

IHRE SCHLOSSDIENER

Geschätzte Gäste

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

Sollte dennoch einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen, bitten wir Sie, um Ihre Rückmeldung.

Danke, dass wir Sie bedienen und verwöhnen dürfen!

Ihre Gastgeber
Brigitte & Daniel Schneider mit dem Schlossteam

Der **Schlossladen „Verzauberte Momente“**, ist etwas ganz besonderes! Denn eigentlich ist er im ganzen Schloss. Nehmen Sie sich ein Stück Schloss mit nach Hause oder überraschen Sie jemanden. In Rorschach bieten wir ebenfalls „Verzauberte Momente“ an und im Internet unter www.verzauberte-momente.ch

Es kochen für Sie:

Mario Feistauer (Küchenchef)
Colette Frei
Barbara Baur
Ghebru Germay
Gane Mustafa
Fabian Müller (Lehrling)
Pascal Helfenberger (Lehrling)
Sebastian Kühn (Lehrling ab August)

Es bedienen Sie:

Brigitte Schneider (Schlossgeist)
Daniel Schneider
Juliane Hentschel
Sandra Diener
Sarah Feistauer
Sara Asif
Geraldine Vonwiller (Lehrling)
Sarina Dudli (Lehrling)
Tim Brüllmann (Lehrling ab August)

Verzauberte Momente...

...sie begeben uns immer wieder!

VORSPEISEN & SUPPEN

Unsere Vorspeisen

Gemischter Gartensalat Schloss Oberberg	13
Kräutersalat mit Ostschweizer Erdbeeren an einem Joghurtdressing	14,5
Tomaten-Büffelmozzarella mit Rucola, Olivenöl und Balsamico	17
Rindstatar mit mariniertem Rucola und Toastbrot	18 / 28,5

**Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Schlosskräuterdressing oder Balsamicodressing. Beide Dressing
sind ohne Zwiebel und Knoblauch zubereitet. Zudem sind beide
Saucen Laktose- und Glutenfrei.**

Vitello-Tonnato mit Kapernäpfel	18,5
Melonen mit echtem Parma-Rohschinken (<i>Prosciutto di Parma</i>)	19

Lassen Sie sich überraschen...

Vorspeisenvariation mit 5 Komponenten	21
Vorspeisenvariation mit 3 Komponenten	16

Unsere Suppen

Rucola-Suppe mit Parmesan-Espuma	11
Kalte Tomaten-Kokossuppe mit karamellisierten Erdnüssen (<i>Vegan</i>)	13
Suppenduett Schloss Oberberg	14

HAUPTGERICHTE AUS DER NATUR

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

Rucola-Reisbällchen mit mediterranem Gemüse und pikantem Tomatendip	29
Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Kräutern	26,5
Kräuter-Quinoa mit gebackenem Gemüse dazu Erdnuss-Chilisauce	18 / 29
Kräutersalat mit Ostschweizer Erdbeeren, mariniertem Tofu und karamellisierten Erdnüssen an Balsamicodressing	24

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, Crevetten: Vietnam

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

Rindsfilet vom „Swiss Premium Weiderind“
dazu Kräuter-Quinoa & marinierte Kefen 54

Tagliata vom Rinds-Entrecote mit Rucola,
gehobeltem Parmesan und Bratkartoffeln 42

Asiatisch marinierte Pouletbrust
mit verschiedenen Salaten 28

Halbes Ostschweizer Poulet
mit Pommes Frites und zweierlei Dip-Saucen 29

Schloss Burger (Rind & Kalbfleisch)
Country Cuts und Wasabiquark 32

Gebratenes Kalbssteak mit kräftigem Rotweinjus
dazu mediterranes Gemüse 48

Kalbscordonbleu mit Appenzeller Käse und
Landrauchschinken, Pommes frites und Gemüse 48

Frischer Fisch
Jeden Tag bieten wir Ihnen eine spezielle Fisch
Empfehlung an. Unser Service-Mitarbeitenden
informieren Sie gerne. 42

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

Sommerzauber

Kräutersalat mit Ostschweizer Erdbeeren
an einem Joghurtdressing

Suppenduett Schloss Oberberg

Asiatisch gewürzte Pouletbrust
dazu Kräuter-Quinoa und marinierte Kefen

Limetten-Joghurtmousse mit Beeren
und Crumbles

Kaffe/Espresso

Menüpreis 70 CHF

FÜR DIE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

Alle unsere Kinderteller servieren wir gerne auch mit Gemüse

„Prinzessinenteller“ 10
Teigwaren mit Tomatensauce

„Ritterteller“ 12
Pouletschnitzel nature mit Pommes Frites

„Zaubererteller“ 12
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites

„Räuberteller“ 0
Zum Mitessen bei den grossen Schlossgeistern

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

Dazu offerieren wir Euch einen königlichen Schlosssirup!

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

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.

Malfarben und Schlossbilder zum Ausmalen bringen wir Euch gerne.

SÜSSES

Coupe Romanoff
mit Ostschweizer Erdbeeren und Rahm

12

Geeister Tee mit Früchten *(vegan)*

12,5

Traditionelle Crema Catalana

13

Sorbet Trilogie mit Früchten *(vegan)*

13,5

Himbeer-Meringues mit Beeren
dazu Sauerrahmglace und Rahm

13,5

Dessertvariation Schloss Oberberg
Kleinere Variation mit 3 Komponenten

18

12

Limetten-Joghurtmousse mit Beeren
und Crumbles

11,5

Gerührter Eiskaffee Schloss Oberberg

12,5

Diverse hausgemachte Sorbets und Glace:
pro Kugel
mit Rahm zusätzlich

4

1,5

Glacé: Mais, Sauerrahm, Himbeer-Joghurt
Sorbet: Kalamansi, Erdbeere, Kakao

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.

Schoofmockä, Dietfurt (Untertoggenburg)
Kräftiger Hartkäse ca. 2 Jährig, aus roher Silofreier Schafmilch mit etwas Rosmarin verfeinert!
Für alle Schafmilchmuffel ein muss! Ein echter Traum zu einem Glas Rotwein!

Dessertkäseteller mit Birnenbrot, Früchtechutney und süssem Senf 17,5

Kleinere Variante 13,5

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Portwein oder unseren Süsswein:

Süsswein Latinia Valle di Porto Pina 0.5 dl 7,5
Italien, Sardinien

Portwein Rozès Reserve Rot 0,5 dl 9,5
Portugal, Douro