



# Menuvorschläge

Nur auf Vorbestellung

Aperovorschläge kalt	Seite 2
Aperovorschläge warm	Seite 3
Business-Lunch	Seite 4
Saisonale Festmenüs	Seite 6
Menu-Puzzle	Seite 8
Hinweise und Bedingungen	Seite 12
Frischprodukte-Deklaration	Seite 13
Weinkarte	Separate Liste



## Aperovorschläge kalt

<b>Nüssli, Chips, Salzstängeli</b>	Fr. 3.00	pro Portion
<b>Hausgemachtes Blätterteiggebäck</b>	Fr. 11.00	pro 100g
<b>Mini Party-Brötchen gefüllt</b> Laugen, Vollkorn, Semmeli gefüllt mit Schinken, Salami, Mostbröckli, Käse, Frischkäse, etc.	Fr. 2.90	pro Stück
<b>Amuse-Bouche</b> (¼ Toastbrotscheibe belegt + garniert) mit Schinken, Käse, Salami, Spargeln, Ei mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs	Fr. 3.80	pro Stück
<b>Baguette Häppchen</b> belegt mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs Tomatenmousse mit Basilikum, Frischkäse, etc.	Fr. 2.80	pro Stück
<b>Baguette am Meter</b> wird am Buffet geschnitten mit Schinken, Salami, Thonmousse, Fleischkäse, Käse, etc.	Fr. 55.00	pro Meter
<b>Sbrinz Möckli</b> mit Trauben	Fr. 8.00	pro 100g
<b>Gemüsedips</b> mit drei verschiedene Saucen	Fr. 4.50	pro Portion
<b>Löffel Apero</b> (ab 24 Stück) Crevetten mit Avocados, Lachstatar, Rindstatar	Fr. 3.20	pro Stück
<b>Schälchen oder Shotgläser</b> , ab 15 Stück pro Sorte Tomaten mit Mozzarella; Mediterranes Gemüse; Frischkäsemousse mit Melonentatar	Fr. 3.50	pro Glas / Schale
Saiblingfilet auf Belugalinsen; Avocadomousse mit Crevetten Kalbshamburger mit Peperonisauce; Flusskrebbsli auf Spargelsalat	Fr. 4.50	pro Glas / Schale



## Aperovorschläge warm

### **Felchen-Knusperli**

Verschiedene Saucen \*

Fr. 13.50 pro 100g

### **Mini- Käse- und Gemüsechüechli, hausgemacht**

Fr. 2.80 pro Stück

### **Schinkengipfeli**

Fr. 2.50 pro Stück

### **Mini-Frühlingsrollen**

mit süss- saurer Sauce

Fr. 1.80 pro Stück

### **Pouletbrust-Spiessli mariniert ca. 70gr**

Fr. 4.50 pro Stück

### **Panierte Riesencrevetten**

Verschiedene Saucen \*

Fr. 15.00 pro 100g

\* 2 - 3 verschiedene Saucen wie z.B.:

Curry-Mayonnaise, Knoblauch-Mayonnaise, Ketchup-Zwiebelsauce, Tatarsauce, Cocktailsauce



## Business-Lunch

**1** Fr. 32.00  
Bouillon mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Pouletgeschnetzeltes  
an Curry-Mango-Sauce  
Gemüsereis  
\*\*\*  
Gemischtes Eis mit Rahm

**2** Fr. 35.00  
Saison-Blattsalat  
\*\*\*  
Maispouardenbrust mit Estragonsauce  
Butternudeln  
Glasierte Karotten, Broccoliröschen  
\*\*\*  
Hausgemachtes Caramelköpfler mit Rahm

**3** Fr. 35.00  
Gemischter Salat  
\*\*\*  
Pochiertes Lachsmedaillon  
auf Blattspinat  
Safran-Rieslingsauce  
Butterreis  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat

