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 BEEREN	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*