



Schlöss-Menü

GERÄUCHERTE HIRSCHCARPACCIO <NEW STYLE>
WALDKRÄUTERSALAT | YUZU-SOJASUD | SENFKAVIAR | HASELNÜSSE

HOKAIDO-KÜRBIS
KÜRBISUPPE | CHORIZO | KÜRBIS-CRUMBLE | CRÈME BRÛLÉE VON KÜRBIS

ONSEN-EI
PETERSILIENWURZEL | KARTOFFEL | SCHWARZE TRÜFFEL

HEIMISCHE REHRÜCKEN MIT COGNACSAUCE
SPÄTZLI | ROTKRAUT | MARRONI

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL VON KÜNDIG-CHÄSLAUBE
FEIGEN-APFELSENF | FRÜCHTEBROT | SCHWARZE BAUMNÜSSE

ODER

WILDKRÄUTER-SORBET
FICHTENSPROSSEN | TONKA-ESPUMA | BIRNE

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



Salate & Vorspeisen

BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	11.00
NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND CROÛTONS MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	17.50
BEEFSTEAK TATAR «STEIRISCH» ZWIEBELN KAPERN KÜRBISKERNE KÜRBISÖL TOAST CALVADOS, COGNAC ODER WHISKY	27.50/36.50 +2.50
HERBSTLICHES SALATBOUQUET <SCHLÖSSLI-ART> GEFÜLLTE FEIGEN PATA NEGRA ROHSCHINKEN SHERRY-DRESSING	25.50
BASILIKUM-BRUSCHETTA TOMATEN BASILIKUM PATA NEGRA ROHSCHINKEN	22.50

Suppen

ASIATISCHE CURRYSCHAUMSUPPE MIT BLACK TIGER RIESENCREVETTE	15.50 + 4.00
HOKAIDO – KÜRBISUPPE KÜRBIS-CRUMLE	16.00
WEISSWEINSCHAUMSUPPE TRAUBEN KRÄUTER-ESPUMA	16.50



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
REHPFEFFER ROTKKRAUT SPÄTZLI MARRONI	41.50
REHGESCHNETZELTES MIT PREISELBEERSAUCE ROTKKRAUT SPÄTZLI MARRONI	42.00
HEIMISCHE REHRÜCKEN MIT COGNACSAUCE ROTKKRAUT SPÄTZLI MARRONI ROSENKOHL	54.00



Aus dem Wasser

ZANDERFILET VON LAGO MAGGGIORE 39.50
SAUERKRAUT | TRAUBEN | KARTOFFELN | FORELLENKAVIAR

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN 41.50
HIMALAYA-REIS | GEMÜSE | CURRYSAUCE

Vegetarische Hauptgänge

KÜRBIS-RISOTTO MIT GEBRATENEM KÜRBISRONDELLEN 30.50
PARMESAN -CHIPS | FRISCHE KRÄUTER | GERÖSTETE BAUMNÜSSE

KÜRBISRAVIOLI 32.50
SALBEI-NUSSBUTTER | BELPER KNOLLE | KÜRBIS CRUMBLE



Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT WEISSER KAFFEEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	13.50
TRAUBEN-PARFAIT MIT MARINIERTEN TRAUBEN, SAUERRAHM-CRÉMEUX, WALNUSS TRAUBEN-VERJUS-SUD	17.50
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 Signer SG	: Wurstwaren, Schwein, Rind, Kalb

Wild Schweiz

Metzgerei Forster	: Rehrücken
Andwil	

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, Caratello
CC Prodega, Top CC

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