

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Vorspeisen</b>		
Nüsslisalat Salatstrauss an Hausdressing mit gebratener Wachtelbrust <b>oder</b> mit Ei	16.00	22.00
Bärenkrebs Gebratener Bärenkrebsschwanz mit Kumquats-Vanille-Chutney & Orangengel Tapioka & knusper Reis	25.00	
Rehterrine „Wartegg“ Rehterrine aus der Thurgauer Jagd im Gemüsemantel mit getrockneten Feigen & Apfel-Chutney	19.50	
<b>Suppen</b>		
Riesling Thurgauer Rieslingschaumsuppe der Wartegg Klassiker	11.00	
Kürbis – Hirsch Kürbisschaumsuppe mit Amarettoschaum & Hirschsalsiz	15.00	
Ochsenschwanz Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseinlage & Griessnocken	15.00	
<b>Zwischengerichte oder Vegetarisch</b>		
Schwarzer Risotto Sämiger Risotto mit Nüssen & Sbrinz verfeinert mit Orangen	21.00	32.00
Steinpilzravioli Hausgemachte Ravioli an Salbeirahm & gehobelte Belper Knolle	22.00	33.00

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Aus der Thurgauer Jagd

Klein Gross

### Rehpfeffer „Wartegg“

32.00 38.00

Hausgebeizter Rehpfeffer „Wartegg Art“  
serviert mit Spätzli & Rotkraut

### Rehmedaillon

45.00

Rehmedaillon rosa gebraten  
Zwicky-Bramata-Polenta & Rosenkohl

Ab zwei Personen

### Ganzer Thurgauer Rehrücken

p / P 59.50

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

## Wartegg Klassiker

### Kalbsfilet

49.50

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit wenig schwarzem Knoblauch  
Venere Risotto & Wurzelgemüse

### Ganze Wachtel

47.00

Ganze Wachtel im Ofen gebraten  
Zitronenrisotto & Gemüseallerlei

Ab zwei Personen

### Châteaubriand „Wartegg“

p / P 59.50

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

## Fischgerichte

### Eglifilets

36.00 44.00

Gebratene Eglifilet  
serviert mit Salzkartoffeln & Zitrone

### Tagesfisch

Nach Einkauf, unser Serviceteam berät Sie gerne

#### Herkunftsdeklaration

Schweiz	Kalb- & Schweinefleisch	Ungarn / Frankreich	Gans / Kaninchen
	Rindfleisch	Australien	Lamm
	Geflügel	USA	Rindsfilet / Bison
Thurgau	Reh		Hummer
Binnenfischerei	Zanderfilet		Jakobsmuscheln

alle Preise in CHF inkl. 8.0 % MwSt.

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Herbst Menü

### Kürbis – Hirsch

Kürbisschaumsuppe mit Amarettoschaum  
& Hirschsalsiz

\*\*\*

### Rehpfeffer „Wartegg“

Hausgebeizter Rehpfeffer „Wartegg Art“  
serviert mit Spätzli & Rotkraut

\*\*\*

### Mohn & Zwetschgen

Mohnparfait auf Haferflockencrumble  
& Rotweinzwetschgen

\*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 61.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 84.00



### Firmenfeste mit Wartegg Kulinarik – Weihnachtsangebote 2017

- 3-Gang Menü: Genuss-Package I,  
CHF 98.00 pro Person
- 4-Gang Menü: Genuss-Package II,  
CHF 112.00 pro Person

Preis versteht sich inkl. Apéro,  
Weinbegleitung, Mineralwasser und  
1 Kaffee bis 23 Uhr. Gilt bei Reservation  
Ihres Firmenanlasses in den Wartegg  
Räumlichkeiten welche zwischen Montag  
und Donnerstag stattfinden.



### Wir wurden nominiert!

Best of Swiss Gastro Award –  
Kategorie Classic.

Sie sind Teil der Jury. Mit Ihrer  
Bewertung unterstützen Sie uns!

Wir danken Ihnen bereits jetzt, fürs  
fleissige Abstimmen.

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Wartegg Menü

### Rehterrine „Wartegg“

Rehterrine aus der Thurgauer Jagd im Gemüsemantel  
mit getrockneten Feigen & Apfel Chutney

\*\*\*

### Bärenkrebs

Gebratener Bärenkrebsschwanz  
mit Kumquats-Vanille-Chutney & Orangengel  
Tapioka & knusper Reis

\*\*\*

### Kalbsfilet

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit wenig schwarzem Knoblauch  
Venere Risotto & Wurzelgemüse

\*\*\*

### Mandel & Kürbis

Mandelmilchglace mit süss-saurem Kürbiskompott  
& Campari Perlen

\*

Menu komplett CHF 95.00  
3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 83.00

Menü komplett mit Weinbegleitung CHF 130.00  
3 Gang Menü mit Weinbegleitung CHF 110.00



Samstagabend, 7. Oktober 2017

### Die "wilde" Küchenparty - mit herbstlichen Genüssen

Werfen Sie einmal mehr einen Blick in die Wartegg-Töpfe. Geniessen Sie das "wilde" Wartegg-Bufferet der anderen Art. CHF 78.00 pro Person inklusive Apéro ab 18:30 Uhr in der Küche.



9. bis 13. November 2017 jeden Abend,  
am Mittag nur auf Voranmeldung.

### Traditionelle Martini Gans

Geniessen Sie regionale Weinspezialitäten und andere Herbstgerichte aus der Wartegg Küche. Frühzeitige Reservation ist empfohlen.