

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat & schwarze Nüsse Nüsslisalat mit eingelegten schwarzen Nüssen geriebenem Ei & Hausdressing	16.00	
Tafelspitz & Meerrettich Tranche vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich Lauchstreifen & Thurgauer Apfel	24.50	
Hamachi & Rotkabis Fein geschnittener Hamachi (Gelbschwanzmakrele) mit eingelegtem Ingwer & asiatisch mariniertem Rotkabis	27.00	
Steinpilz & Rüeбли Gebratene Steinpilze, Steinpilzglace & Steinpilzpuder kombiniert mit Rüäblicrème & eingelegten Rüäbli	23.00	

Suppen

Müller-Thurgau Schaumsuppe Thurgauer Weissweinsuppe mit Müller-Thurgau mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	12.50	
Klare Tomatenssenz Klare Tomatensuppe Thunfisch Tataki	17.90	

Zwischengerichte oder Vegetarisch

Trüffelnudeln Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	28.00	39.00
Steinpilzragout Gebratenes Steinpilzragout Schwarze Nüsse & Dal	28.00	39.00

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Fleischgerichte

Klein Gross

Maispouardenbrust

Gebatene Maispouardenbrust
Dal (Linsenragout aus Sri Lanka) & Gemüse

39.00

Kalbsfilet & Birne

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfilet
schwarzer Venere Risotto
Birnen & Gemüse

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 / Steinbutt
	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.

Herbst Menü

Nüsslisalat & schwarze Nüsse

Nüsslisalat mit eingelegten schwarzen Nüssen
geriebenem Ei & Hausdressing

Rehmedaillon

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

Aprikose & Sauerrahm

Aprikosen – Rosmarin Kompott
mit Sauerrahmglace

*

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

Hamachi & Rotkabis

Fein geschnittener Hamachi (Gelbschwanzmakrele)
mit eingelegtem Ingwer & asiatisch mariniertem Rotkabis

Klare Tomatenessenz

Klare Tomatensuppe
Thunfisch Tataki

Kalbsfilet & Birne

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfilet
schwarzer Venere Risotto
Birnen & Gemüse

Kirsche & Mais

Kirschensorbet auf Schokoladencrumble
Popcorn Glace mit Maiskuchen & Rotweinkirschen

*

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.