

# 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 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](http://www.verzauberte-momente.ch).

## Es kochen für Sie:

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

## Es bedienen Sie:

Brigitte Schneider (Schlossgeist)  
Daniel Schneider  
Lara Fahrni  
Sarah Feistauer  
Sandra Diener  
Sara Asif  
Sarina Dudli (Lehrling)  
Geraldine Vonwiller (Lehrling)  
Tim Brüllmann (Lehrling)

## Verzauberte Momente...

**...sie begegnen uns immer wieder!**

## VORSPEISEN & SUPPEN

Frühlings-Salatschüssel Schloss Oberberg 13

Kräutersalat mit Honig-Joghurtdressing dazu gratinierter Ziegenfrischkäse & Mango-Chutney 15,5

Papaya-Gemüsesalat mit Erdnüssen, gebratenen Crevetten, Randen-Rettich und Wasabi-Kokosdip 18

Rindstatar mit Toastbrot und gesalzener Butter 18 / 29

Dünn geschnittenes Siedfleisch mit Essig-Gemüse und Kürbiskernespuma 16,5

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

### **Lassen Sie sich überraschen...**

Vorspeisenvariation mit 5 Komponenten 22,5

Vorspeisenvariation mit 3 Komponenten 17,5

### **Unsere Suppen**

Kalbsconsommé mit dreierlei Einlagen 16,5

Erbsensüppchen mit Pfefferminz-Joghurtglace 12,5

Schloss Currysuppe mit Papaya-Gemüsesalat (*Vegan*) 14

Suppenduett Schloss Oberberg 13,5

## HAUPTGERICHTE AUS DER NATUR

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

Asiatisches Gemüselinsencurry mit Sesamreis	18 / 28
Tagliolini mit Kefen, Dörrtomaten und Pinienkernen	18 / 29
Erbsenrisottobällchen mit Gemüse, dazu Randen-Rettich und Wasabi-Kokosdip	18 / 28
Empanadas mit Romescosauce ( <i>Peperoni &amp; Mandel</i> ) und Pimientos de Padron	18 / 29
Vegane – Frühlingsüberraschung	27

### 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 Chäslaube Rorschach / St. Gallen

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

### Allergien / Intoleranzen

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

## HAUPTGERICHTE

Rindsfilet vom „Swiss Premium Weiderind“ 54  
mit Erbsen-Kartoffelstock und Thymian-Karotten

Emmentaler-Lammrücken mit Dörrotomatenkruste 48  
dazu Balsamicolinsen und Kefen

Wiener Backhendl mit Gurken-Kartoffelsalat, 35  
glasierten Radieschen und Randen-Meerrettichquark

Schloss Thai-Curry mit Poulet oder Crevetten 35  
dazu Sesamreis

Schweinsbraten an Rotweinjus 36  
dazu Kräuterpolenta und Frühlingsgemüse

Kalbscordonbleu mit Appenzeller Käse und 49  
Landrauchschinken, Pommes frites und Gemüse

Kalbssteak an Rotweinjus dazu 49  
Brunnenkresse-Gnocchi und gebratener Blumenkohl

### **Frischer Fisch**

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

## SPEZIELLE MENUS

### lassen Sie sich überraschen...

5-Gang Überraschungs-Menü mit Apéro 170

#### *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

5-Gang Überraschungs-Menü ohne Getränke 110

### Frühlingszauber

Kräutersalat mit Honig-Joghurtdressing  
\*\*\*

Kalbsconsommé mit dreierlei Einlagen  
\*\*\*

Duett vom Emmentaler Lamm und Wiener Backhendl  
mit Beilage und Gemüse  
\*\*\*

Schloss Kaffee Gourmand

Menüpreis 79 CHF

### Frühlingszauber Vegan

Papaya Gemüsesalat mit Erbsenrisottobällchen  
\*\*\*

Schloss Currysuppe mit Linsen  
\*\*\*

Empanadas mit Romescosauce (*Peperoni & Mandel*)  
und Pimientos de Padron  
\*\*\*

Kokos-Sesam-Pannacotta mit Rhabarber  
dazu Kaffee, Espresso oder Tee  
Menüpreis 72 CHF

## FÜR DIE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

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

„Prinzessinenteller“ 10  
Teigwaren mit Tomatensauce

„Ritterteller“ 13  
Paniertes 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-Meringues  
mit Passionsfrucht-Joghurtglace und Rahm

12,5

Frühlingserwachen mit Pfefferminze,  
Schokolade und Himbeer

14,5

Traditionelle Crema Catalana

13

Cheesecake neu interpretiert  
mit Apfelsorbet

13

Zotter-Schokolade aus unserer Schoggikiste,  
es hat auch Vegane Glücksstücke  
70 gramm Glück (Bio & Fair)

7,5

Dessertvariation Schloss Oberberg  
Kleinere Variation mit 3 Komponenten

21  
14,5

Creme von Mango, Chili & Limette  
mit Kokoscracker in Omas Tasse serviert

8,5

Schloss Kaffee Gourmand

13

Kokos-Sesam-Pannacotta mit Rhabarber (Vegan)

12

Hausgemachte Sorbets und Glace:  
pro Kugel  
mit Rahm zusätzlich

4  
1,5

Glace: Passionsfrucht-Joghurt, Himbeer,  
Pfefferminz-Joghurt  
Sorbet: Kalamansi, Apfel, Waldbeer

# KÄSE

## Unsere Käsespezialitäten:

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

Blauer Büffel, Toggenburg  
Rohe Büffelmilch mit feinsten Blauschimmelkultur angereichert. Aromatisch bis würzig, cremige Struktur.

Fette Berta, Bern  
Wunderbarer Doppelrahm Weichkäse, angereift!  
Zerschmilzt auf der Zunge. Aus Silofreier Pastmilch hergestellt.

Weisstanne, Mädris (SG)  
Kräftiger Halbhartkäse, ca. 1.5 Jahre alt. Aus Silofreier Kuhmilch in 1300 müM hergestellt.

Stella Alpina, Puschlav  
Milder Bio Halbhartkäse mit sehr schönem Aroma nach frischer Kuhmilch. Dieser Käse wird kaltgereift; das heisst im Keller naturgereift und nicht geschliert. Dadurch sein urchiges Äusseres mit leichtem Grauschimmel.

Schoofmockä, Dietfurt (Untertoggenburg)  
Kräftiger Hartkäse ca. 2 Jährig, aus roher Silofreier Schafmilch mit etwas Rosmarin verfeinert!  
Für alle Schafmilchmuffel ein muss! Ein echter Traum zu einem Glas Rotwein!

Dessertkäseteller mit Birnenbrot, Früchtechutney und süssem Senf 18,5

Kleinere Variante 15

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Süss- oder Portwein:

Süsswein Latinia Valle di Porto Pina IGT 4 cl 5,5  
*Italien, Sardinien*

Portwein Rozès Reserve Porto 4 cl 8,5  
*Portugal, Douro*