

Willkommen im Schloss Wartensee

Hoch über dem Bodensee, wo Geschichte auf Gegenwart trifft und sich die Natur in ihrer schönsten Form zeigt, heissen wir Sie ganz herzlich willkommen.

Das Schloss Wartensee ist nicht nur ein Ort mit Vergangenheit – es ist ein Ort zum Verweilen, Entdecken und Geniessen.

Unsere Speisekarte ist eine Einladung: Eine Einladung, sich Zeit zu nehmen. Für guten Geschmack, für sorgfältig ausgewählte Zutaten und für die Menschen, mit denen man isst und trinkt.

Wir legen grossen Wert auf Regionalität, Saisonalität und Handwerk – gepaart mit einer feinen Portion Kreativität und ehrlicher Gastfreundschaft.

Ob für ein gemütliches Mittagessen, ein festliches Dinner oder einen besonderen Moment zwischendurch – wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

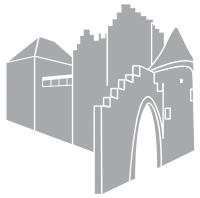
Lassen Sie sich treiben, gönnen Sie sich Genuss, Ruhe und Inspiration – hier im Schloss Wartensee.

Mit kulinarischen Grüßen

Silvan Knecht
Leitung Schloss Wartensee
&
das gesamte Team

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Wartensee GmbH | Schloss Wartensee | Wartensee 1 | 9404 Rorschacherberg
schloss@wartensee.ch | +41 71 858 73 73



Vorspeisen

Rindstatar 23

Rindfleisch (CH) | Kapern | Essiggurke | Eigelb | Tomate

Blattsalat 11

Kerne | Kräuter | Hausdressing

Antipasti 17

Bündner Rohschinken | mariniertes Gemüse | Parmesan

Spargelsalat 19

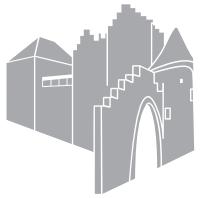
Spargel aus Diepoldsau | Cherrytomaten | Erdbeere | Estragon

Spargelsuppe 14

Spargel aus Diepoldsau | Crème Fraiche | Blätterteigflutes

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Wartensee GmbH | Schloss Wartensee | Wartensee 1 | 9404 Rorschacherberg
schloss@wartensee.ch | +41 71 858 73 73



Hauptgänge

Rindstatar

39

Rindfleisch (CH) | Kapern | Essiggurke | Eigelb | Tomate

Lachsforellenknusperli

35

Lachsforelle | Bierteig | Pommes Frites | Tartarsauce | Zitrone

Schwein

39

Secreto | Fregola Sarda | Karotten | Jus

Fregola-Sarda

31

Fregola Sarda | Bärlauch | Burrata | Kräuter

Spargeln

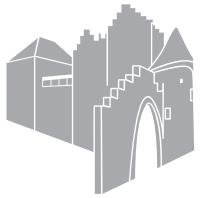
39

Weisser Spargel aus Diepoldsau | Hollandaise | Bratkartoffeln

Optional mit Rohschinken

+5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer



Dessert

Pistaziencake 12.50

Pistazie | Himbeere | Joghurt | Erdbeere

Schokoladenbrownie 9.50

Schokolade | Nüsse | Vanilleglace

Glace und Sorbet von Bongusto aus Rorschach

Glace

Banane
Mocca
Caramel
Joghurt nature
Schokolade
Vanille
Walnuss

Sorbet

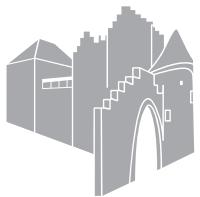
Erdbeere
Himbeere
Mango
Melone
Zitrone

Spezialsorten

Raffaello
Tonkabohne

Preis Pro Kugel 4
Mit Rahm +1.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer



Brände aus der Region

Edelbrand Pinot Noir	2cl
Roman Rutishauser, 40%	8
Edelbrand Kerner	8
Roman Rutishauser, 40%	
Marc de Pinot Noir	10
Weingut Herzog	
Alter Marc XO	14
Roman Rutishauser, 40%	
Weinbrand	14
Roman Rutishauser, 40%	

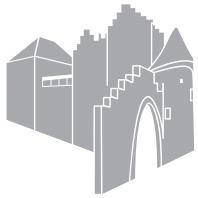
Digestive

Williams , 37.5%	2cl
Pflümli , 37.5%	8
Kirsch , 37.5%	8
Appenzeller , 29%	4cl
Bermontis , 27%	9
	9

Cocktails für danach

Black Russian Gold Edition	19
The Hanky Panky	17
The Rob Roy	17

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer



Lieferanten

Im Schloss Wartensee legen wir grossen Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte. Für uns bedeutet Genuss weit mehr als gutes Essen – es ist ein Zusammenspiel aus Geschmack, Verantwortung und Vertrauen.

