

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat & schwarze Nüsse Nüsslisalat mit eingelegten schwarzen Nüssen geriebenem Ei & Hausdressing	16.00	
Hamachi & Rotkabis Fein geschnittener Hamachi (Gelbschwanzmakrele) mit eingelegtem Ingwer & asiatisch mariniertem Rotkabis	27.00	
Gänseleber & Tamarillo Gänseleberterrinen auf Haferflockencrumble Apfelperlen & gebratene Tamarillo	29.90	

Suppen

Müller-Thurgau Schaumsuppe Thurgauer Weissweinsuppe mit Müller-Thurgau mit Blätterteiggrissini - der Wartegg Klassiker	13.00	
Essenz vom Tafelspitz Klare Essenz vom Kalbstafelspitz mit seiner Einlage	13.50	
Hummerschaumsuppe Hausgemachte Hummerschaumsuppe Tranche vom Hummerschwanz	22.90	

Zwischengerichte oder Vegetarisch

Trüffelnudeln Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	28.00	39.00
Venere Risotto Schwarzer Venere Risotto Orangenfilet & Nüsse	26.00	36.00

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Fleischgerichte

Klein Gross

Stroganoff „Wartegg“

39.00

44.00

Gebratene Würfel vom Rindsentrecôte
an Paprikarahmsauce
Nüdeli & saisonales Gemüse

Kalbstafelspitz

46.00

Klassischer Tafelspitz
mit Apfelperlen an Meerrettichsauce
Salzkartoffeln & Lauchgemüse

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“

38.00

44.00

gebratene Eglifilets
serviert mit Salzkartoffeln & Zitrone

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 Wartegg

mit Leib und Seele.

Winter Menü

Nüsslisalat & schwarze Nüsse

Nüsslisalat mit eingelegten schwarzen Nüssen
geriebenem Ei & Hausdressing

Stroganoff „Wartegg“

Gebratene Würfel vom Rindsentrecôte
an Paprikarahmsauce
Nüdeli & saisonales Gemüse

Schokolade & Sanddorn

Schokoladen Drops & Sanddornsorbet
Schokoladen Erde & Sanddorn-Gelee

*

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

Mohn & Glühwein

Kleiner Mohnhüpf & Glühweinglace
Vanille-Espumas & Glühwein-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



Das Kocherlebnis für Familien, Freunde, Firmen

Ein exzellenter Kurs für Spass und/oder
Teamförderung.

Preis je Person ab CHF 160.00.

Termine sind begrenzt verfügbar. Fragen Sie an.
Christoph Frei berät Sie gerne.