

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

<b>Vorspeisen</b>	Vorspeise	Hauptgang
<b>Wildkräutersalat</b> Bunter Wildkräutersalat mit gebackenen Rüblistreifen an Curry Dressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel	16.00	
<b>Rindstatar</b> Mariniertes Rindstatar im Salatgarten sautierte Eierschwämmli, Toastbrot & Butter	24.00	
<b>Thunfisch Tataki</b> Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel gebratene Wassermelone & marinierter Rettich Holunderblütenfond	26.00	
<b>Jakobsmuschel &amp; Riesencrevette</b> Gebratene Jakobsmuschel & Crevette auf Mango, Papaya, Avocado, Gurke & Passionsfrucht	26.00	
<b>Suppen</b>		
<b>Müller-Thurgau Schaumsuppe</b> Thurgauer Weissweinsuppe mit Müller-Thurgau mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	12.50	
<b>Artischockensuppe</b> Artischockencremesuppe mit Tranchen von Pastrami	17.90	
<b>Zwischengerichte oder Vegetarisch</b>		
<b>Quarkravioli</b> Hausgemachte Quarkravioli Limetten-Buttersauce	24.00	35.00
<b>Eierschwämmli Risotto</b> Eierschwämmli Ragout mit Kräutern auf sämigem Carnaroli-Risotto	23.00	34.00

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Fleischgerichte

Klein      Gross

### Mistkratzerli

Ganz gebratenes Märwiler Mistkratzerli  
kleine Tomaten & Pommes frites

39.00

### Rindsentrecôte

Tranchen vom rosa gebratenen US-Rindsentrecôte  
Portweinsauce & Eierschwämmli  
Bohnen Cassoulet & gestampfte Kartoffeln

54.00

### Rehmedaillon

Tranche vom Thurgauer Rehmedaillon  
aus der Sommerjagd  
Passionsfrucht-Buttersauce  
Pak-Choi Gemüse & Reis

47.00

## Unsere Spezialität ab zwei Personen

Ab zwei Personen

### Châteaubriand „Wartegg“

Grilliertes US-Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit Sauce Béarnaise  
Dauphine Kartoffeln & 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	Atlantik	Thunfisch
	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 Hartegg

mit Leib und Seele.

## Sommer Menü

### Wildkräutersalat

Bunter Wildkräutersalat mit gebackenen Rüäblistreifen  
an Curry Dressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel

\*\*\*

### Rehmedaillon

Tranche vom Thurgauer Rehmedaillon  
aus der Sommerjagd  
Passionsfrucht-Buttersauce  
Pak-Choi Gemüse & Reis

\*\*\*

### Fruchtsalat 2.0

Variation von Pfirsich, Ananas, Beeren & Pfefferminz  
eine Interpretation unseres Teammitgliedes Beat Franz

\*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 65.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 92.00



**Smoke, Drink & Chill** - jeden ersten Donnerstag im Monat ab 18.00 Uhr in Cecco's Jagd & Tabakzimmer oder Open-Air im Garten. Auserlesene Zigarren, freche Drinks, frische Biere oder natürlich Genuss-Weine. Ein Wohnzimmer-Feeling der anderen Art.

Auf ein «Herzlich Willkommen» in der Ceccostube oder im Garten, freuen wir uns.

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Wartegg Menü

### Jakobsmuschel & Riesencrevette

Gebratene Jakobsmuschel & Crevette  
auf Mango, Papaya, Avocado, Gurke  
& Passionsfrucht

\*\*\*

### Artischockensuppe

Artischockencremesuppe  
mit Tranchen von Pastrami

\*\*\*

### Rindsentrecôte

Tranchen vom rosa gebratenen US-Rindsentrecôte  
Portweinsauce & Eierschwämmli  
Bohnen Cassoulet & gestampfte Kartoffeln

\*\*\*

### Aprikose & Lavendel

Aprikosensorbet auf Grünteestreusel  
Lavendelparfait im Schoggimantel

\*

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



**Samstag, 5. Oktober 2019 ab 18.30 Uhr**  
**Küchenparty regional & wild**

Mittendrin statt nur am Tisch.  
Wir laden zur 21. traditionellen Küchenparty in lockerer  
Atmosphäre mit Köstlichkeiten aus Thurgauer Jagd ein.

**Mit Live-Musik den ganzen Abend & Apéro in der Küche.**  
Preis je Person CHF 82.00 exkl. Getränke

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.