



genussvoll
feiern

BANKETTKARTE

schlosswartegg
Das Bio-Schloshotel am Bodensee

LIEBE GÄSTE

WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WARTEGG

Unsere Schloss-Küche verblüfft mit einer seltenen Kombination von Bio-Frische und SlowFood. Sie adelt, was Königin Natur im Schlosspark zu Wartegg und in der Region wachsen lässt. Sie als Gast spüren die feine Hand unseres Küchenteams unter der Leitung von Simon Romer und Thorsten Reichertz.

Hohe handwerkliche Sorgfalt und Liebe zum Detail teilen wir mit unseren Lieferanten. Das Fleisch stammt von Schweizer Bio-Bauernhöfen, den Bodensee-Fisch beziehen wir vom Berufsfischer Claudio Görtz aus Altenrhein. Sowohl unser Garten wie auch fast alle Küchenzutaten sind Bio-zertifiziert. Da aus logistischen und wetterbedingten Gründen nicht immer alles zu jeder Zeit in ausreichenden Mengen Bio-frisch lieferbar ist, sind allfällig kurzfristige Menuanpassungen notwendig, selbstverständlich in Rücksprache mit Ihnen.

Das Angebot unserer Weine repräsentiert unsere Favoriten und Geheimtipps unter Einbezug der Erfahrung unserer Gäste und unserer Lieferanten. Nebst unseren Weinempfehlungen in der Bankettkarte steht Ihnen auch das ganze Sortiment in der Weinkarte zur Auswahl. So können wir Ihnen erlesene Tropfen aus unserer nächsten Nachbarschaft wie auch aus den renommierten südlicheren Regionen Europas, aus meist biologischem Anbau, anbieten. Wir bitten Sie um Verständnis, falls ein angebotener Wein oder ein bestimmter Jahrgang nicht verfügbar sein sollte: Als Naturprodukt ist Wein nicht unbegrenzt verfügbar.

Um alles Ihren Wünschen entsprechend vorbereiten und arrangieren zu können, bitten wir Sie, Ihre Menuauswahl bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für eine Besprechung begrüsst Sie unsere Eventleiterin Salome Purschke gerne nach vorheriger Terminvereinbarung unter events@wartegg.ch auf Schloss Wartegg.

Viel Freude beim Zusammenstellen!

Ihr Schloss Wartegg-Team

Als Mitglied von SlowFood Ostschweiz liegen uns die Traditionen des Genusses, nachhaltig produzierte Lebensmittel und das Engagement für Mutter Natur am Herzen. Wir sind Bio-Cuisine zertifiziert als einziges Restaurant mit 14 Gault-Millau-Punkten und von Guide Michelin mit dem grünen Stern ausgezeichnet. Sämtliche Gerichte sind hausgemacht und werden in der Schloss-Küche frisch zubereitet.



The image features two champagne flutes filled with sparkling wine, positioned in the lower half. The background is a light, neutral tone, overlaid with a collage of vibrant, artistic illustrations. At the top, there are slices of grapefruit and lemons, along with delicate flowers and a butterfly. The word "APÉRO" is centered in a white box. The overall aesthetic is fresh and celebratory.

APÉRO

APÉRO-GETRÄNKE

WEISSWEINE

| | | |
|---|-------|------|
| Duett*, <i>Weingut Karin und Roland Lenz, Iselisberg, Uesslingen</i> | 75 cl | 49.– |
| Ein elegantes Cuvée aus in Berneck wachsenden Johanniter und Rheinriesling Trauben, das durch feine Zitrusaromen und einem blumigen Duft besticht. | | |
| Riesling-Sylvaner AOC, <i>Roman Rutishauser, Thal</i> | 75 cl | 51.– |
| Feine Frucht, frisch und spritzig. Zart wie der Duft der Blüte. Ein schöner Apérowein aus der Region. | | |
| Frauenkopf Chasselas*, <i>Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, AOC Lac de Bienne</i> | 75 cl | 45.– |
| Ein tänzerisch leichter Wein, der wunderbar nach Lindenblüten, Zitrusfrüchten und Feuerstein schmeckt. Ein perfekter Wein zum Apéro. | | |
| Pinot Grigio*, <i>Podere La Jara, Veneto</i> | 75 cl | 41.– |
| Frische, feine Zitrusfruchtaromen, Birne, Ananas, Trockenobst, feine Mineralität und konzentriert im Gaumen. Aussergewöhnlich eleganter und edler Pinot Grigio. | | |

