

# GENUSSMENU

Mini Toast, Schweizer Lachs, gebrannter Rahm, Yuzu



Marinierter Hecht, Ingwer, Balsamico  
und Knoblauchsauce



Zitronengras-Risotto, Tannennadel-Öl, Safran Reduktion



Glasierte Ente, Zitrus, Karotte in verschiedenen Konsistenzen



Burratina mit Ricotta, Orange, Zitrone, Ebly



3 Gänge	78	mit Weinwanderung	99
4 Gänge	84	mit Weinwanderung	120
5 Gänge	96	mit Weinwanderung	139

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

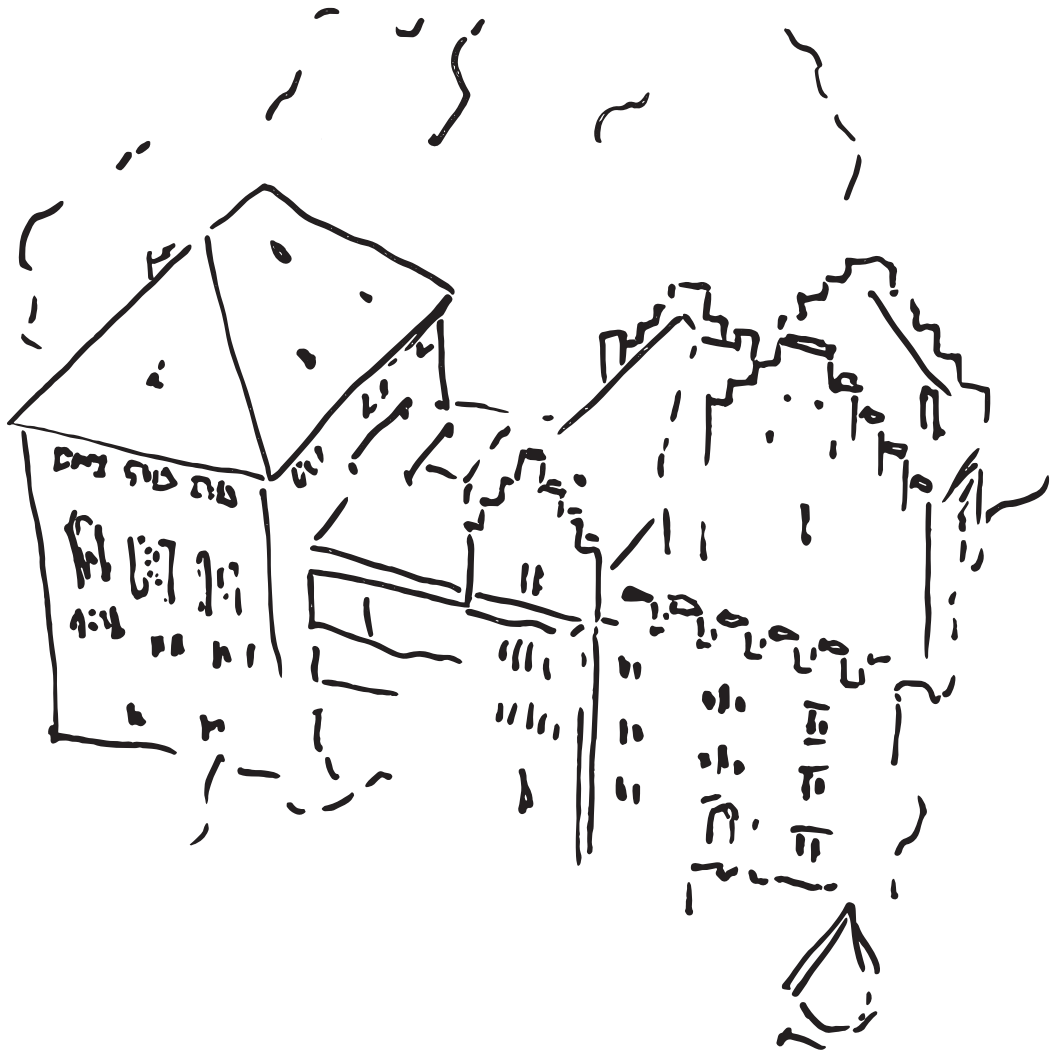
# SCHLOSS GESCHICHTE

**Seit über 777 Jahren sind die Schlossgemäuer hoch über dem Bodensee belebt und bewohnt. Damit ist die «Wart am See» Zeuge einer bewegten Vergangenheit.**

