

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

	Vorspeise	Hauptgang
Vorspeisen		
Frühlingssalat mit Bärlauch & Spargeln Bunter Salat mit Bärlauch & grünen Spargeln an Curry Dressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel	16.00	
Spanferkel & Pastinake Geschmorte Kopfbacke vom Spanferkel mit dreierlei von Pastinake sautierter Federkohl & gehobelte Gänseleber	26.00	
Oktopus & Bohne Sautierte Oktopus mit Meeresspargel mit weissem Bohnenpüree schwarzem Knoblauch & Chorizo Öl	24.00	
Suppen		
Rieslingsuppe Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	12.00	
Schwarzwurzel & Rind Schwarzwurzelcremesuppe mit Tranche vom Rind Short Rip	17.90	
Zwischengerichte oder Vegetarisch		
Trüffelnudeln Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	29.00	39.90
Blumenkohl & Pastinake Gebackener Blumenkohl in Gewürzpanade auf Pastinakenpüree sautierter Federkohl & konfiertes Eigelb	25.00	36.00

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

	Klein	Gross
Fleischgerichte		
Maispouardenbrust Gebratene Maispouardenbrust auf Zwicky's Mais Couscous mit getrockneten Feigen & kleinem Gemüse		43.00
Lammentrecôte Tranchen vom Lammentrecôte Süsskartoffel Püree Lauchgemüse mit Weinbeeren & Mandeln		47.50
Duo vom Kalb Rosa gebratenen Kalbsfilet & Kalbszungenröllchen schwarzer Venere Risotto & buntes Gemüseallerlei		54.00
Stroganoff „Wartegg“ Gebratene Würfel vom Rindsentrecôte an Paprikarahmsauce Nüdeli & saisonales Gemüse	38.00	46.00
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.

Frühlings Menü

Frühlingsalat mit Bärlauch & Spargeln

Bunter Salat mit Bärlauch & grünen Spargeln
an Curry Dressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel

Maispouardenbrust

Gebratene Maispouardenbrust
auf Zwicky's Mais Couscous mit getrockneten Feigen
& kleinem Gemüse

Strudelteig & Kumquats

Gekochter Strudelteig mit Kumquats Kompott
Joghurt Espumas & Baileys Gel

*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 68.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 95.00



Traditionelles Ostergitzi aus dem Appenzellerland
Karfreitag, 19. April – Ostermontag, 22. April 2019

Exklusiv und direkt ab Hof der Familie Biser aus
Urnäsch. Auch Fischliebhaber verwöhnen wir mit
regionalen Köstlichkeiten.

Ostern in der Wartegg – Wir freuen uns auf Ihre
Reservation.

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Wartegg Menü

Oktopus & Bohne

Sautierte Oktopus mit Meeresspargel
mit weissem Bohnenpüree
schwarzem Knoblauch & Chorizo Öl

Schwarzwurzel & Rind

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Tranche vom Rind Short Rip

Duo vom Kalb

Rosa gebratenen Kalbsfilet & Kalbszungenröllchen
schwarzer Venere Risotto
& buntes Gemüseallerlei

Bananensplit 2.0

Neuinterpretation eines Klassikers

*

Menu komplett CHF 98.00
3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 89.00

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



Geniessen Sie Ihre Familienmomente mit der Wartegg
ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Kommunion...

Individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Budget
abgestimmt, verwöhnen wir Sie in den charmanten
Wartegg Räumlichkeiten oder über unser Catering
Service.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Christoph Frei berät
Sie gerne persönlich.