SCHAUMWEINE

| | | |
|---|-------|------|
| Prosecco Spumante Brut DOC*, <i>Podere La Jara, Veneto</i> | 75 cl | 52.– |
| 100% Glera (Prosecco). Schöne, feine Perlage, frischfruchtige Nase, Apfel, Zitrusfrüchte, unterlegt mit einer floralen Note; beschwingt und elegant, dezente Mineralität. | | |
| Cava Brut Classic Reserva*, <i>Albet i Noya, Penedès, Catalunya</i> | 75 cl | 59.– |
| Blitzsaubere Strohfarbe; feine, lebendige Perlage und ein zauberhaftes Bouquet mit Aprikose, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Im Gaumen frisch, mineralisch. | | |
| Moscato d'Asti, demeter, <i>Claudio Icardi, Piemont</i> | 75 cl | 42.– |
| Aus 40-jährigen Moscato-Stöcken, von Hand gelesen, präsentiert sich dieser leichte Dessertwein prickelnd mit einem feinen Hauch von Rosen und Lavendel. | | |

BIER

| | | |
|--|--------|------|
| Helles / Dunkles, Kornhausbräu Rorschach | 3.3 dl | 5.50 |
| Vollmond* / Leermond (alkoholfrei), Brauerei Locher, Appenzell | 3.3 dl | 5.50 |

HAUSGEMACHTES NACH SAISON

| | | |
|-------------------------------------|-----------|-------------|
| Bowle ohne Alkohol | pro Liter | 31.– |
| Glühmost ohne Alkohol / mit Alkohol | pro Liter | 31.– / 38.– |

* biologisch zertifiziert

APÉRO-SNACKS

MINI CANAPÉES JE 12 STÜCK

| | |
|---|------|
| Freiland-Eier, Kerbel | 30.– |
| Geschmortes Gemüsetatar, Gartenkräuter* | 30.– |
| Moser Brie, Trauben | 30.– |
| Salami, eingelegte Zucchini | 30.– |
| Mostbröckli, eingelegter Kardy | 35.– |
| Rindstatar, Eigelbcrème | 40.– |
| Rauchlachstatar, Meerrettich, Kapern | 35.– |
| Bodensee-Rauchfischmousse, Dill | 30.– |

VITAL FÜR 10 PERSONEN

| | |
|-----------------------|------|
| Gazpacho Andaluz* | 25.– |
| Früchteplatte* | 35.– |
| Cracker, Randenhumus* | 25.– |

APÉRO-SNACKS

RUSTICO JE 10 STÜCK

| | |
|---|------|
| Mediterrane Gemüseschnecken* | 40.– |
| Elsässer Flammkuchen, Crème fraîche, Speck, Lauch | 30.– |
| Schlosspizza mit Gemüse | 25.– |
| Käsequiche | 50.– |
| Blätterteigstangen, Sesam | 15.– |
| Kleine Suppe nach Saisonangebot, 0,5dl* (z.B. Tomate, Spargel, Kürbis, Sellerie-Apfel) | 25.– |

VOM BRETT FÜR 10 PERSONEN

| | |
|--|------|
| Zweierlei Käse von St.Galler Bio-Käsereien (300g), Chutney, Brot | 35.– |
| Mostbröckli und Pantli (100g Mostbröckli, 2 Pantli), Brot | 50.– |
| Marinierte Oliven, eingelegte Tomaten* | 15.– |

SÜSSES JE 10 STÜCK

| | |
|--|------|
| Frucht-Streusel nach Saisonangebot* | 30.– |
| Apfelcrème «Wartegg» im Glas* | 35.– |
| Grossmutter's gebrannte Crème im Glas* | 35.– |
| Schokoladenbrownie «Wartegg»* | 40.– |

* vegan nach Absprache möglich



WEIN

WEINEMPFEHLUNGEN

ZUM ESSEN

WEISSWEINE

Seyval blanc*, *Bosshart + Grimm Bio-Weingärten, Berschis am Walensee* 75 cl 54.–

Ein zarter Wein mit blumigen und fruchtigen Aromen. Er hat viel Charme und eine schöne Vitalität.

