

# IHRE SCHLOSSDIENER

## **Geschätzter Gast**

Es ist uns wichtig, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Mit viel Liebe und Hingabe haben wir die verschiedenen Räumlichkeiten für Sie hergerichtet. Immer mit dem Ziel vor Augen, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in entspannter und warmer Atmosphäre in historischer Umgebung zu bieten.

Mit unseren Mitarbeitenden zusammen sind wir tagtäglich bestrebt, Ihnen einen **persönlichen Service**, ein **angenehmes Ambiente**, **saisonale und frische Speisen** anzubieten.

Sollte dennoch etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, bitten wir Sie, um Ihre persönliche Rückmeldung.

Danke, dass wir Sie bedienen und verwöhnen dürfen!

## **Ihre Gastgeber**

**Brigitte & Daniel Schneider mit dem Schlossteam**

Der **Schlossladen**, direkt beim Eingang im Erdgeschoss, ist etwas ganz besonderes! Denn eigentlich ist er im ganzen Schloss. Nehmen Sie sich ein Stück Schloss mit nach Hause oder überraschen Sie jemanden den Sie gerne haben. Im Internet finden Sie den Laden unter [www.verzauberte-momente.ch](http://www.verzauberte-momente.ch) . **Neu finden Sie uns auch in Rorschach an der Neugasse 13.**

## **Das Schlossteam**

Es kochen für Sie:

Mario Feistauer (Küchenchef)  
Colette Frei  
Serina Schneider  
Ghebru Germay  
Gane Mustafa  
Fabian Müller (Lehrling)  
Pascal Helfenberger (Lehrling)

Es bedienen Sie:

Brigitte Schneider (Schlossgeist )  
Daniel Schneider  
Juliane Hentschel  
Geraldine Vonwiller (Lehrling)  
Sarina Dudli (Lehrling)

## **Verzauberte Momente...**

**...sie begegnen uns immer wieder!**

## VORSPEISEN & SUPPEN

Salatschüssel Schloss Oberberg	11
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14,5
Birnen-Orangen-Baumnuss Salat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	18
Rindstatar mit Orangen-Zimtbalsamico dazu Knusperstroh und Belperknolle	19
Seeteufelcarpaccio mit Granatapfel, Fenchel und Wasabi	21
Dörrpflaumen Tagliolini mit mariniertem Spinat und Grappaschaum (Vegan)	17
Duett von der Wachtel auf asiatischem Quinoa dazu Limetten - Tamarindensauce	16,5

### **Unsere hausgemachten Salatsaucen:**

Schlosskräuter dressing oder Balsamicodressing. Beide Dressing sind ohne Zwiebel und Knoblauch zubereitet. Zudem sind beide Saucen Laktose- und Glutenfrei.

### **Lassen Sie sich überraschen...**

Vorspeisenvariation mit 5 Komponenten	21
Vorspeisenvariation mit 3 Komponenten	16

### **Unsere Suppen**

Süßkartoffelsuppe mit Vanille und Amarettoschaum (Vegan)	10,5
Currysuppe mit gebackener Entenbrustpraline	12,5
Tannenzweigsuppe mit Baumnüssen	11
Suppenduett Schloss Oberberg Überraschung aus der Küche	13,5

## HAUPTGERICHTE AUS DER NATUR

Diese Gerichte sind ohne tierische Produkte zubereitet und daher auch für Veganer bestens geeignet.

Asiatisches Gemüsecurry mit Sesam-Reis 29

Dörripflaumen-Tagliolini mit Granatapfel,  
marinierter Spinat und Grappaschaum 28

Randen-Risottobällchen auf Wintergemüse  
mit Wasabisauce 26

Gebackenes Gemüse im Tempurateig  
mit Quinoa und Erdnusschillisauce 32

Selbstverständlich können Sie alle Gerichte auch  
als Vorspeise bestellen.

### Zur Küche

Wir legen grossen Wert auf hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit natur- und tiergerechter Produktion. Wenn immer möglich werden saisonale Frischprodukte aus nächster Nähe oder zumindest aus der Schweiz verwendet.

Wir verzichten in unserer Küche bewusst auf Zwiebel und Knoblauch.

**Fleisch:** Geflügel, Kalb-, Schweine- & Rindfleisch: Schweiz; Lamm: Neuseeland & Schweiz; Fisch- & Meeresfrüchte: Schweiz/Pazifik/Atlantik

**Gewürze:** Altes Gewürzamt – Ingo Holland

**Käse:** Kündig Chäslaube Rorschach / St. Gallen

**Geschirr:** Firma SERAX. Geschirr und Trinkgläser können Sie bei uns im Geschenkeladen kaufen.

### Allergien / Intoleranzen

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, falls Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch reagieren!