Wir glauben an kurze Wege, ehrliches Handwerk und den persönlichen Kontakt zu unseren Produzentinnen und Produzenten. Denn nur wer weiss, woher seine Zutaten stammen, kann mit Überzeugung und Respekt damit arbeiten. Deshalb wählen wir unsere Partner mit grösster Sorgfalt aus – viele von ihnen kennen wir seit Jahren persönlich.

Ob frisches Gemüse, Milchprodukte, Fleisch oder Glace: Gemeinsam mit engagierten Betrieben aus der Region setzen wir auf Qualität, Nachhaltigkeit und die Vielfalt unserer Ostschweizer Heimat. So entsteht eine Küche, die nicht nur schmeckt, sondern auch erzählt – von Menschen, Höfen und Handwerk hinter jedem Produkt.

Schön, dass Sie da sind. Und schön, dass wir Ihnen das Beste aus unserer Umgebung servieren dürfen.

Molkerei Fuchs, Rorschach

Seit über 140 Jahren verarbeitet die Familie Fuchs Milch von regionalen Bauernhöfen – ganz in unserer Nähe in Rorschach. Besonders stolz sind wir auf ihren feinen Quark, der mit einem traditionellen Verfahren hergestellt wird und durch seine Natürlichkeit überzeugt. Ein echter Ostschweizer Klassiker.

Caviezel Giovanetti AG, Arbon

Frisches Gemüse, knackige Salate und aromatische Kräuter: Die Caviezel Giovanetti AG beliefert uns mit saisonalen Produkten aus der Region. Der Betrieb setzt auf nachhaltigen Anbau, kurze Transportwege und ein breites Sortiment, das täglich frisch bei uns ankommt.

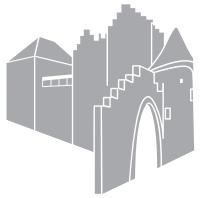
Zellweger Comestibles, Staad

Zellweger Comestibles ist seit Generationen ein Begriff für Delikatessen und Spezialitäten aus aller Welt – mit einem starken Fokus auf Schweizer Herkunft. Für uns liefert Zellweger ausgewählte Käse, Öle und Feinkostprodukte, die unsere Küche auf genussvolle Weise bereichern.

Kundolfingerhof, Schlatt TG

Ein traditionsreicher Familienbetrieb, der mit Leidenschaft und Verantwortungsbewusstsein geführt wird. Von hier beziehen wir unsere feinen Knusperli. Die Tiere werden artgerecht gehalten und mit viel Sorgfalt gefüttert – das schmeckt man bei jedem Bissen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer



Transgourmet, Basel

Als führender Gastronomie-Grosshändler der Schweiz beliefert uns Transgourmet mit einer grossen Auswahl an frischen Lebensmitteln – viele davon aus regionaler Herkunft. Besonders schätzen wir ihre klare Ausrichtung auf Nachhaltigkeit, Transparenz und ihre Unterstützung regionaler Lieferketten.

Traitafina, Lenzburg

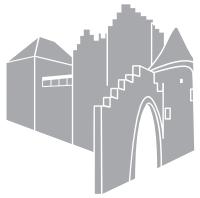
Die Traitafina AG steht für hochwertige Fleischverarbeitung in Schweizer Qualität. Das Unternehmen pflegt seit Jahrzehnten enge Beziehungen zu regionalen Produzenten und verbindet traditionelle Metzgerkunst mit modernen Standards. Für uns ein verlässlicher Partner, wenn es um frisches, sorgfältig verarbeitetes Fleisch geht.

Popp Eierfarm, Steinach

Von der traditionsreichen Popp-Farm in Steinach beziehen wir frische Eier aus tierfreundlicher Haltung. Der Familienbetrieb setzt auf Regionalität, Nachhaltigkeit und höchste Qualität – direkt vom Hof in unsere Küche.

Bongusto, Rorschach

Unsere Glace stammt von Bongusto in Rorschach – handgemacht, cremig und voller Geschmack. Mit besten Zutaten und viel Liebe zur italienischen Gelateria-Tradition entsteht hier echte Glacekunst – lokal produziert, bei uns serviert.



Vielen Dank für Ihren Besuch

Es freut uns sehr, dass wir Sie bei uns im Schloss Wartensee kulinarisch verwöhnen durften.

Mit viel Herzblut, regionalen Produkten und echter Gastfreundschaft wollen wir Ihnen nicht nur gutes Essen, sondern auch schöne Erinnerungen schenken.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüssen zu dürfen – sei es zum Geniessen, Verweilen oder Entdecken.

Herzlichst,

**Silvan Knecht
&
das gesamte Team vom Schloss Wartensee**