

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 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

Unser Geschenkladen „Verzauberte Momente“, direkt beim Eingang, 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. In **Rorschach** finden Sie „Verzauberte Momente“ an der **Neugasse 13** und im Internet unter www.verzauberte-momente.ch.

Ihr Schlossteam

Es kochen für Sie:

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

Es bedienen Sie:

Brigitte Schneider (Schlossgeist)
Daniel Schneider
Geraldine Vonwiller
Sandra Diener
Juliane Hentschel
Sara Asif
Tim Brüllmann (Lehrling)
Samuel Franz (Lehrling)

Verzauberte Momente...

...sie begegnen uns immer wieder!

VORSPEISEN & SUPPEN

Winterliche Salatschüssel
mit Orange, Granatapfel und Dattel 13,5

Nüsslialat mit Ei und gebratenem Speck 14,5

Pastinaken-Birnensalat mit Nüssen
an einer Vanille-Vinaigrette
dazu „Testun al Barolo“ (Barolo Käse) 18

Papardelle mit Kürbis und Pilzen (vegan) 16

Rindstatar mit Toastbrot 19

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Schlosskräuter dressing oder Balsamicodressing. Beide Dressing sind ohne Zwiebel und Knoblauch zubereitet. Zudem sind beide Saucen Laktose- und Glutenfrei. Das Schlosskräuter dressing können Sie in Literflaschen kaufen (18 CHF pro Liter) .

Geräuchertes Forellenfilet
dazu Apfel-Rotkabissalat und Wasabi 17,5

Lassen Sie sich überraschen...

Vorspeisenvariation mit 5 Komponenten 22,5

Vorspeisenvariation mit 3 Komponenten 17,5

Unsere Suppen

Blumenkohlsuppe mit Peperoni-Chillipraline 12,5

Currysuppe
dazu Mungosprossen und Sesam (Vegan) 13

Spinatsuppe mit Eierstich
und getrüffeltem Milchschaum 14,5

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 30

Papardelle mit Kürbis und Pilzen 31

Duett vom Risotto
Rotkohl-Risottobällchen auf Wasabi-Risotto
dazu marinierte Pfälzer-Karotten 32

Gebackener Kürbis auf Randen-Ebli
dazu Ingwer-Kokosdip 30

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, Crevetten: Vietnam

Käse: Kündig Chäslaube Rorschach / St. Gallen

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

Gewürze: Die Schloss Gewürzmischungen können Sie bei uns 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

Kalbskopf-Bäggli an einem Apfel-Rotweinjus dazu Speckrisotto und geschmortes Gemüse 44

Rindsfilet vom „Swiss Premium Weiderind“ an Szechuanpfeffer-Jus dazu Papardelle und Schwarzwurzeln 54

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

Schloss Wildburger (*Reh & Hirsch*) mit frischem Trüffel, Rotkabis und Preiselbeeren dazu Country-Cuts und Currydip 49

Hirsch Entrecôte mit Preiselbeersauce dazu Süsskartoffelstock und Rotkraut 45

Kalbskotlett an einem Trüffeljus dazu Randen-Ebli 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 & Getränken 170

Zur Einstimmung
Prosecco mit einem Gruss aus der Küche

Zum Essen
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

Papardelle mit Kürbis und Pilzen

Suppenduett Schloss Oberberg

Variation vom Hirsch und Kalb

Schloss Kaffee Gourmand

Menüpreis 79 CHF

FÜR DIE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

Alle unsere Kinderteller servieren wir Dir gerne auch mit Gemüse

„Prinzessinenteller“ 11
Teigwaren mit Tomatensauce

„Ritterteller“ 13
Pouletschnitzel mit Pommes Frites

„Zaubererteller“ 13
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

Schoggimousse mit Pfeffercrumbles
und Safranglace 13,5

Vanilleglace mit Kürbiskernöl 7,5

Pistazien- Meringues mit Mandarinsorbet
und Schlagrahm 13,5

Gebrannte Creme mit Tonkabohne
und karamellisierten Erdnüssen 10,5

Kokosmilchreis mit Zwetschgenkompott
dazu Apfelsorbet (Vegan) 14

Salbeiglace mit Orangenkompott 12,5

Dessertvariation Schloss Oberberg 21
Kleinere Variation mit 3 Komponenten 14,5

Traditionelle Crema Catalana 12

Schloss Kaffee Gourmand 13

Zotter- Schokolade aus unserer Schoggikiste, 7.50
es hat auch vegane Glücksstücke
70 Gramm Glück (Bio & Fair)

Diverse hausgemachte Sorbets und Glace:
pro Kugel 4,5
mit Rahm zusätzlich 1,5

Glace: Vanille, Safran, Salbei
Sorbet: Zwetschge, Mandarine, Apfel

KÄSE

Unsere Käsespezialitäten:

Appenzeller Extra, Toggenburg
8 – 10 Monate gereifter Rohmilch-Halbhartkäse, schön cremig und sehr aromatisch.

Blaues Wunder, Region Bern
Das Blaue Wunder von Uettiligen bei Bern, ist ein herrlicher Schweizer Kuhmilch-Blauschimmelkäse. Christoph Rätz hat lange getüftelt, bis er dieses feine Aroma in seinem cremigen Chäsli hatte.

Willi's Huuschäsli, Toggenburg
Der Weichkäse mit leichtem weißem Schimmel hat ein säuerliches-reines Aroma im jungem Stadium. Je länger er gelagert wird, desto kräftiger entwickelt sich sein Aroma. Aromatisch bis würzig, cremige Struktur.

Engadiner Berg-Schafskäse, Tschlin
100% Bioschafmilchkäse, ein Hartkäse « Typ Pecorino ». Ausgewogener würziger Geschmack mit einer Nussnote

Testun al Barolo, Piemont
Kuhmilch Bergkäse aus Cuneo – Piemont. Der Bergkäse wird 3-4 Monate im Barolo Trester ausgereift. Kräftig, würzig und intensiver Geschmack. Top-Käse aus Italien!

Dessertkäseteller mit Birnenbrot, 18,5
Früchtechutney und süßem Senf

Kleinere Variante 15

Dazu empfehlen wir ein Glas Portwein oder Süßwein:

Süßwein Grandjo Late Harvest 4 cl 8
Portugal

Portwein Rozès Reserve Rot 4 cl 9,5
Portugal