**4** Fr. 38.00  
Saison-Blattsalat  
\*\*\*  
Felchenfilet „Rorschacher Art“  
Salzkartoffeln  
Blattspinatköpfchen  
\*\*\*  
Waldbeeren mit Vanilleglace

**5** Fr. 43.00  
Kräutercremesuppe  
\*\*\*  
Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce \*  
Polenta „Tessiner Art“  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Hausgemachte Fruchteküchlein

**6** Fr. 36.00  
Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzsauce  
Butternudeln  
Tomate provençale  
\*\*\*  
Parfait Grand Marnier

**7** Fr. 38.00  
Zwiebelsuppe mit Brotwürfeli  
\*\*\*  
Schweinsbraten vom Hohrücken  
im Ofen glasiert \*  
Kartoffelstock  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat

**8** Fr. 48.00  
Saison-Blattsalat  
\*\*\*  
Kalbsbraten an Rosmarinjus \*  
Butternudeln  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Thurgauer Apfelcreme

\* ab 15 Personen



**9** Fr. 39.00

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Schweinsrückensteak an Pfeffersauce

Hausgemachte Spinatspätzli

Kräutertomate

\*\*\*

Aprikosen-Küchlein

**13** Fr. 49.00

Kressecremesuppe

\*\*\*

Rindssteak mit Kräuterbutter

Röstikroketten

Saisongemüse

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse  
auf Waldbeerenkompott

**10** Fr. 48.00

Saison-Blattsalat

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

Kartoffelgratin im Blätterteigchüechli

Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachtes Himbeerparfait

**14** (mit Kalbfleisch Fr. 48.00) Fr. 43.00

Saison-Blattsalat

\*\*\*

Schweins-Saltimbocca „Römer Art“

Safranrisotto

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli  
mit Früchten garniert

**11** Fr. 48.00

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Rindswürfeli „Stroganoff“

Hausgemachte Spätzli

\*\*\*

Waldbeeren mit Vanilleeis

**15** Fr. 48.00

Minestrone

\*\*\*

Kalbpiccata „Mailänder Art“

Spaghetti an Tomatensauce

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Ananassorbet

**12** Fr. 35.00

Appenzeller Brotsuppe

\*\*\*

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce

Butternudeln

Broccoli mimosa

\*\*\*

Gemischtes Eis mit Rahm

**16** Fr. 31.00

Felchenknusperli

mit bunten Salaten garniert

**17** Fr. 32.00

Fitassteller mit Schweinsfiletspiess

mit bunten Salaten garniert

**18** Fr. 34.50

Fitassteller mit Kalbs-Cordon bleu

mit bunten Salaten garniert



## Saisonale Festmenüs

### Zum Start in den Frühling

**28** Fr. 72.00  
Grüne Spargeltimbale auf feingeschnittenem  
Ratatouille  
\*\*\*  
Kräftige Fleischsuppe mit bunten Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin  
Gemüsevariation  
\*\*\*  
Rhabarberkompott mit Zitronensorbet und  
Melisse

**29** Fr. 75.00  
Lachscarpaccio an Kapernvinaigrette  
und grünem Spargelsalat  
\*\*\*  
Bärlauch-Schaumsuppe  
\*\*\*  
Knuspriger Kalbsbraten vom Hohrücken \*  
an Rosmarinjus  
Nudeln  
Gemüsevariation  
\*\*\*  
Amarettocreme auf Waldbeerenkompott

### Ein Sommergenuss

**30** Fr. 85.00  
Fächer aus süsser Melone mit Bündner  
Rohschinken und Blätterteiggrissini  
\*\*\*  
Kresseschaumsuppe mit Schlagrahm und  
gerösteten Pinienkernen  
\*\*\*  
Kalbssteak mit frischen Waldpilzen  
Kräuternudeln  
Gemüsevariation  
\*\*\*  
Sorbetteller mit exotischen Früchten