Schnittig nicht nur im Sommer. Passend zum Apéro, Käse, Pilzgerichte oder Süßwasserfisch.

Cuvée blanc 1844*, *Weingut Karin und Roland Lenz, Iselisberg, Uesslingen* 75 cl 59.–

Dieses aussergewöhnliche Cuvée aus Sauvignon blanc, Pinot Noir und Grauburgunder duftet herrlich nach Orange, Quitte, Karamell, Vanille und Holunderblüte. Der Ausbau in Barriquefässern und das Lagern auf der Hefe ergeben eine wundervoll fruchtige, runde Aromatik mit einem Anflug von Honig und einer frischen, angenehmen Säure.

Grüner Veltliner Stockwerk*, *Bio-Weingut Geyerhof, Oberfucha Kremstal* 75 cl 53.–

Dieser grüne Veltliner tritt mit Apfel und Birnenaromen und einer feinen Würze auf. Dank der sortentypischen Pfeffernote und Frische wirkt er elegant und süffig. Passt zum Aperitif aber auch zu Vorspeisen.

Seemühle Chardonnay, *demeter, Casa Nova Wein Pur, Walenstadt* 75 cl 79.–

Sowohl im Gaumen als auch in der Nase besticht er durch seine edlen Aromen von Zitronen, Honig und Haselnüssen mit dezenten Röstaromen, Brioche und Vanille. Eine gute Säure, Struktur und ein langes mineralisches Finish machen den Wein zum wahren Trinkvergnügen.

Lignum Blanc*, *Albet i Noya, Penedès, Catalunya* 75 cl 48.–

Lignum Blanc ist ein eleganter, wunderbarer Weisswein aus Sauvignon blanc, Chardonnay und Xarel-lo gekeltert. Er überzeugt mit frischen, floralen, fruchtigen Aromen, einer schönen Mineralität und einem zarten Hauch von Eichenholznoten.

ROTWEINE

Pinot Noir AOC, *Roman Rutishauser, Thal* 75 cl 53.–

Edelste rote Rebsorte mit Noblesse und Eleganz. Kelterung im Holzfass.

Leuchtender Rubin, sanft-herbe Frucht. Der klassische Rote mit Körper und Rasse.

* biologisch zertifiziert

WEINEMPFEHLUNGEN

ZUM ESSEN

| | | |
|--|-------|------|
| Terzett aus der Steillage*, <i>Weingut Karin und Roland Lenz, Iselisberg, Uesslingen</i> | 75 cl | 73.– |
| Trauben der Rebsorten Cabernet Cortis, Cabernet Jura und Merlot finden in diesem Wein ein überraschendes Zusammenspiel: Eleganz und Fülle entstehen durch eine Aromatik aus Erdbeerkompott, Lakritze, Waldbeeren und dezenten Röstaromen. | | |
| Syrah, demeter, <i>Domaine Henri Cruchon, Morges AOC</i> | 75 cl | 67.– |
| Grosse Syrah-Weine entstehen entlang der Rhone. Dort wo der Fluss zum See wird. Am Ufer des Lac Léman keltern die Cruchons einen Syrah von feiner Textur, würzig, kräftig und doch subtil. | | |
| Frauenkopf Pinot Noir Malbec*, <i>Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, AOC Lac de Bienne</i> | 75 cl | 51.– |
| Edelfruchtig, vielschichtig und kompakt kommt dieses Cuvée daher. Es schmeckt wunderbar nach Dörrzwetschgen, schwarzen Früchten und einer neckischen Würze. Die samtige Tannin-Struktur rundet diesen Wein ab, der komplett ohne den Einsatz von Insektiziden und Herbiziden auskommt. | | |
| Mas Bécha Barrique*, <i>Charles Perez, Mas Bécha, AOP Roussillon</i> | 75 cl | 58.– |
| Dieser Wein aus Syrah, Grenache und Mourvèdre ist ein langanhaltender Trinkgenuss. Er schmeckt herrlich nach reifen, warmen Beeren mit einer kernigen Struktur. Abgerundet wird das Cuvée von zarten Rauch- und Kakaonoten, welche in der Lagerung in grossen Eichenfässern entstehen. | | |
| Primitivo «Vriccio» IGT*, <i>Antica Enotria, Luigi und Valentina Di Tuccio, Cerignola, Puglia</i> | 75 cl | 55.– |
| Im Gaumen weich und seidig mit herrlichen Fruchtnoten dazu dunkle Waldfrüchte und etwas Pfeffer für eine perfekte Harmonie. Einfach ein wunderbarer, ja genialer Primitivo. | | |
| Zweigelt Mitterjoch, demeter, <i>Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee Hügelland</i> | 75 cl | 49.– |
| Dieser Zweigelt aus der Lage Mitterjoch ist ein samtiger Trinkgenuss. Der Wein reift mehrere Wochen in Eichen-, wie auch in Akazienfässern. Er hat wundervolle Aromen von Weichselkirschen und hellen Früchten. Ein sortentypischer, runder und bekömmlicher Wein. | | |
| Rioja Reserva*, <i>Valcaliente, Rioja</i> | 75 cl | 58.– |
| Tempranillo, Graciano. Strahlend-tiefes Rubinrot; schwarze Waldbeeren und Kirschen, Gewürznelken, etwas Tabak und Sandelholz; im Gaumen feinste, seidige Tannine, schön eingewobene Holznoten, perfekte Harmonie. Ein wahrlich grosser Rioja. | | |

