

# 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 & Rüepli 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 Tomatenessenz 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

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 Wartegg

mit Leib und Seele.

## Aus der Thurgauer Jagd von Müllheim, Homburg & Hüttlingen

Klein Gross

### Rehpfeffer „Wartegg“

34.50

39.50

Hausgebeizter Rehpfeffer „Wartegg Art“  
serviert mit Spätzli & Rotkraut

### Rehmedaillon

47.00

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

Ab zwei Personen

### Ganzer Thurgauer Rehrücken

p / P 62.00

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

## Wartegg Klassiker

### Maispoulardenbrust

39.00

Gebatene Maispoulardenbrust  
Dal (Linsenragout aus Sri Lanka) & Gemüse

### Kalbsfilet & Birne

54.00

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfilet  
schwarzer Venere Risotto  
Birnen & Gemüse

Ab zwei Personen

### Châteaubriand „Wartegg“

p / P 59.90

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

## Fischgerichte

### Eglifilets „Müllerinart“

36.00

44.00

gebratene Eglifilets  
serviert mit Salzkartoffeln & Zitrone

### Tagesfisch

Nach Einkauf, unser Serviceteam berät Sie gerne

# Landgasthof Martegg

mit Leib und Seele.

## Herbst Menü

### Nüsslisalat & schwarze Nüsse

Nüsslisalat mit eingelegten schwarzen Nüssen  
geriebenem Ei & Hausdressing

\*\*\*

### Rehmedaillon

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

\*\*\*

### Kürbis & Mascarpone

Kürbissorbet & Kürbis-Vanille-Ragout  
Mascarponeespumas

\*

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. Auserlesene Zigarren, freche Drinks, frische Biere oder natürlich Genuss-Weine. Ein Wohnzimmer-Feeling der anderen Art.

Auf ein «Herzlich Willkommen» in der Ceccostube, 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

\*\*\*

### Maroni & Zwetschge

Maroniglace & kleiner Maronigugelhupf  
Zwetschgensorbet & Mango-Essig-Gelee

\*

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



### Traditionelle Martini Gans

Donnerstag, 7. bis Montag, 11. November 2019

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!