

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 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 einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen, bitten wir Sie, um Ihre Rückmeldung.

Danke, dass wir Sie bedienen und verwöhnen dürfen!

Ihre Gastgeber

Brigitte & Daniel Schneider mit dem Schlossteam

Der **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 bieten wir ebenfalls „Verzauberte Momente“ und im Internet unter www.verzauberte-momente.ch.

Es kochen für Sie:

Mario Feistauer (Küchenchef)

Colette Frei

Barbara Baur

Ghebru Germay

Gane Mustafa

Pascal Helfenberger (Lehrling bis Ende Juli)

Sebastian Kühn (Lehrling)

Fabian Konrad (Lehrling)

Es bedienen Sie:

Brigitte Schneider (Schlossgeist)

Daniel Schneider

Geraldine Vonwiller

Sandra Diener

Sara Asif

Juliane Hentschel

Tim Brüllmann (Lehrling)

Samuel Franz (Lehrling, Zweitausbildung)

Verzauberte Momente...

...sie begegnen uns immer wieder!

DIE SCHLOSSKÜCHE

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;
Chicken Nuggets: Schweiz

Käse

Kündig Chäslaupe Rorschach / St. Gallen

Vegane Gerichte

Diese Gerichte sind ohne tierische Produkte zubereitet und daher für Veganer bestens geeignet.

Allergien / Intoleranzen

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, falls Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch reagieren!

Geschirr

SERAX und Dibbern. Geschirr und Trinkgläser können Sie bei uns im Geschenkeladen bestellen.

Schloss Gewürze, Salatsauce und Nussmischung

Unsere Gewürze und das Schlosskräuterdressing (Gluten und Laktosefrei) bieten wir auch zum Verkauf an. Das Dressing in der 7 dl Flasche kostet 12 CHF;

Gewürze im Gewürzglas 7,50 CHF.

- Fleischgewürz
- Schloss-Currygewürz
- Schloss-Kräutersalz
- Süsser Winterzauber
- Süsser Blütenzauber
- Kartoffel-Gewürz

- Curry-Nussmischung 11,50 CHF

SCHLOSS MENUE'S

Sommerzauber

Rauchlachs vom „Quellpark Kundelfingerhof“
dazu Rettich, Radieschen und Wasabinüsse

Mojitosuppe mit Poulet-Chilli Praline

Tagliata vom Rinds- Entrecote mit Rucola, gehobeltem
Parmesan und Bratkartoffeln

Beeren- Quark- Nuss Trifle

Menüpreis 85 CHF

Sommerzauber Vegan

Gemischter Sommersalat an Balsamicodressing

Gurken-Kokossuppe mit Gurkenperle (*kalt serviert*)

Sommerbowl mit Kichererbsenbällchen, Gemüse und
Kräutern

Pfefferminz-Cheesecake mit Beerensorbet

Menüpreis 65 CHF

Schloss-Menü 5-Gang Überraschung inkl. Getränke
wahlweise mit Fleisch, vegetarisch oder vegan

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 oder Tee

Menüpreis 170 CHF

Schloss-Menü 5-Gang Überraschung ohne Getränke
5-Gang Überraschungs-Menü ohne Getränke wahlweise
mit Fleisch, vegetarisch oder vegan

Menüpreis 110 CHF

DAVOR & DAZWISCHEN

Antipasti-Teller mit Oliven, Parmesan, Tomaten-Mozarella, Melone mit Parma Schinken, Grissini 18,5

Sommer-Salatbowl Schloss Oberberg mit Avocado, Tomätli und Feta *(Vegan ohne Feta)* 15,5

Kräutersalat mit Honig-Joghurtdressing dazu gratinierter Fetakäse 16

Kräuter-Kichererbsenbällchen auf Linsensalat dazu Erdbeer- Pfefferminzsalsa *(Vegan)* 17,5

**Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Schlosskräuter dressing oder Balsamicodressing. Beide Dressing
sind ohne Zwiebel und Knoblauch zubereitet. Zudem sind beide
Saucen Laktose- und Glutenfrei.**

Rauchlachs vom „Quellpark Kundelfingerhof“ dazu Rettich, Radieschen und Wasabinüsse 19,5

Tomaten-Büffelmozzarella mit Rucola, Olivenöl und Balsamico 17,5

Rindstatar mit Toastbrot und gesalzener Butter 19,5

Melonen mit Parma-Rohschinken 19

Unsere Suppen

Mojitosuppe mit Poulet-Chilli Praline 14

Kräutercremesuppe mit Mandel-Honigschaum 12,5

Kalte Gurken-Kokossuppe mit Gurkenperlen *(Vegan)* 13,5

HAUPTGERICHTE

Sommerbowl mit Kichererbsenbällchen,
Gemüse und Kräutern *(Vegan)* 29

Rindsfilet vom „*Swiss Premium Weiderind*“
dazu Radiesli-Risotto und Kefen 54

Bauernkotlett vom Kräuter-Schwein mit
Folienkartoffel und Kräuterdip 35

Halbes Otschweizer Poulet
mit zweierlei Dipsaucen und Pommes Frites 33

Hausgemachtes Focaccia-Brot mit Poulet
und Barbecue-Sauce dazu Country-Cuts mit
Romesco Dip 32

Hausgemachtes Focaccia-Brot mit Quinoa-
Tomaten-Pattie und Erbsen-Minze Sauce dazu
Country Cuts mit Romesco Dip *(Vegan)* 32

Tagliata vom Rinds-Entrecote mit Rucola,
gehobeltem Parmesan und Bratkartoffeln 48

Saltimbocca an Rotweinjus
dazu mediterranes Gemüse mit Kartoffeln 46

Gemüse-Beilage
Mediterranes Gemüse 6,5

Frischer Fisch

Jeden Tag bieten wir Ihnen eine spezielle Fisch
Empfehlung an. Da wir nur frischen Fisch anbieten,
wechselt dieser je nach Angebot. Unsere Service-
Mitarbeitenden informieren Sie gerne. 42

FÜR DIE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

Alle unsere Kinderteller servieren wir gerne auch **mit** Gemüse

„Prinzessinenteller“ 10
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

Beeren-Quark-Nuss Trifle	9,5	Himbeer Meringues mit Lavendelglace und Schlagrahm	14,5
Pfefferminz-Cheesecake mit Beerensorbet <i>(Vegan)</i>	13	Coupe Romanoff mit Otschweizer Erdbeeren und Rahm	14
Traditionelle Crema Catalana	14	Gerührter Eiskaffee Schloss Oberberg	13
Whisky Becher	12,5	Limetten- Kokoscreme mit Kokos Splitter in Omas Tasse serviert <i>(Vegan)</i>	9,5
Zotter-Schokolade aus unserer «Schoggikiste», es hat auch Vegane Glücksstücke 70 gramm Glück <i>(Bio & Fair)</i>	7,5	Hausgemachte Sorbets und Glace: pro Kugel mit Rahm zusätzlich	4,5 1,5

KÄSE

Unsere Käsespezialitäten:

Appenzeller Extra, Toggenburg
8 – 10 Monate gereifter 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 Whisky, Italien Piemont
Bergkäse aus dem Piemont. 3 Monate in gemalzter Gerste mit Whisky gereift. Schön würziger kräftiger Rohmilchkäse. Top-Käse aus Italien!

Dessertkäseteller mit Birnenbrot, Früchtechutney und süßem Senf 18,5

Kleinere Variante 15

Dazu empfehlen wir ein Glas Süß-oder Portwein:

Süßwein Grandjo Late Harvest 4 cl 8
Portugal

Portwein Rozès Reserve Porto 4 cl 9,5
Portugal, Douro