* biologisch zertifiziert

IHR WUNSCHMENU

INDIVIDUELLER GENUSS AUF SCHLOSS WARTEGG

Die nachfolgenden Menumöglichkeiten hat unser Küchenteam sorgfältig und liebevoll ausgewählt. Schonende Zubereitung, Saisonalität, Gartenfrische und viele Farbtupfer aus Park und Garten zeichnen unsere Küche aus – Sie dürfen sich freuen! Auch in diesem Jahr schenkt uns der grosse Schlossgarten viel Gemüse, Gewürze, Kräuter und Blüten.

Stellen Sie Ihre Lieblingsgerichte zu Ihrem Festessen zusammen. Wünschen Sie eine grössere Auswahl an vegetarischen Gerichten oder finden Sie den passenden Klassiker nicht, dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Ein gelungenes Bankett ist mehr als das Aneinanderreihen einiger Gänge. Gerne helfen und komponieren wir nach Ihren Wünschen und lassen nach Möglichkeit Ihren individuellen Traum Realität werden! Unsere Eventleiterin Salome Purschke steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Wunschmenüs sind für Gruppen ab 10 Personen, einheitlich für die ganze Gesellschaft. Bei kleineren Gruppen wählen Sie aus der aktuellen Restaurantkarte aus.



MENU

WUNSCHMENU

SALATE

| | |
|--|-------|
| Saisonale Blattsalate, Gemüsestreifen, Kräuter* | 10.50 |
| Saisonaler Blattsalat «Wartegg» mit 14 Kräutern, Kürbiskerne, Randen* | 15.– |
| Saisonaler Blattsalat, gebratene Pilze, Toggenburger Pecorinokäse | 18.– |
| Saisonaler Blattsalat, gebratener Bodensee-Fisch nach Fang von unserem Berufsfischer Claudio Görtz | 22.– |
| Nüsslisalat, Ei, Croûtons (nach Saisonangebot) | 13.50 |
| Salatsaucen zur Auswahl: Apfel-Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing*, French-Dressing, Sesam-Vinaigrette*, Kürbiskern-Vinaigrette* | |

VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| Gemüsetatar, Soyananda, Schlosskräutersalat, Szechuanpfeffer* | 19.– |
| Antipastigemüse, Rucolasalat, Zedernüsse* | 19.– |
| Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikumpesto (nach Saisonangebot) | 19.– |
| Tatar vom Weiderind mit Olivenöl und Kräutern mariniert, Eigelbcrème, gepickelte Radiesli | 24.– |

WUNSCHMENU

SUPPEN

| | |
|---|------|
| Consommé vom Weiderind, Siedfleisch, Bouillongemüse | 15.– |
| Kokos-Currysuppe, Korianderpesto, Erdnuss* | 14.– |
| Tomatensuppe, Basilikumöl, Croûtons* (nach Saisonangebot) | 13.– |
| Sellerie-Birnensuppe, Kerbel, Crème fraîche* | 13.– |

FISCH

| | |
|--|------|
| Bodensee-Fisch nach Fang von unserem Berufsfischer Claudio Görtz | 46.– |
|--|------|