**31** Fr. 69.00  
Marinierte Avocadoscheiben mit Avocadosalat  
und Chilecrevetten  
\*\*\*  
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)  
\*\*\*  
Tranchierte Maispouardenbrust  
an Orangen- Schalottensauce  
Safranreis  
Gemüsevariation  
\*\*\*  
Parfait mit Himbeeren aus dem Schlosspark

### Im Herbst besonders lecker

**32** Fr. 78.00  
Knackiger Nüsslisalat  
mit Brot- und Speckwürfeli  
\*\*\*  
Kürbiscremesuppe mit Schlagrahm  
und Kürbiskernen  
\*\*\*  
Hirschentrecôte rosa gebraten  
an Wacholderrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsevariation  
\*\*\*  
Appenzeller Biberfladenparfait

**33** Fr. 87.00  
Kürbis-Speck-Timbale auf Belugalinsensalat  
an Kürbisöldressing  
\*\*\*  
Wildkraftbrühe mit kleinen Pilzravioli  
\*\*\*  
Zarte Rehmedaillons an Quittenrahmsauce  
Birne mit Preiselbeeren  
Hausgemachte Spätzli  
Herbstgemüse  
\*\*\*  
Zwetschgen im eigenen Saft mit Zimtglace

\* ab 15 Personen



## Passend zu den Wintermonaten

**34** Fr. 85.00

Lachstartar mit Zwiebelprossen

Toast und Butter

\*\*\*

Rote Linsensuppe

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef \*

an Rotwein-Schalottensauce

Kartoffelgratin im Blätterteigchüechli

Gemüsevariation

\*\*\*

Baileys-Parfait mit marinierten Feigen

**35** (mit Kalbsfilet Fr. 87.00) Fr. 79.00

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen

Fisch-Knusperli

\*\*\*

Kräftige Fleischsuppe mit Käseschnittchen

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten

mit Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spinatspätzli

Gemüsevariation

\*\*\*

Luftige Mostcreme mit Apfelsorbet und

Calvados

\* ab 15 Personen

## Vegetarisch mit Fisch

**36** Fr. 69.00

Dreifarbige Gemüseterrine

mit Nüsslisalatbouquet und Zwiebelprossen

\*\*\*

Kresseschaumsuppe mit Knoblauch-Croutons

\*\*\*

Saiblingsfilet nach Rorschacher Art

Weisse und blaue Kartoffeln

Buntes Gemüse

\*\*\*

Desserteller Wartensee



## Menu-Puzzle

### Suppen

Kräftige Fleischsuppe mit bunten Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	Fr. 8.00
Kräftige Fleischsuppe mit dreifarbigem Eierstich	Fr. 8.50
Cremesuppe mit Kräutern aus dem Schlossgarten	Fr. 8.50
Kressecremesuppe mit Schlagrahm und gerösteten Pinienkernen	Fr. 9.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumstreifen garniert	Fr. 9.00
Grüne Spargelcremesuppe mit Schlagrahm und gerösteten Brotwürfeli (nur im Frühling)	Fr. 9.50
Kürbiscremesuppe mit Schlagrahm und gerösteten Kürbiskernen (nur im Herbst)	Fr. 9.50
Meerrettichschaumsuppe mit gerösteten Knoblauchscheiben	Fr. 9.50
Gazpacho mit Olivenöl verfeinert (kalte spanische Gemüsesuppe)	Fr. 9.50

### Kalte Vorspeisen

Saisonale Terrine nach unserem Spezialrezept im Parmesankorbchen	Fr. 13.00
Bunter gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	Fr. 10.00
Knackiger Saison-Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Sonnenblumenkernen, Hausdressing	Fr. 9.00
Lachstatar mit Zwiebelsprossen, Toast und Butter	Fr. 17.00
Carpaccio vom marinierten Lachs mit Salatbouquet im Brotring	Fr. 19.00
Melonenfächer mit Bündner Rohschinken (nach Saison)	Fr. 15.50
Marinierte Avocadoscheiben mit Avocadosalat und Chilecrevetten	Fr. 16.50

### Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Eierschwämmiragout, verfeinert mit Rahm und Riesling	Fr. 17.00
Pochiertes Lachsmedaillon auf buntem Gemüsebett an Safran-Kräutersauce mit Reis	Fr. 19.00
Zwei gebratene Riesencrevetten mit Rosmarinzweig auf Kräuterrisotto an Fenchelsauce	Fr. 19.00



## **Fische**

Je nach Fang und Saison, wir beraten Sie gerne.

