

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

	Vorspeise	Hauptgang
Vorspeisen		
Wintersalat mit Nüssen Bunter Salat mit gerösteten Nüssen an Curry Dressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel	16.00	
Spannferkel & Pastinake Geschmorte Kopfbacke vom Spannferkel mit dreierlei von Pastinake sautierter Federkohl & gehobelte Gänseleber	26.00	
Oktopus & Bohne Sautierte Oktopus mit Meeresspargel mit weissem Bohnenpüree schwarzem Knoblauch & Chorizo Öl	24.00	
Suppen		
Rieslingsuppe Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	12.00	
Schwarzwurzel & Rind Schwarzwurzelcremesuppe mit Tranche vom Rind Short Rip	17.90	
Zwischengerichte oder Vegetarisch		
Trüffelnudeln Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	29.00	39.90
Blumenkohl & Pastinake Gebackener Blumenkohl in Gewürzpanade auf Pastinakenpüree sautierter Federkohl & konfiertes Eigelb	25.00	36.00

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Fleischgerichte		Klein	Gross
Maispouardenbrust Gebratene Maispouardenbrust auf Zwicky's Mais Couscous mit getrockneten Feigen & kleinem Gemüse			43.00
Lammentrecôte Tranchen vom Lammentrecôte Süsskartoffel Püree Lauchgemüse mit Weinbeeren & Mandeln			47.50
Duo vom Kalb Rosa gebratenen Kalbsfilet & Kalbszungenröllchen schwarzer Venere Risotto & buntes Gemüseallerlei			54.00
Stroganoff „Wartegg“ Gebratene Würfel vom Rindsentrecôte an Paprikarahmsauce Nüdeli & saisonales Gemüse		38.00	46.00
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.

Winter Menü

Wintersalat mit Nüssen

Bunter Salat mit gerösteten Nüssen
an Curry Dressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel

Maispoulardenbrust

Gebratene Maispoulardenbrust
auf Zwicky's Mais Couscous mit getrockneten Feigen
& kleinem Gemüse

Strudelteig & Kumquats

Gekochter Strudelteig mit Kumquats Kompott
Joghurt Espumas & Baileys Gel

*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 68.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 95.00



Traditionelles Ostergitzi aus dem Appenzellerland
Karfreitag, 19. April – Ostermontag, 22. April 2019

Exklusiv und direkt ab Hof der Familie Biser aus
Urnäsch. Auch Fischliebhaber verwöhnen wir mit
regionalen Köstlichkeiten.

Ostern in der Wartegg – Wir freuen uns auf Ihre
Reservation.

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Wartegg Menü

Oktopus & Bohne

Sautierte Oktopus mit Meeresspargel
mit weissem Bohnenpüree
schwarzem Knoblauch & Chorizo Öl

Schwarzwurzel & Rind

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Tranche vom Rind Short Rip

Duo vom Kalb

Rosa gebratenen Kalbsfilet & Kalbszungenröllchen
schwarzer Venere Risotto
& buntes Gemüseallerlei

Bananensplit 2.0

Neuinterpretation eines Klassikers

*

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



Be my Valentin-Wettbewerb - 14. Februar 2019

Gewinnen Sie eine chauffierte Picknick-Ausfahrt für 2 Personen, ab April durch die Thurgauer Rebbergen im VW-Beetle.

So können Sie gewinnen

Einen Tisch für Sie und Ihre Liebste/Ihren Liebsten am Valentinstag
ab 19.00 Uhr reservieren & an der Verlosung teilnehmen.