Hauptbeilagen:

Risotto (Weisswein, Kräuter, Safran oder Limetten)

Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Reis, Wildreis

Gemüse:

Sautiertes Blattgemüse, Safrangemüse, glasierter Lauch

Saucen:

Beurre blanc, Safransauce, Kräutersauce

WUNSCHMENU

Zu den Hauptgerichten servieren wir eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse nach Ihrer Wahl. Sehr gerne gehen wir nach Möglichkeit auch auf Ihre individuellen Wünsche ein. Gerne besprechen wir in einem persönlichen Gespräch mögliche Alternativen bei Allergien, Unverträglichkeiten oder einer speziellen Ernährungsweise.

FREILANDKALB

| | |
|------------------------------|------|
| Kalbsschulterbraten | 44.– |
| Geschnetzeltes «Zürcher Art» | 48.– |
| Kalbsnierstück | 58.– |
| Kalbsfilet | 62.– |

WEIDERIND

| | |
|------------------------------------|------|
| Rindsragoût mit Rotweinsauce | 42.– |
| Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce | 42.– |
| Roastbeef (Entrecôte am Stück) | 58.– |
| Rindshohrücken | 54.– |
| Rindsfilet | 64.– |

WUNSCHMENU

FREILANDSCHWEIN

| | |
|-------------------------|------|
| Schweinsschulterbraten | 38.– |
| Schweinsrücken am Stück | 46.– |
| Schweinsfilet | 52.– |

VEGETARISCH / VEGAN

| | |
|---|------|
| Randengnocchi mit Spinat- oder Erbsencreme (nach Saisonangebot) grillierte Zwiebeln, Toggenburger Pecorinoschaum | 35.– |
| Risottogerichte (nach Saisonangebot: mit Waldpilzen, Kürbis, Spargeln) | 35.– |
| Trofie, mediterranes Gemüse, Oliven, Zedernüsse* | 28.– |
| Tamilisches Auberginencurry, Basmatireis, Fenchelsalat, Mandeln* | 35.– |
| Nussbraten, Wurzelgemüse-Jus (mit Beilagen nach Wahl)* | 39.– |
| Tofustroganoff, Peperoni, Champignons, rote Zwiebeln (mit Beilage nach Wahl)* | 32.– |

Spargeln, Pilze und Kürbis sind nur saisonal im Frühling/Herbst erhältlich.

* vegan nach Absprache möglich

WUNSCHMENU

SAUCENANGEBOT FÜR UNSERE FLEISCHGERICHTE

Portweinjus

Trüffeljus

Kräuterjus

Kräuterrahmsauce

Waldpilzrahmsauce

Cognac-Pfefferrahmsauce

Sauce Béarnaise

BEILAGEN

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln*

Spätzli oder Kräuterspätzli

Tagliatelle*

Risotto

Pilawreis*

Pilze und Kräuter aus Wildpflückung

* vegan nach Absprache möglich

WUNSCHMENU

GEMÜSE

Mediterranes Gemüse*

Bohnenbündchen im Speckmantel

Mandelbroccoli*

Glasiertes Saisongemüse*

KÄSE

Käseteller, regionale Käseauswahl von Bio-Käsereien aus St. Gallen, Chutney

16.–

Käsebrett, regionale Käseauswahl von Bio-Käsereien aus St. Gallen

auf Anfrage

WUNSCHMENU

DESSERT

| | |
|--|------|
| Kardamom-Crème brûlée, Schokoladensorbet | 16.– |
| Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce | 13.– |
| Klassisches Caramelköpfl, Rahm | 12.– |
| Panna cotta, Zitronenhonig, saisonale Früchte oder saisonale Beeren mit Waldmeistermarinade | 14.– |
| Sorbetvariation (3 Sorten) mit Schätzen aus dem Schlossgarten* | 14.– |
| Vanilleparfaît, fruchtiges Ragoût nach Saison | 14.– |
| Gâteau du château (Schokoladenkuchen), Mascarponecrème, weisses Kaffee glacé | 18.– |
| Dessertvariation mit 5 Komponenten | 22.– |

* vegan möglich, weitere Vorschläge nach Absprache



RUND UMS SCHLOSS

RÄUME

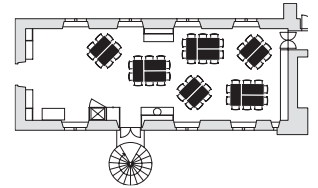
EINZIGARTIG NATÜRLICH

BANKETTSAAL

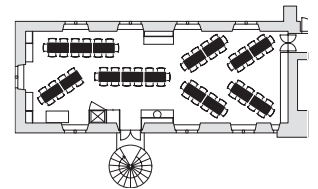


Länge m Breite m Fläche m²

17.20 6.00 103



mit Tanzfläche 54 Pers.



ohne Tanzfläche bis 77 Pers.