## **Geflügel**

Maispouardenbrust-Stroganoff  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsevariation Fr. 32.00

Tranchierte Maispouardenbrust an Zitronen-Rahmsauce  
Nudeln an Kräuterpesto  
Gemüsevariation Fr. 36.00

Rosa gebratene Entenbrust  
an Schalotten-Rotweinsauce  
Kartoffelgratin im Blätterteigchüechli  
Gemüsevariation Fr. 39.00

## **Schwein**

Schweinsfiletmedaillons an Steinpilz- oder Eierschwämmli- sauce (nach Saison)  
Hausgemachte Kräuterspätzli  
Gemüsevariation Fr. 44.00

Schweinssteak  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
Kartoffelgratin im Blätterteigchüechli  
Gemüsevariation Fr. 36.00

## **Kalb**

Knuspriger Kalbsbraten vom Hohrücken mit Rosmarinjus \*  
Kartoffelstock  
Gemüsevariation Fr. 40.00

Kalbs-Saltinbocca mit Salbei und Bündner  
Rohschinken belegt, Marsalasauc  
Safran-Steinpilzrisotto  
Broccoli mit Mandelbutter Fr. 42.00

\* ab 15 Personen



Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin im Blätterteigchüechli  
Gemüsevariation Fr. 61.00

Kalbsrückensteak an Steinpilz- oder Eierschwämmli- (nach Saison)  
Hausgemachte Kräuterspätzli  
Gemüsevariation Fr. 52.00

## **Rind**

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce \*  
Bandnudeln  
Gemüsevariation Fr. 39.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaisesauce \*  
Kartoffelgratin im Blätterteigchüechli  
Gemüsevariation Fr. 48.00

Drei Filets gebraten (Rinds- Kalbs- und Schweinsfilet)  
mit Bearnaise- und Steinpilz- oder Eierschwämmli- (nach Saison)  
Kartoffelgratin  
Gemüsevariation Fr. 51.00

Rindsfilet an kräftiger Schalotten-Rotweinsauce  
Wildreis  
Gemüsevariation Fr. 52.00

## **Lamm**

Rosa gebratenes Lammrack  
mit Kräutern überbacken  
Kartoffelgratin im Blätterteigchüechli  
Gemüsevariation Fr. 44.00

\* ab 15 Personen



## Vegetarische Hauptspeisen

Saisonal gefüllte Ravioli	Fr. 22.00
Gemüselasagne (ab 15 Personen)	Fr. 22.00
Bunte Spätzli mit Eierschwämmiragout (Sommer/Herbst)	Fr. 22.00
Blätterteigkissen mit Pilzragout nach Saison, Reisbeilage	Fr. 24.00
Blätterteig-Gemüsestrudel auf Safransauce	Fr. 19.50
Walliser Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	Fr. 19.50
Weissweinsrisotto mit feinem Ratatouille	Fr. 22.00
Safranrisotto mit frischen Steinpilzen (Sommer/Herbst)	Fr. 28.00
Cous-Cous Galetten auf Peperonisauce	Fr. 19.50
Gemüseteller	Fr. 21.00

