

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

	Vorspeise	Hauptgang
Vorspeisen		
Nüsslisalat Salatstrauss an Hausdressing mit geriebenem Ei	16.00	
Schweinebauch & Navet Konfiertes & gebackener Schweinebauch auf Navet Püree sautierter Rosenkohl & Peterlicreme	23.00	
Bärenkrebs & Gurke Sautierte Bärenkrebsschwänze auf Gurke Apfel Pfeffer Ragout, saure Gurkencreme & Gin Gelee	26.00	
Suppen		
Rieslingsuppe Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteiggrissini der Wartegg Klassiker	12.00	
Curry & Kokos Rote Curry Suppe mit Kokos sautierter Bärenkrebsschwanz	17.50	
Zwischengerichte oder Vegetarisch		
Trüffelnudeln Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	29.00	39.90
Navet & Rosenkohl Navet Püree mit sautiertem Rosenkohl schwarze Knoblauch Creme	24.00	35.00

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Aus der Thurgauer Jagd von Müllheim, Homburg & Hüttlingen

	Klein	Gross
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

Kalbsrücken Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsteak schwarze Knoblauch Creme Süsskartoffel Püree & buntes Gemüseallerlei		52.00
Rinds Stroganoff „Wartegg“ Gebratene Rindswürfel, Paprikarahmsauce Nüdeli & saisonales Gemüse	38.00	42.50
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

Nüsslisalat

Salatstraus an Hausdressing
mit geriebenem Ei

Rinds Stroganoff „Wartegg“

Gebratene Rindswürfel, Paprikarahmsauce
Nüdeli & saisonales Gemüse

Kokos, Passion & Mango

Variation von Kokosnussglace
Passionsfruchtsorbet & Mango Espumas
Haferflocken Crumble

*

3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 65.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 92.00



Schneepause in der Wartegg

Die Wartegg ist am Montag, 28. Januar 2019 ab 14.00 Uhr
bis Freitag, 1. Februar 2019 geschlossen.

Gerne begrüßen wir Sie ab Samstag, 2. Februar 2019
wieder.

Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

Wartegg Menü

Schweinebauch & Navet

Konfierter & gebackener Schweinebauch auf Navet Püree
sautierter Rosenkohl & Peterlicreme

Curry & Kokos

Rote Curry Suppe mit Kokos
sautierter Bärenkrebsschwanz

Kalbsrücken

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsteak
schwarze Knoblauch Creme
Süßkartoffel Püree & buntes Gemüseallerlei

Birne

Birnensorbet auf Birnen-Pistache-Ragout
Gin Gelee & geröstete Mandeln

*

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



Valentinstag – 14. Februar 2019

Überraschen Sie Ihre Liebste / Ihren Liebsten mit einem genussvollen Abend, vom Wartegg Team kulinarisch begleitet.

Reservieren Sie schon heute. Christoph Frei & Team freuen sich, Sie zu verwöhnen.