

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Frühlingsalat mit Bärlauch & Spargeln Bunter Salat mit Bärlauch & grünen Spargeln an Curry Dressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel	16.00	
Spargel & Morchel Marinierter grüner & weisser Spargel mit Speckfond frische Morcheln & gehobeltes Eigelb Riesling Gel & Limettenschaum	24.00	
Rindstatar & Gurke Rindstatar mit Gurkentapioka & eingelegter Gurke roh marinierter Spargel & Kalamansi Reduktion	26.00	
Thunfisch & Rhabarber Kurzgebratener Thunfisch & pochierte Rhabarber knuspriger schwarzer Reis, Pfefferminz-Granité & rosa Pfeffer	26.00	

Suppen

Rieslingsuppe Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	12.00	
Spargelsuppe Spargelcremesuppe Morchelnragout & Buchweizen	17.90	

Zwischengerichte oder Vegetarisch

Spargelrisotto Spargelrisotto mit gehobeltem Eigelb & Belperknolle	25.00	35.90
Morchelragout Sautiertes cremiges Morchel Ragout Cognacrahmsauce & Pastinakenpüree	29.00	39.90

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Fleischgerichte

Klein Gross

Kalbsteak

Rosa gebratenes Kalbsteak
Artischocken & Morcheln
Spargeln & feine Nudeln

54.00

Schweinekotelett

Kotelett vom Schwein
Portweinsauce
Spargelrisotto & Gemüse

39.00

Rindsentrecôte

Tranche vom Rindsentrecôte
Passionsfruchtbuttersauce
Rosmarinkartoffeln
wilder Brokkoli & gegrillter weisser Spargel

49.00

Unsere Spezialität ab zwei Personen

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

Schweinekotelett

Kotelett vom Schwein
Portweinsauce
Spargelrisotto & Gemüse

Rhabarbervariation

Rhabarber Jogurt Schnitte
Rhabarbersorbet
Rhabarberkompott

*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 65.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 92.00



Tour de Thur Genusswanderung
Pfingstmontag, 10. Juni 2019

Start & Apéro von 9.30 – 10.30 Uhr ab Frauenfeld
Vorspeise 11.00 – 12.00 Uhr an der Thur
Hauptgang & Dessert ab 13.00 Uhr in der Wartegg

Je Person CHF 95.00. Bitte im Voraus anmelden.
Die Detail-Infos erhalten Sie bei Ihrer Reservation!

Findet bei jedem Wetter statt.

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Wartegg Menü

Thunfisch & Rhabarber

Kurzgebratener Thunfisch & pochierte Rhabarber
knuspriger schwarzer Reis, Kräuter-Granité & rosa Pfeffer

Spargelsuppe

Spargelcremesuppe
Morchelnragout & Buchweizen

Kalbsteak

Rosa gebratenes Kalbsteak
Artischocken & Morcheln
Spargeln & feine Nudeln

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



Jazz-Matinée mit der Wallbanger Jazzgroup

Sonntag, 7. Juli 2019, ab 12.00 Uhr

Geniessen Sie den Sonntag unter den lauschigen
Wartegg Platanen.

Lassen Sie sich durch Jazz, edel verfeinert mit Blues und
Latin sowie den köstlichen Gerichten der Wartegg-
Küche verwöhnen.

CHF 88.00 pro erwachsene Person / CHF 40.00 pro Kind
bis 12 Jahre