

CHALET

Winterkarte 22/23
Ehrlich. Alles hausgemacht.




Vorspeisen

Grüner Salat  9
Geröstete Kerne. Croutons.
Radiesli

Schweizer Gourmetschinken 12
mit Brot


Kürbissuppe. Kürbis aus dem Schlossgarten  13
Sauerrahm. Chili. Kürbis Muffin


Waldspaziergang  16
Pilze. Topinambur. Wurzelgemüse.
Baumnuss. Blätter. Trüffel aus Thal

Lammfilet 21
Appenzeller Mostbröckli Mantel.
Wirsing. Kartoffel


Schlossplättli 22
(durchgehend verfügbar)
Geräuchte Pouletbrust. Bündner
Salsiz. Appenzeller Edelwürzig.
Urnäscher Mutschli

Vegetarische Speisen

Käsespätzli  24
Apfel Chutney. karamellierte
Zwiebeln

Rorschacher Pizokel 26
Mostbröckli. Wirsing
ohne Mostbröckli erhältlich  24

Polenta Bramata  24
Wurzelgemüse-Ratatouille.
Tomatenessenz. Pilze

Käsefondue  28
Fuchs- Manser pro Person
Spezial
Gruyere. Vacherin gereift
in Rorschach

Fisch

Zanderfilet 44
Thaler Weissweinsauce.
Broccoli. Rübli. Schloss Kartoffeln
mit Rosmarin

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Über Allergene/Intoleranzen in den Speisen beraten wir Sie gerne persönlich.

CHALET *Winterkarte 22/23*

Ehrlich. Alles hausgemacht.



Fleisch und Geflügel

Fasan Brust. Cognac Jus 36
Trüffel aus Thal. Marroni.
Pilze. Spätzli

Kalbsbrust niedergegart. 34
Rosmarin Jus
Steinpilz. Kürbis. Polenta

Dry Aged Entrecôte von 62
der Hinterhofmetzgerei
Rosmarin Jus. Rüebl.
Sellerie. Kürbis Pommes

Schweinssteak. Cognac Jus 34
Kürbis. Rüebl. Sellerie.
Laugenknödel

Pouletbrust gefüllt mit 29
Appenzeller Käse
und Frühlingszwiebeln
Rüebl. Broccoli. Pommes

Dessert

Lauwarmes Schoggi Kuchli 13
mit flüssigem Kern
Vanilleglace. Beeren

Apfelstrudel 11

Fruchtwähe 7

Lillys Schoggikuchen 7

Fisch. CH
Rind. Hinterhof Metzgerei Staad
Lamm. CH
Kalb. CH
Schwein. CH
Fasan. F
Gemüse. Caviezel und Selbstanbau
Fondue. Molkerei Fuchs Rorschach

 vegan  vegetarisch