SÜDTERRASSE



In der wärmeren Jahreszeit servieren wir Ihnen den Apéro gerne im Freien auf unserer Südterrasse. Bei regnerischem Wetter sorgen drei grosse Sonnensegel für einen trockenen Platz (weitere Zelte ab 50 Personen vorhanden).

In der kälteren Jahreshälfte können Sie einen Apéro bis max. 20 Personen auch am Feuerring vor dem Schloss geniessen.

Im Schloss und im Schlosspark werden gastronomische Angebote ausschliesslich durch die Schlossgastronomie durchgeführt. Das Mitbringen eigener Speisen ist nicht möglich.

ENGLISCHER PARK

Der Park kann für Apéros, Empfänge, Trauungen und Zeremonien genutzt werden. Verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung. Ganz gleich, ob Sie in kleiner Runde feiern oder einen grösseren Apéro wünschen – wir machen aus Ihrem besonderen Tag ein Erlebnis, von dem Sie und Ihre Gäste noch lange schwärmen werden. Die grüne Oase wurde 1860 von Meisterhand angelegt. Mit rund 130'000 Quadratmetern begeistert sie als nationales Gartendenkmal Erholungssuchende und Liebhaber von Natur und Gartenkunst gleichermaßen.



LEITFADEN

ZUM GUTEN GELINGEN

- Ansprachen** Bitte teilen Sie uns im Voraus Ihre Ansprachen/Unterbrechungen während des Essens mit, sodass wir Ihnen einen perfekten Ablauf gewährleisten können.
- Apéro** In der wärmeren Jahreszeit servieren wir Ihnen den Apéro gerne im Freien auf unserer Südterrasse. Bei regnerischem Wetter sorgen drei grosse Sonnensegel für einen trockenen Platz. Zudem können wir ab 50 Personen noch weitere Zelte dazustellen.
In der kälteren Jahreshälfte können Sie einen Apéro bis max. 20 Personen auch am Feuerring vor dem Schloss geniessen.
- Ballons** Das Steigenlassen von Ballons ist auf dem Schlossgelände erlaubt, sofern die Ballons komplett biologisch abbaubar sind. Bei Fragen wenden Sie sich an die Réception. Himmelslaternen sind verboten (Anflugzone FH Altenrhein.)
- Bankettsaal** Der Bankettsaal im 1. Obergeschoss bietet Platz für Gesellschaften bis max. 77 Personen. Er ist rollstuhlgängig und per Lift erreichbar. Bei schönem und sicherem Wetter bedienen wir Sie gerne auch auf unserer Restaurantterrasse. Auf Anfrage vermieten wir den Bankettsaal zur Exklusivnutzung. Am Abend können wir Ihnen eine Exklusivität nur in Verbindung mit Zimmerreservierungen anbieten.
- Dekoration** Unsere Tische sind mit einem schlichten Blumenschmuck bestückt. Gerne dürfen Sie die Dekoration auch selber mitbringen oder in Ihrem Wunschgeschäft bestellen. Teelichter stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für Spitzkerzen verrechnen wir Fr. 1.50 pro Stück.
- Dessertbuffet** Wünschen Sie ein Dessertbuffet?
Ab 20 Personen unterbreiten wir Ihnen gerne einen Vorschlag mit 5 verschiedenen süssen Komponenten (z.B. Panna cotta, Crème brûlée, Schokoladenmousse, geschnittene Früchte, Muffins). Preis Fr. 25.– pro Person.
- Exklusivnutzung Schloss** Verwirklichen Sie den Traum vom «Schloss alleine für sich»! Eine Exklusivnutzung des Schlosses kostet am Freitag pauschal Fr. 9'500.- und am Samstag Fr. 12'500.-. Im Pauschalpreis sind alle 25 Zimmer, die Exklusivität, der Konzertsaal für eine Darbietung und der Bankettsaal für das Abendessen inbegriffen. Zusätzlich verrechnet werden sämtliche Konsumationen (Mindestkonsumation von Fr. 10'000.-), weitere Raummieten und allfällige Extras. Bei Interesse gibt Ihnen unsere Eventleiterin Salome Purschke gerne weitere Informationen (events@wartegg.ch).
- Feuerwerk** Der Park ist Lebensraum für Tiere und Pflanzen und Erholungsraum für Gäste. Aus diesem Grund sind Feuerwerke im Park nicht gestattet.