Die heutige Gestalt des Schlosses ist stark geprägt von seinen früheren Eigentümern und deren gesellschaftlichen Beziehungen. Im Besonderen trifft dies auf die Familien von Blarer und von Wartensee zu, die als Schlosseigner von 1377 bis 1719 die Burg zum dreifachen Wohnsitz ausbauten. Doch auch der englische Komponist Robert Lucas Pearsall de Willsbridge spielte eine wichtige Rolle in der Geschichte des Schlosses. Seinem Sohn ist es zu verdanken, dass die überalterten Gebäulichkeiten von 1843 bis 1853 zum heutigen repräsentativen Schloss im neugotischen Baustil umgestaltet wurden.

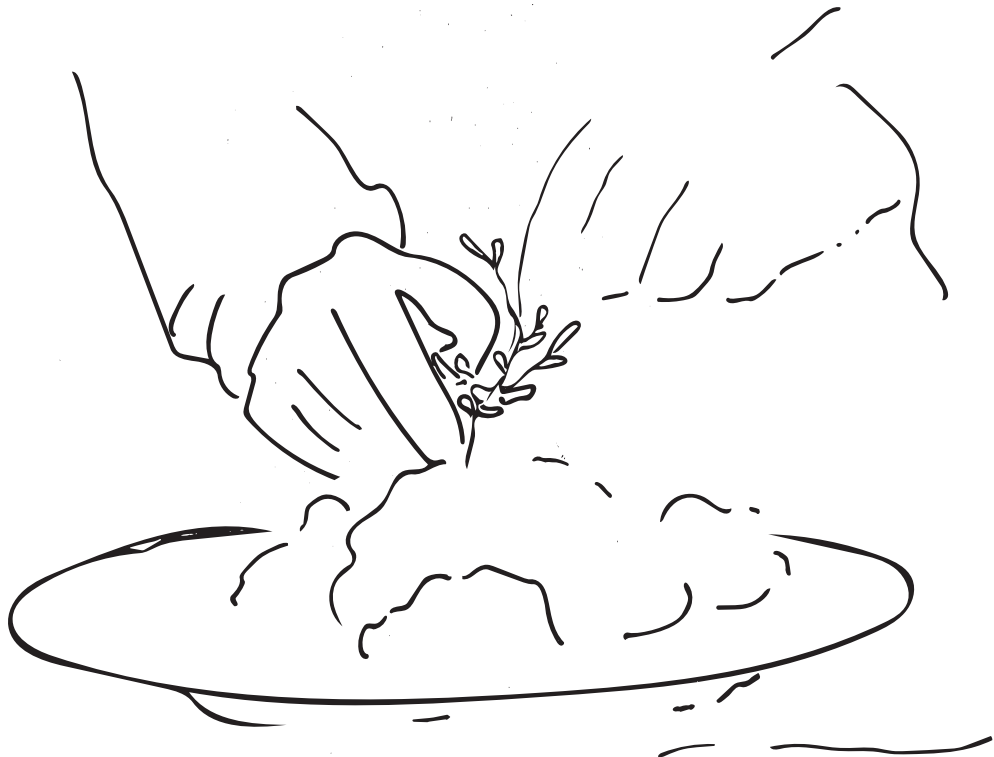
Mehr zur Schlossgeschichte erfahren Sie in unserem Magazin **SCHLOSSZEIT** und auf der digitalen Wartensee Tour. Scannen Sie einfach den QR Code neben den Räumen und erfahren Sie welches Schlossgeheimnis sich hinter der Tür versteckt.