## Desserts

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm	Fr. 9.50
Thurgauer Süssmostcreme mit Quitten Eigenbrand	Fr. 9.50
Dunkles und helles Schokoladenmousse mit Früchten und Rahm garniert	Fr. 12.00
Dessertteller Wartensee	Fr. 13.00
Frischer bunter Fruchtsalat	Fr. 9.00
Frischer bunter Fruchtsalat mit Sorbet nach Saison	Fr. 10.00
Sorbetteller (dreierlei Sorbets mit Früchten garniert)	Fr. 12.00
Parfait mit Himbeeren aus dem Schlosspark und Himbeergeist	Fr. 10.50
Amarettocreme auf Waldbeerenkompott	Fr. 9.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace (Herbst und Winter)	Fr. 9.50
Waldbeeren im eigenen Saft mit Vanilleglace und Schlagrahm	Fr. 9.50
Baileys-Parfait mit marinierten Feigen	Fr. 12.00
Kleiner Käseteller	Fr. 11.00
Käseplatte	Portion Fr. 16.00
Käse- und Fleischplatte	Portion Fr. 17.50



## Hinweise und Bedingungen

### 1. Reservation

Anlässe wie Bankette, Buffets und Aperitifs sind erst definitiv reserviert wenn die Reservationsbestätigung gegenseitig unterzeichnet ist. Änderungen müssen mit Schloss Wartensee abgesprochen werden. Für die Räumlichkeit werden keine Kosten verrechnet wenn Sie bei uns eine Mahlzeit einnehmen.

### 2. Parallelveranstaltungen

Sie nehmen zur Kenntnis, dass andere Veranstaltungen neben Ihrem Anlass auf Schloss Wartensee stattfinden können.

Sollten Sie das Schloss mit all seinen Bankett- und Seminarräumlichkeiten exklusiv für die Dauer ihrer Feier (max. 24 Stunden) benutzen wollen, bedingt dies einen Mindestumsatz von Fr. 9'000.-. Sollte dies nicht erreicht werden, wird die Differenz aufgerundet.

### 3. Räumlichkeit / Gedeck

Im Schloss Saal werden Gesellschaften ab 30 Personen gepflegt. Business-Lunches (Die Tische werden mit Papiersets und -servietten gedeckt) werden nicht im Schloss Saal serviert. Bei Menus unter Fr. 60.- wird für Stoffgedecke ein Zuschlag von Fr. 5.- pro Person verrechnet.

### 4. Personenzahl

Oft ist es nicht möglich im voraus die Anzahl der Gäste festzulegen. Wir bitten Sie uns spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt zu geben. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Differenzen werden verrechnet.

### 5. Annullation

Wir bitten Sie, uns eine allfällige Annullation Ihres Anlasses so früh wie möglich, spätestens jedoch 60 Tage vorher mitzuteilen. Für kurzfristigere Absagen behalten wir uns vor, Ihnen 50% des vereinbarten Arrangements zu verrechnen, jedoch mindestens Fr. 50.- pro Person.

Annullationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Schloss Wartensee behält sich vor, vom Vertrag zurückzutreten wenn die Erbringung der Leistung infolge höherer Gewalt unmöglich oder unzumutbar ist.

### 6. Blumen und Dekoration

Dekoration ist eine Geschmackssache, darum überlassen wir am liebsten Ihnen die Raumdekoration. Wenn Sie dies nicht möchten, übernehmen wir auf Wunsch Ihren Blumen-Auftrag. Kerzen sind nur im Festsaal und in der Kapelle erlaubt, wegen der Hitzeentwicklung empfehlen wir zurückhaltenden Einsatz.

Das Anbringen von Dekorationsmaterial in unseren Räumen bedarf unserer Zustimmung.

### 7. Menukarten

Das Menu wird kostenlos auf unsere Schloss Wartensee - Kärtchen gedruckt. Wir bitten Sie uns Titel und/oder anderen Text bekannt zu geben. Selbstverständlich dürfen Sie eigene Karten mitbringen.

### 8. Musik / Unterhaltung

Wenn Sie Musiker beauftragen, muss die Dauer der Unterhaltung mit Schloss Wartensee abgesprochen werden. Musikalische Unterhaltung ist bis 01.00 Uhr gestattet.

