



# 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

<b>Rindstatar</b>	23
Rindfleisch (CH)   Kapern   Essiggurke   Eigelb   Tomate	
<b>Blattsalat</b> 	11
Kerne   Kräuter   Hausdressing	
<b>Antipasti</b>	17
Bündner Rohschinken   mariniertes Gemüse   Parmesan	
<b>Spargelsalat</b> 	19
Spargel aus Diepoldsau   Cherrytomaten   Erdbeere   Estragon	
<b>Spargelsuppe</b> 	14
Spargel aus Diepoldsau   Crème Fraiche   Blätterteigflutes	

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



# Hauptgänge

<b>Rindstatar</b>	39
Rindfleisch (CH)   Kapern   Essiggurke   Eigelb   Tomate	
<b>Lachsforellenknusperli</b>	35
Lachsforelle   Bierteig   Pommes Frites   Tartarsauce   Zitrone	
<b>Schwein</b>	39
Secreto   Fregola Sarda   Karotten   Jus	
<b>Fregola-Sarda</b> 🌿	31
Fregola Sarda   Bärlauch   Burrata   Kräuter	
<b>Spargeln</b> 🌿	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

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

# Digestive

<b>Williams, 37.5%</b>	2cl
<b>Pflümli, 37.5%</b>	8
<b>Kirsch, 37.5%</b>	8
	8
<b>Appenzeller, 29%</b>	4cl
<b>Bermontis, 27%</b>	9
	9

# Cocktails für danach

<b>Black Russian Gold Edition</b>	19
<b>The Hanky Panky</b>	17
<b>The Rob Roy</b>	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 Giovanettoni AG, Arbon**

Frisches Gemüse, knackige Salate und aromatische Kräuter: Die Caviezel Giovanettoni 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**