

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 Rüblicrème & eingelegten Rüepli	23.00	

Suppen

Müller-Thurgau Schaumsuppe Thurgauer Weissweinsuppe mit Müller-Thurgau mit Blätterteiggrissini - der Wartegg Klassiker	12.50	
Hummerschaumsuppe Hausgemachte Hummerschaumsuppe Tranche vom Hummerschwanz	21.50	

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

Hummerschaumsuppe

Hausgemachte Hummerschaumsuppe
Tranche vom Hummerschwanz

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



Unsere Öffnungszeiten über die Festtage

24. Dezember ganzer Tag geschlossen

25. Dezember mittags geöffnet

Reservieren Sie frühzeitig für die ganze Familie.

Vom 26. Dezember 2019 bis und mit 8. Januar 2020 bleibt der Landgasthof Wartegg geschlossen.

Das Wartegg-Team freut sich, Sie zu begrüßen und zu verwöhnen.