**Einfach. Echt. Ehrlich. Wartensee Erleben.**



# ESSEN IM SCHLOSS


*«Als Gast erleben Sie das Schloss und,  
das Schloss wird durch Ihren Besuch belebt:  
Eine Symbiose die über 777 Jahre  
Tradition feiert»*



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

# KLEINE KARTE

*Durchgängig erhältlich  
für den kleinen Hunger*

<b>Chicken Fingers</b>	28
in 3 Varianten . Pommes Frites	
<b>Wels Knusperli</b>	27
Tartarsauce . Pommes Frites	
<b>Birnen-Quinoa Salat</b> 	19
Haselnüsse . Balsamico . Honig . Liebstöckel	
<b>Wurst Käse Salat</b>	19
<b>Schlossplättli</b>	22
Geräuchte Pouletbrust . Bündner Salsiz . Appenzeller Edelwürzig . Urnäsker Mutschli	

# VORSPEISEN

<b>Grüner Marktsalat</b> 	11
Parmesan-Knoblauch Sauce	
<b>See-Ceviche</b>	22
Saibling . grüner Apfel . Kartoffelschale	
<b>Vichissoise</b> 	14
in verschiedenen Konsistenzen . Zwiebelgel	
<b>Rote Beete Tatar</b> 	18
geräuchertes Eigelb . Blue Jersey . Walnuss	
<i>geräuchertes Eigelb . Walnuss</i>	15

 vegetarisch  vegan

# FLEISCH UND FISCH

<b>Pouletroulade</b>	35
Pilze . Peperonicreme . Ribelmaispolenta	
<b>Lamrack</b>	45
Risotto Milanese . Beurre Blanc . Rote Beete . Piniennadel-Öl	
<b>Trio vom Schwein</b>	43
Marsala . Apfel-Ingwer Chutney . Kohlpraline	
<b>Geschmorte Rindsbäckchen</b>	48
Blaukartoffelpüree . karamellisiertes Gemüse	
<b>Rindsfilet</b>	58
Nusscreme . Sellerie . Kartoffelpüree	
<b>Bodensee-Forelle</b>	40
Pilzsauce . Rosenkohl	

# VEGETARISCHE SPEISEN

<b>Blumenkohl Panna Cotta - kalt serviert</b> 	26
Hauch von Pinie . Champignon in 2 Konsistenzen <i>als Vorspeise</i>	16
<b>Kohl Tournedos</b> 	30
Karotten	
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> 	26
Pinienkerne . Miso . Kapern	

 vegetarisch  vegan



# DESSERT

<b>Schokoladen Brownie</b>	14
Mascarpone Mousse . Kaffee-Karamell . weisse Schokolade . Eierlikör Eis	
<b>Torta Caprese</b>	10
mit Tannensprossen-Eis	
<b>Birne in verschiedenen Konsistenzen</b>	14
Vanille . Meringue	

# EVENTKÜCHE

Buchbar ab 12 Personen, bis maximal 24 Personen.

## *Cheminée Zimmer*

**mit eigenem Zugang zur Sonnenterrasse.**

**Basispreis Infrastruktur** 750

Pro Person, ohne Getränke

**Chäs Fondue** 32

**Grill Buffet** 65

**Schlossplättli** 22

## *Feuerschale – grillieren Sie selbst*

Bei schlechtem Wetter geniessen wir eine TaVoLaTa in einer unserer trockenen Stuben.

**Pro Person, ohne Getränke** 60

## *Schlossführung*

Wartensee Schlossführung (ca. 1h) mit anschliessendem Apéro

**Pro Person, ohne Getränke** 22

# FÜR DAHEIM

## *Schlossküche im Glas (200 ml)*

<b>Gelees</b>	8
Quitten, Trauben	
<b>Konfi</b>	8
Aprikosen, Waldbeeren, Kürbis	
<b>Löwenzahnhonig</b>	14
<b>Kräutersalz</b>	8
<b>Fleischgewürz</b>	14
<b>Salatsauce</b>	10

# SCHLOSS GRUSS

*Man soll die Feste feiern,  
wie sie fallen, sagt man*

... und dem können wir nur zustimmen! Wir freuen uns von Herzen, dass Sie heute unsere Gäste sind. Hier können wir wahrlich gemeinsam die schönsten Feste erleben, ganz wie sie fallen. Jetzt bleibt noch die Frage, welches Fest Sie als nächstes feiern. Bei Ihrer Planung unterstützen wir Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten, unsere Küche, unsere Kapelle und alles, was zum Schloss Wartensee gehört, gerne persönlich.

Auf bald auf  
Schloss Wartensee!

**« Schloss  
Exklusiv »  
ein ganzes  
Schloss für  
Sie und Ihre  
Gäste.**

Mieten Sie Schloss  
Wartensee