## HAUPTGERICHTE

Kalbscordonbleu mit Appenzeller Käse und Landrauchschinken, Pommes frites und gemischtes Wintergemüse 48

Geschmorte Kalbsbäggli mit Semmelbröseln an Rotweinjus dazu Kartoffelstock und mit Tannenhonig glasierte Rüebli 45

Rindsfilet vom „Swiss Premium Weiderind“ La Ratte Kartoffeln, Randen und Cranberriesauce 51

Schloss Thai Curry mit Poulet oder Crevetten dazu Sesam-Reis 35

Hackbraten Schloss Oberberg (*Rind- & Kalbfleisch*) dazu Kürbiskern-Kartoffelstock und gemischtes Wintergemüse 38

Hirsch Entrecôte unter der Lebkuchenkruste dazu Safran-Spätzli mit Preiselbeersauce und Rotkraut 46

Perlhuhnbrust auf Vanille-Sellerie mit Dörrpflaumen-Tagliolini & Granatapfel 36

Kalbskotlett an Rotweinjus dazu getrüffeltes Polenta und gemischtes Wintergemüse 48

### **Frischer Fisch**

Jeden Tag bieten wir Ihnen eine spezielle Fisch Empfehlung an. Unser Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

## SPEZIELLE MENUS

### lassen Sie sich überraschen...

5-Gang Überraschungs-Menü 170  
Vom Küchenchef kreiertes 5-Gang Menü  
mit Prosecco zum Apéro, Weinbegleitung,  
Mineralwasser und Kaffee/Espresso

ohne Getränke 110

### Winterzauber

Nüsslisalat mit Ei & Speck

\*\*\*

Dörripflaumen-Tagliolini mit Granatapfel,  
und Grappaschaum

\*\*\*

Variation vom Hirsch und Kalb  
dazu Safran-Spätzli und gemischtes Gemüse

\*\*\*

Marroni Duett mit Mandarinsorbet

\*\*\*

Kaffe/Espresso

Menüpreis 85 CHF

## FÜR DIE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

„Prinzessinenteller“ 9,5  
Teigwaren mit Tomatensauce

Eure Glace zum Dessert dürft Ihr in der Küche selber zusammenstellen und verzieren.

„Ritterteller“ 12  
Pouletschnitzel mit Pommes Frites

„Zaubererteller“ 12  
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites

Unsere Kinderspieltruhe, steht Euch zur Verfügung.  
Das Schlossgeistli wohnt irgendwo im Schloss... Gerne könnt ihr es suchen! Seid aber vorsichtig und erschreckt es nicht, sonst versteckt es sich.

„Räuberteller“ 0  
Zum Mitessen bei den grossen Schlossgeistern

Malfarben und Schlossbilder zum Ausmalen bringen wir Euch gerne.

Portion Chicken Nuggets 7,5  
Portion Pommes Frites 6,5

Dazu offerieren wir Euch einen königlichen Schlosssirup!

## SÜSSES

Nougatmousse mit Zitruskürbis,  
weisser Kaffeeglace und Knuspertröpfen

12,5

Marroni Duett mit Mandarinsorbet

13,5

Rosapfeffer-Brownie mit Sauerrahmglace

14

Pistazienmeringues mit Nougatglace

10,5

Traditionelle Crema Catalana

12

Dessertvariation Schloss Oberberg  
Kleinere Variation mit 3 Komponenten

18

12

„Schlossgeistli“ mit Kahlua  
und Rahm

8,5

Kürbiscreme in Oma's Tasse

7,5

Diverse hausgemachte Sorbets und Glace:  
pro Kugel  
mit Rahm zusätzlich

4

1,5

Glace: weisser Kaffee, Sauerrahm, Nougat  
Sorbet: Kakao, Mandarine, Cassis

# KÄSE

Unsere Käsespezialitäten:

## **Appenzeller Extra, Toggenburg**

8 – 10 Monate gereifter Halbhartkäse, schön cremig und sehr aromatisch.

## **Blauer Büffel, Toggenburg**

Rohe Büffelmilch mit feinsten Blauschimmelkultur angereichert. Aromatisch bis würzig, cremige Struktur.

## **Fette Berta, Bern**

Wunderbarer Doppelrahm Weichkäse, angereift! Zerschmilzt auf der Zunge. Aus Silofreier Pastmilch hergestellt.

## **Weisstanne, Mädris (SG)**

Kräftiger Halbhartkäse, ca. 1.5 Jahre alt. Aus Silofreier Kuhmilch in 1300 müM hergestellt.

## **Stella Alpina, Puschlav**

Milder Bio Halbhartkäse mit sehr schönem Aroma nach frischer Kuhmilch. Dieser Käse wird kaltgereift; das heisst im Keller naturgereift und nicht geschliert. Dadurch sein urchiges Äusseres mit leichtem Grauschimmel.

## **Thurgauer Pecorino**

Ein Hartkäse aus roher Schafmilch wird mind. 1Jahr gereift und mit Olivenöl eingerieben! Die Schafe erhalten nur frisches Gras oder Heu und sind täglich auf der Weide. Solch tolles Futter ergibt auch eine wunderbare Milch für diesen einmaligen Geschmack.

Dessertkäseteller mit Birnenbrot, Früchtechutney und süssem Senf 17,5

Kleinere Variante 13,5

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Portwein oder unseren Süsswein:

Latinia Valle di Porto Pina, Santadi 1dl 7,5  
Italien, Sardinien