

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Vorspeisen	Vorspeise	Hauptgang
Wildkräutersalat Bunter Salat an Sesamdressing mit Verjus vom Schlossgut Bachtobel	16.00	
Rübli & Pilz Variation von eingelegten Karotten gebratene Enoki Pilze & Eierschwämme	20.00	
Rindstatar Mariniertes Rindstatar Mango Chutney, Mangocoulis & Koriandercreme	24.00	
Jakobsmuschel & Riesencrevette Gebratene Jakobsmuschel & Crevette auf Mango, Papaya, Avocado, Gurke & Passionsfrucht	26.00	
Suppen		
Rieslingsuppe Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	11.80	
Safran & Fisch safranisierte Fischsuppe mit Fenchel & mariniertes Jakobsmuschel	18.00	
Zwischengerichte oder Vegetarisch		
Quarkravioli Hausgemachte Quarkravioli Limetten Butter Sauce	23.00	35.00
Eierschwämmli ragout Eierschwämmli Ragout mit Kräutern auf sämigem Carnaroli-Risotto	23.00	35.00

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Fleischgerichte

Klein Gross

Mistkratzerli

Ganz gebratenes Märwiler Mistkratzerli
kleine Tomaten & Pommes frites

39.00

Sommerbock

Tranche vom Sommerbock aus der Thurgauer Jagd
Pak Choi Gemüse an Soja-Gemüse-Fond
Gewürzreis

46.00

Kalbssteak

Rosa gebratenes Kalbsteak
Artischocken, mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln

51.00

Bison Entrecôte

Entrecôte nach Ihrem Wunsch gebraten
schwarzer Venere Risotto & Mais

52.00

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

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
Thurgau	Reh		Hummer
Schweiz oder Polen	Zanderfilet / Eglifilet		Jakobsmuscheln

alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Sommer Menü

Wildkräutersalat

Bunter Salat an Sesamdressing mit Verjus
vom Schlossgut Bachtobel

Sommerbock

Tranche vom Sommerbock aus der Thurgauer Jagd
Pak Choi Gemüse an Soja-Gemüse-Fond
Gewürzreis

Zitrone

Variation von der Zitrone
mit Mousse, Sorbet & Schaum

*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 68.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 92.00



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 wenn das Wetter mitspielt.

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Wartegg Menü

Rindstatar

Mariniertes Rindstatar
Mango Chutney, Mangocoulis
& Koriandercreme

Safran & Fisch

safranisierte Fischsuppe
mit Fenchel & marinierter Jakobsmuschel

Kalbssteak

Rosa gebratenes Kalbsteak
Artischocken, mediterranes Gemüse
& Rosmarinkartoffeln

Rund um die Erdbeere

mit Sorbet, Espumas
Parfait & Tartelette

*

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



Freitag, 5. Oktober 2018 ab 18.30 Uhr
Küchenparty regional & wild

Die 20. Küchenparty mit Köstlichkeiten aus der Thurgauer Jagd. Wählen Sie die regionalen und wilden Gerichte bei Christoph Frei und seinem Team persönlich aus.

Mit Live-Musik den ganzen Abend & Apéro in der Küche.
Preis je Person CHF 82.00 exkl. Getränke

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.