

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Vorspeisen	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat Salatstrauss an Hausdressing mit geriebenem Ei	16.00	
Wachtelbrust & Herbsttrompeten Gebratene Wachtelbrust auf Apfel-Pfeffer-Ragout Blumenkohlcreme & sautierte Herbsttrompeten	23.00	
Jakobsmuschel & Steinpilze Gebratene Jakobsmuschel eingelegte Karotten & sautierte Steinpilze	26.00	
Suppen		
Rieslingsuppe Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	11.80	
Kürbis – Herbsttrompeten Kürbisschaumsuppe mit gebratenen Herbsttrompeten	16.80	
Zwischengerichte oder Vegetarisch		
Trüffelnudeln Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	28.00	39.00
Steinpilzragout Gebratenes Steinpilzragout Blumenkohlpüree & grüne Patisson	24.00	35.00

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Aus der Thurgauer Jagd von Müllheim, Homburg & Hüttlingen

Klein Gross

Rehpfeffer „Wartegg“
Hausgebeizter Rehpfeffer „Wartegg Art“
serviert mit Spätzli & Rotkraut

34.50 39.50

Rehmedaillon

Tranchen vom gebratenen Reh aus der Thurgauer Jagd
Zwicky Gersotto mit Birnen & kleinem Gemüse

46.00

Ab zwei Personen

Ganzer Thurgauer Rehrücken

Im Ofen gebratener Rehrücken mit Pilzen & Kräutern
mit Früchten, Wildgemüse & Spätzli in zwei Gängen serviert

p / P 62.00

Wartegg Klassiker

Kalbsfilet

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Kürbis-Kartoffel-Stampf
Patisson & Karotten

53.00

Ab zwei Personen

Châteaubriand „Wartegg“

Grilliertes US-Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit Sauce Béarnaise
Röstikartoffelkroketten & Gemüse, in zwei Gängen serviert

p / P 59.90

Fischgerichte

Eglifilets „Müllerinart“

gebratene Eglifilets
serviert mit Salzkartoffeln & Zitrone

36.00 44.00

Tagesfisch

Nach Einkauf, unser Serviceteam berät Sie gerne

Liebe Gäste über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration

Schweiz	Kalb- & Schweinefleisch	Australien	Lamm
	Rindfleisch	Vietnam	Riesencrevetten
	Geflügel	USA	Rindsfilet / Bison
Thurgau	Reh		Hummer
Schweiz oder Polen	Zanderfilet / Eglifilet		Jakobsmuscheln

alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Herbst Menü

Nüsslisalat

Salatstraus an Hausdressing
mit geriebenem Ei

Rehmedaillon

Tranchen vom gebratenem Reh aus der Thurgauer Jagd
Zwicky Gersotto mit Birnen & kleinem Gemüse

Kürbis & Quark

Variation vom Kürbis
mit Kuchen, Sorbet & Kürbis-Vanille-Ragout
Quarkeis

*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 68.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 92.00



Traditionelle Martini Gans
Donnerstag, 8. bis Montag, 12. November
2018

Während einem verlängerten Wochenende
verwöhnen wir Sie mit der traditionellen
Martini-Gans nach Jules Rezept. Geniessen Sie
dazu regionale Weinspezialitäten und andere
Herbstgerichte aus der Wartegg-Küche.

Reservieren Sie frühzeitig!

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Wartegg Menü

Jakobsmuschel & Steinpilze

Gebratene Jakobsmuschel
eingelegte Karotten & sautierte Steinpilze

Kürbis – Herbsttrompeten

Kürbisschaumsuppe
mit gebratenen Herbsttrompeten

Kalbsfilet

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Kürbis-Kartoffel-Stampf
Patisson & Karotten

Mille-feuille

Mille-feuille von Schokolade & Caramel
mit Zwetschgenragout

*

Menu komplett CHF 99.00
3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 89.00

Menü komplett mit Weinbegleitung CHF 130.00
3 Gang Menü mit Weinbegleitung CHF 113.00



Tabak Night «das Zigarren Dining»
Samstagabend, 24. November 2018

Tabak Night | Zigarren Dining

Exquisites Wartegg-Menü kombiniert mit auserlesenen Zigarren von Urs Portmann und raffinierten Produkten aus der Macardo Destillerie.

Liebhaber-Hezen schlagen höher und Kenner kommen ins Schwärmen. Jetzt reservieren!