

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 . **Neu finden Sie uns auch in Rorschach an der Neugasse 13.**

Das Schlossteam

Es kochen für Sie:

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

Es bedienen Sie:

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

Verzauberte Momente...

...sie begegnen uns immer wieder!

VORSPEISEN & SUPPEN

| | |
|---|------|
| Winterliche Salatschüssel mit Orange, Granatapfel und Dattel | 12 |
| Nüsslalat mit Ei und Speck | 14,5 |
| Hirsch mit Weisskabis dazu Balsamico- Preiselbeeren | 18,5 |
| Orkney-Lachs mit Randen dazu Rettich und Safranfenchel | 21 |
| Gnocchi an Frischkäsesauce dazu Birne und Baumnüsse | 17 |

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 | 22,5 |
| Vorspeisenvariation mit 3 Komponenten | 17,5 |

Unsere Suppen

| | |
|--|------|
| Gelbe Rübensuppe mit Honig-Milchschaum und Asche | 12 |
| Currysuppe mit Bananen-Kokospraline (Vegan) | 12,5 |
| Weisse Mandelsuppe mit Chorizo | 12 |
| 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 | 28 |
| Dattel-Tagliolini mit Granatapfel, marinierter Spinat und Randenschaum | 29 / 18 |
| Kürbis-Risottobällchen auf Wintergemüse mit Currysauce | 28 / 17 |
| Gebackenes Gemüse mit Weisskabis und Safran Risotto dazu Wasabidip | 29 / 18 |
| 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 gemischtem Wintergemüse 48

Kalbshaxe an Rotweinjus dazu Safranrisotto und geschmortes Gemüse 38

Rindsfilet vom „Swiss Premium Weiderind“ Dattel-Tagliolini und Rosapfeffer-Kohlrabi 54

Schloss Thai Curry mit Poulet oder Crevetten dazu Sesam-Reis 36

Hirsch Entrecôte unter der Lebkuchenkruste mit Preiselbeersauce dazu Wirsing-Gnocchi und Rotkraut 46

Schweinesteak mit Nüssen dazu Appenzeller Polenta und gebratener Rosenkohl 37

Kalbskotlett an einem Trüffeljus dazu Kartoffelstock und Wintergemüse 48

Frischer Fisch

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

IHRE SCHLOSS MENUS

lassen Sie sich überraschen...

5-Gang Überraschungs-Menü mit Apéro 170

Zur Einstimmung

Prosecco mit einem Gruss aus der Küche

Vom Küchenchef kreiertes 5-Gang Menü
wahlweise mit Fleisch, Vegetarisch oder Vegan

Dazu servieren wir Ihnen die passenden Weine
und Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Zum Abschluss

Kaffee/Espresso der Tee

5-Gang Überraschungs-Menü ohne Getränke 110

Winterzauber

Winterliche Salatschüssel
mit Orange, Granatapfel und Dattel

Gnocchi an Frischkäsesauce dazu Birne
und Baumnüsse

Kalbshaxe an Rotweinjus dazu Safranrisotto
und geschmortes Gemüse

Marronimousse mit Rosapfeffer-Ananas
ud Sauerrahmglace

Kaffe/Espresso

Menüpreis 79 CHF

FÜR DIE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

Alle unsere Kinderteller servieren wir Dir gerne auch mit Gemüse

„Prinzessinenteller“ 9,5
Teigwaren mit Tomatensauce

„Ritterteller“ 12
Pouletschnitzel 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 6,5

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

Schoggi-Apfelkuchen mit Baumnussglace
und Rahm

11,5

Marronimousse mit Rosapfeffer-Ananas
dazu Sauerrahmglace

13,5

Vanilleglace mit Kürbiskernöl

6,5

Dattel-Mandelmeringues mit Mandarinsorbet

12

Zimtcrème mit Gewürz-Cranberries
in Oma's Tasse serviert

8,5

Dessertvariation Schloss Oberberg
Kleinere Variation mit 3 Komponenten

21
14,5

Kokosmilchreis mit Bratapfelkompott
dazu Passionsfruchtsorbet (Vegan)

14

Traditionelle Crema Catalana

12

Schloss Kaffee mit süsser Überraschung

13

Diverse hausgemachte Sorbets und Glace:
pro Kugel
mit Rahm zusätzlich

4,5
1,5

Glace: Vanille, Sauerrahm, Baumnuss
Sorbet: Kürbis, Mandarine, Passionsfrucht

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