

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

<b>Vorspeisen</b>	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat Salatstraus an Hausdressing mit geriebenem Ei	16.00	
Wachtelbrust & Herbsttrompeten Gebratene Wachtelbrust auf Apfel-Pfeffer-Ragout Blumenkohlcreme & sautierte Herbsttrompeten	23.00	
Jakobsmuschel & Steinpilze Gebratene Jakobsmuschel eingelegte Karotten & sautierte Steinpilze	26.00	
<b>Suppen</b>		
Rieslingsuppe Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	11.80	
Kürbis – Herbsttrompeten Kürbisschaumsuppe mit gebratenen Herbsttrompeten	16.80	
<b>Zwischengerichte oder Vegetarisch</b>		
Trüffelnudeln Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	28.00	39.00
Steinpilzragout Gebratenes Steinpilzragout Blumenkohlpüree & grüne Patisson	24.00	35.00

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

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

### Rehpfeffer „Wartegg“

Hausgebeizter Rehpfeffer „Wartegg Art“  
serviert mit Spätzli & Rotkraut

Klein	Gross
34.50	39.50

### Rehmedaillon

Tranchen vom gebratenen Reh aus der Thurgauer Jagd  
Zwicky Gersotto mit Birnen & kleinem Gemüse

46.00

Ab zwei Personen

### Ganzer Thurgauer Rehrücken

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

p / P 62.00

## Wartegg Klassiker

### Kalbsfilet

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Kürbis-Kartoffel-Stampf  
Patisson & Karotten

53.00

Ab zwei Personen

### Châteaubriand „Wartegg“

Grilliertes US-Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit Sauce Béarnaise  
Röstikartoffelkroketten & 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	Australien	Lamm
	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.

## Herbst Menü

### Nüsslisalat

Salatstraus an Hausdressing  
mit geriebenem Ei

\*\*\*

### Rehmedaillon

Tranchen vom gebratenem Reh aus der Thurgauer Jagd  
Zwicky Gersotto mit Birnen & kleinem Gemüse

\*\*\*

### Kürbis & Quark

Variation vom Kürbis  
mit Kuchen, Sorbet & Kürbis-Vanille-Ragout  
Quarkeis

\*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 68.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 92.00



**Traditionelle Martini Gans**  
**Donnerstag, 8. bis Montag, 12. November**  
**2018**

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!

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Wartegg Menü

### Jakobsmuschel & Steinpilze

Gebratene Jakobsmuschel  
eingelegte Karotten & sautierte Steinpilze

\*\*\*

### Kürbis – Herbsttrompeten

Kürbisschaumsuppe  
mit gebratenen Herbsttrompeten

\*\*\*

### Kalbsfilet

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Kürbis-Kartoffel-Stampf  
Patisson & Karotten

\*\*\*

### Mille-feuille

Mille-feuille von Schokolade & Caramel  
mit Zwetschgenragout

\*

Menu komplett CHF 99.00  
3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 89.00

Menü komplett mit Weinbegleitung CHF 130.00  
3 Gang Menü mit Weinbegleitung CHF 113.00



**Tabak Night «das Zigarren Dining»**  
Samstagabend, 24. November 2018

#### **Tabak Night | Zigarren Dining**

Exquisites Wartegg-Menü kombiniert mit auserlesenen Zigarren von Urs Portmann und raffinierten Produkten aus der Macardo Destillerie.

**Liebhaber-Hezen schlagen höher und Kenner kommen ins Schwärmen. Jetzt reservieren!**