### 9. Dauer, Verlängerung, Programm

Verlängerung ist bis 02.00 Uhr möglich. Bitte teilen Sie uns mit bis wann Sie Ihren Anlass geplant haben, damit wir personell disponieren können.

Folgende Servicezeiten sind in unseren Preisberechnungen inbegriffen:

Brunch: 10.00 bis 14.00h (bzw. max. 4 Std.)

Mittagessen: 11.30 bis 15.30h (bzw. max. 4 Std.)

Abendessen: bis 24.00h

Für jede weitere angebrochene Stunde verrechnen wir Ihnen Fr. 200.- als Beitrag zu unserem Personalaufwand.

Sind Reden oder andere Unterbrechungen während des Essens geplant, informieren Sie uns bitte, damit wir einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können.

### 10. Feuerwerk

Bedarf einer Bewilligung der Gemeinde Rorschacherberg. Das Aufräumen der abgebrannten Feuerwerkskörper liegt in der Verantwortung des Veranstalters. Sollten weitere Aufräumarbeiten durch uns nötig sein, werden diese weiterverrechnet. Ballons mit Metall-Wunderkerzen sind in der Landwirtschaftszone nicht erlaubt.

### 11. Mitgebrachte Speisen

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Einzige Ausnahme sind Hochzeitstorten, für deren Service wir Fr. 4.- pro Person verrechnen.

### 12. Weine

Wir führen ein vielseitiges Weinsortiment, überzeugen Sie sich von unserem Angebot. Jahrgänge und Preise sind unverbindlich. Produkte die wir nicht führen, können auf Wunsch besorgt werden.

Selbstverständlich dürfen Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wir verrechnen für den Service pro Flasche:

50cl Flaschen Fr. 21.00

70 und 75cl Flaschen Fr. 31.00

Champagner und Schaumweine 75cl Fr. 34.00

### 13. Gästezimmer

Gerne reservieren wir Zimmer für Ihre Gesellschaft. Bitte geben Sie Ihre Wünsche frühzeitig bekannt.

Die Zimmer können am Anreisetag ab 14.00 Uhr bezogen werden.

### 14. Parkplätze

Unser Parkplatz steht Ihnen grundsätzlich kostenlos zur Verfügung. Die Anzahl der Plätze ist beschränkt. Bitte informieren Sie uns, mit welchen Transportmitteln Ihre Gesellschaft anreist.

Falls Ihre Gäste mit Privatautos anreisen, empfehlen wir Ihnen dringend einen Parkdienst. Gerne organisieren wir diese Dienstleistung für Sie (Fr. 100.- pro Stunde).

Bitte benutzen Sie nicht das Nachbargrundstück.



Das Parkieren im Schloss Hof sowie der Lieferantenzufahrt ist nicht erlaubt.

## Frischprodukte-Deklaration

<b>Firma</b>	<b>Artikel</b>	<b>Herkunft</b>	<b>Qualität</b>
<b>Metzgerei Schär</b> St. Gallen / Thal	Rind	CH	ISO 9001 Zertifiziertes Unternehmen
	Kalbfleisch	CH	
	Schwein	CH	
	Lamm	CH / Neuseeland	
<b>Traitafina</b> Lenzburg / Chur	Kalbfleisch	CH	ISO 9001 Zertifiziertes Unternehmen / Swissprim Produkte
	Rind	CH	
	Schwein	CH	
	Lamm	CH / Neuseeland	
	Geflügel BTS*	CH	
<b>Zellweger Comestibles</b> Staad	Wildfisch	Bodensee	
	Lachs	Schottland	
<b>Molkerei Manser</b> Mörschwil	Milch	aus unserer Region	
	Käse	CH / F / I	
	Eier	CH	
<b>Caviezel</b> Frasnacht	Früchte	CH / EU	
	Gemüse	CH / EU	

\* **Besonders tierfreundliches Stallungssystem**

Wild- und Fischgerichte sowie Früchte, Gemüse und Pilze sind saisonbedingt erhältlich.