Familien

Wer hätte sich als Kind nicht gewünscht, ein Schloss zu erobern? Lassen Sie Ihre Jüngsten ruhig auf Entdeckungstour gehen. Direkt vor dem Schlosstor liegt der Spielplatz und in unserem grosszügig eingerichteten Kinderspielzimmer kommt garantiert keine Langeweile auf. Damit sich die Kinder nicht unbeaufsichtigt im Spielzimmer aufhalten, sind wir Ihnen gerne bei der vorgängigen Organisation eines Hütedienstes behilflich.

Konzertsaal

Sie können Ihren Anlass mit einem Konzert im Konzertsaal verbinden. Vorschläge für künstlerische Darbietungen erarbeiten wir zusammen mit dem Kulturverein Schloss Wartegg. Die Miete für den Konzertsaal und allfällig den Steinway-Flügel berechnen wir separat. Im Bankettsaal kann auf Wunsch ein Burger & Jacobi-Klavier gemietet werden.

Menukarten

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen Menukarten im Kopier-Verfahren (Fr. 1.50 pro Stück) zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand verrechnet.

Menuwahl

Bitte beachten Sie, dass wir die Ihnen vorliegenden Gerichte erst ab 10 Personen zubereiten können. Sollten Sie weniger Gäste sein, so dürfen Sie aus unserer aktuellen Restaurant-Speisekarte aussuchen. Bedarf es infolge von Unverträglichkeiten oder Diäten einer individuellen Zubereitung der Gerichte, verrechnen wir den zusätzlichen Aufwand. Bitte wählen Sie ein Fleisch/Fisch-Menu aus. Gerne kochen wir Ihnen dazu eine vegetarische Variante. Die genaue Anzahl der Gerichte benötigen wir zwei Wochen vor dem Anlass. Aufgrund der strikten Auflagen der Lebensmittel-Verordnung ist es nicht möglich, Speisen mitzubringen.

Musik

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste erlauben wir musikalische Unterhaltung bis 1.00 Uhr. Ab 23.00 Uhr werden die Fenster des Festsaaes geschlossen, damit die Nachtruhe für unsere Feriengäste gewährt ist. Bitte beachten Sie die Obergrenze der Lautstärke von 70 dB.

Nachservice

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Beilagen beim Hauptgang zwei Mal. Auf Vorbestellung bereiten wir Nachservice von Fisch oder Fleisch vor. Den zusätzlichen Aufwand verrechnen wir mit Fr. 5.– bis Fr. 9.– pro Person.

Parkplatz

Bitte empfehlen Sie Ihren Gästen den «Parkplatz 1», der sich gleich nach der Einfahrt in den Park auf der rechten Seite befindet. «Parkplatz 2» vor dem Schloss ist für kurzfristige Besucher des Restaurants reserviert. Für gehbehinderte Personen und zum Güterumschlag ist die Vorfahrt zum Schloss (vor den Eisenbogen oder den Nebeneingang rechts) erlaubt. Zwischen den Remisen auf dem «Parkplatz 3» befinden sich unsere zwei Elektrotankstellen (100% naturemadeStar Strom). Für eine Ladung melden Sie sich bitte an der Réception.

Torte

Mit viel Freude und grossem handwerklichem Geschick zaubert Ihnen aus unserer Schlossfamilie Rebecca Reichertz Ihre Festtorte ganz nach Ihren Wünschen.

Gerne dürfen Sie Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte auch von Ihrer Hausbäckerei mitbringen. Der Tortenservice beträgt Fr. 5.– pro Person als Dessert serviert und als Ergänzung auf einem Buffet pauschal Fr. 80.–.

