

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Vorspeisen</b>		
<b>Frühlingsalat</b> Bunter Blattsalat mit Bärlauch & Radieschen	16.00	
<b>Rindstatar</b> Klassisches mariniertes Rindstatar Kaperncreme, Petersilien Gel & Perlzwiebeln	23.00	
<b>Jakobsmuschel</b> Gebratene Jakobsmuscheln mit Rhabarber Basilikum-Granité & Miso-Creme	27.00	
<b>Lachs</b> Tranche vom geräuchertem Lachs Rosensalz, Pastinakenschaum Bärlauchöl	24.00	
<b>Suppen</b>		
<b>Rieslingsuppe</b> Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	11.50	
<b>Topinamburcreme</b> Cremige Topinambur Suppe Pumpernickel, Morcheln & Buchweizen	18.00	
<b>Zwischengerichte oder Vegetarisch</b>		
<b>Bärlauchravioli</b> Hausgemachte Bärlauchravioli Belper Knolle	22.00	34.00
<b>Morchelragout</b> Sautiertes cremiges Morchelragout im Pastinakenring	25.00	37.00

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Fleischgerichte

Klein      Gross

### Lammentrecôte

Tranchen vom Lamm rosa gebraten  
Kichererbsenpüree, Frühlingslauch & grüne Erbsen

45.00

### Kalbsfilet

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit gehobeltem rohem Grünspargel  
sautierte Dattel-Polenta & Artischocken

54.00

### Iberico Schwein

Kotelett vom Iberico Schwein gebraten  
Schwarze Knoblauch Creme  
Bärlauchrisotto & Chicorée

49.50

## Unsere Spezialität ab zwei Personen

### Châteaubriand „Wartegg“

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

p / P 59.50

## Fischgerichte

### Eglifilets „Müllerinart“

gebratene Eglifilets  
serviert mit Salzkartoffeln & Zitrone

36.00

44.00

### Tagesfisch

Nach Einkauf, unser Serviceteam berät Sie gerne

#### Herkunftsdeklaration

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

alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Frühlings Menü

### Frühlingsalat

Bunter Blattsalat mit Bärlauch & Radieschen

\*\*\*

### Lammentrecôte

Tranchen vom Lamm rosa gebraten  
Kichererbsenpüree, Frühlingslauch & grüne Erbsen

\*\*\*

### Schokolade & Rhabarber

Schokoladenmousse & Rhabarberkompott

\*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 65.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 89.00



### Eine Safari durch den Wartegg-Garten

Geniessen Sie unsere Big-Five unter den Platanen & Kastanien. Die herzliche Bedienung, die persönliche Beratung, den Grill direkt vor Augen, einen Wein aus der Region und das hausgemachte Sauerrahm Glacé.

Ein Gefühl wie Ferien – Wir freuen uns auf Sie.

Buchbar sobald das Wetter mitspielt.

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Wartegg Menü

### Jakobsmuschel

Gebratene Jakobsmuscheln mit Rhabarber  
Basilikum-Granité & Misocreme

\*\*\*

### Topinamburcreme

Cremige Topinambur Suppe  
Pumpernickel, Morcheln & Buchweizen

\*\*\*

### Kalbsfilet

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit gehobeltem rohem Grünspargel  
sautierte Dattel-Polenta & Artischocken

\*\*\*

### Süßes Osternest

mit Grüntee Crumble, Joghurt Ei  
Rüeblikuchen & Beerensorbet

\*

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



Überraschung für Ihre Mutter  
**Muttertag – Sonntag, 13. Mai 2018**

Holen Sie einen Gutschein von der Wartegg oder wir  
senden Ihnen einen auf Bestellung. Rufen Sie an oder  
schreiben Sie eine E-Mail.

Auf ein baldiges „Herzlich Willkommen“.