Technik

Für allfällige musikalische Unterhaltung kann ein kleines technisches Equipment dazu gebucht werden. Das genaue Angebot finden Sie separat auf unserer Homepage wartegg.ch.

Verlängerung

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene Stunde Fr. 250.– als Kostenbeitrag an unseren Personalaufwand. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste kann eine Verlängerung bis maximal 2.00 Uhr – musikalische Unterhaltung bis 1.00 Uhr gewährt werden.

Bei einer Exklusivnutzung des Schlosses ist eine Verlängerung bis 3.00 Uhr möglich – Musik bis 2.00 Uhr.

Weine

Unsere Weine werden weitgehend von Familienbetrieben, hauptsächlich in biologischem Anbau, produziert. Produkte-Qualität und die Integrität des Produzenten beziehungsweise des Weinhändlers sind für uns entscheidende Faktoren bei der Wein-Evaluation. Sollten Sie in unserer grossen Weinauswahl keinen passenden Wein finden, können Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen für unsere Serviceleistung Fr. 35.– pro 0.75 lt-Flasche.

Wunderkerzen

Aus Gründen des Brandschutzes und der empfindlichen Feuermelder (Feueralarm) erlauben wir im Saal keine Wunderkerzen.

Zeitplan

Unsere hohe Speisequalität ist ein Resultat optimal zubereiteter Frischprodukte. Die Gerichte werden frisch zubereitet, damit sich Farbe, Geschmack und Duft bestens entfalten. Um diesen Standard auch an Ihrem Anlass zu gewährleisten, ist unser Küchenteam auf einen genauen Zeit-Ablaufplan des Anlasses angewiesen.

Zum Wohl der Gäste und in Rücksicht auf unser Küchenteam bitten wir Sie, den Hauptgang nicht später als 21.00 Uhr zu planen.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

SCHLOSS WARTEGG

Reservation / Anzahl Gäste

Die von Schloss Wartegg nach der Reservation schriftlich bestätigte Anzahl Gäste oder die von Ihnen 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

Annulationsbedingungen

Begründete Annulationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, wenn möglich den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von einer kontinuierlichen Auslastung abhängig ist, haben wir folgende Annulationspauschalen festgesetzt:

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| bis 61 Tage vor dem Anlass: | Fr. 250.– Bearbeitungsgebühr |
| 60 – 30 Tage vor dem Anlass: | 25% der bestätigten Leistungen |
| 30 – 15 Tage vor dem Anlass: | 50% der bestätigten Leistungen |
| 1 – 14 Tage vor dem Anlass: | 80% der bestätigten Leistungen |

Zahlungskonditionen

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar netto innert 30 Tagen.

CAUSE WE CARE – CO2 – KOMPENSATION

Wir verdoppeln Ihren „Klima-Franken“! Gemeinsam für Klimaschutz und Nachhaltigkeit!

Ein schonender Umgang mit den Ressourcen zum Schutz der Umwelt ist uns wichtig. Im Rahmen der Initiative myclimate „Cause We Care“ geben wir Ihnen die Möglichkeit, mit Ihrer freiwilligen Spende von 1% vom Gesamtumsatz Ihres Bankettes, einen wirksamen Beitrag an die Nachhaltigkeit zu leisten. Als Dank dafür verdoppeln wir Ihren Betrag und bezahlen diesen in den Nachhaltigkeitsfonds ein. Mit der einen Hälfte des Fonds finanzieren wir ein Projekt auf Schloss Wartegg, der andere Teil fliesst in ein Projekt von myclimate.

Allgemeine Bedingungen zum Anlass

siehe «Leitfaden zum guten Gelingen» in der Bankettkarte

IMELDA SENN
GASTGEBERIN



KÜCHENCHEF
THORSTEN REICHERTZ

KÜCHENCHEF
SIMON ROMER



RICHARD BUTZ
HOTELLEITER



SALOME PURSCHKE
EVENTLEITERIN



RESTAURANTLEITERIN
TANJA BRÜLISAUER



swiss
historic
hotels



MICHELIN
2024


NACHHALTIGE
GASTRONOMIE



schlosswartegg

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

von Blarer-Weg | CH-9404 Rorschacherberg | Tel. +41 71 858 62 62
events@wartegg.ch | wartegg.ch