

# *Herzlich Willkommen*

## **Liebe Schloss-Gäste**

Es freut uns Sie bei uns im alt-ehrwürdigen Schössli-Haggen begrüßen zu dürfen.

Wir vom Schössli legen grossen Wert auf regionale, frische Produkte und deren Veredlung mit weltöffener Würzigkeit.

Wir bemühen uns, die Tradition mit der Modernität eng zusammen zu fügen.

Gute Qualität, fachgerecht zubereitet, ohne übertriebene modische Schnörkel, so bezeichnen wir unseren Küchenstil. Die klassisch regionale Küche wird mit mediterran, orientalisch-asiatischen Elementen ergänzt. In jeder Jahreszeit finden Sie eine gekonnt auf die saisonüblichen Produkte zugeschnittene Karte.

## **Entdecken Sie unseren Garten**

Jeweils im März, starten wir bei den ersten wärmeren Sonnenstrahlen unsere Gartensaison. Geniessen Sie im Freien einen aromatischen Kaffee, ein Gläschen Wein oder eine kleinere oder grössere Mahlzeit unter der Laube oder in der geschützten Hausecke.

Ihr Gastgeber  
Familie Gülsüm - Adem Özüürk-Efe  
&  
Schössli-Team

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere  
Mitarbeiter/Innen  
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht  
anders deklariert aus der Schweiz.

# Menüvorschläge

## Kalte Vorspeisen

- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons 14.50
- Nüsslissalat mit Ei, Croûtons und Speck (Bio-Eier von der Familie Knill, Schlössli-Haggen CH) 15.50
- Nüsslissalat mit caramelsierten Apfelschnitzen 17.50
- Schottischer Rauchlachs mit Nüsslissalat und Mango 21.50
- <<Caprese>> Bunte Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum und Tomatenpesto 15.50

## Suppen

- Asiatische Curryschaumsuppe mit sautierter Black Tiger Riesencrevette 13.50  
17.50
- Kräuterschaumsuppe 12.50
- Rindsbouillon mit Flädli und Gemüse 9.00
- Fruchtige Zitronengrass-Kokos-Suppe mit Pouletspiess 12.50  
16.50

## Warme Vorspeisen | Zwischengänge

- Limonenravioli mit Cipolotti 17.50
- Pochiertes Lachsfilet mit Weissweinschaumsauce Blattspinat und Salzkartoffeln 19.50
- Sautierte Black-Tiger Riesencrevetten mit Currysauce auf asiatischem Wok-Gemüse 19.50
- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum mit gebratenem Blumenkohl und Kefen 21.50

# Menüvorschläge

## Hauptgänge | Fleisch

- Kalbsrücken (CH) mit Morchelrahmsauce mit Papardelle und Saisongemüse 46.50
- Rindsfilet (Aus) mit Trüffeljus Kartoffelgratin und Speckbohnen 48.00
- Brasato (CH) al Barolo mit Kartoffelstock und Gemüse 37.50
- Hackbraten mit Pilzsauce mit Kartoffelstock und glasierten Karotten 33.50
- Maispouardenbrust (CH) mit Marsalasauce Patatini - mediterranes Gemüse ragout – Rucola 37.50
- Kalbgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti 38.50

## Fisch | Krustentiere

- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum Safranrisotto, gebratener Blumenkohl und Kefen 38.50
- Gebratenes Zanderfilet mit Champagnersauce Salzkartoffeln, Meerbohnen und Gurkengemüse 37.50
- Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse 37.50

## Vegetarisch | Vegan

- Limonenravioli mit Cipolotti 26.50
- Mediterranes Gemüse ragout Patatini und Rucola 28.50
- Auberginen-Zucchini-Roulade mit Risottofüllung und Erbsensauce 30.50

# Menüvorschläge

## Dessert | Käse

- Crème brûlée  
mit Vanilleglace 13.50
- Dunkles Schokoladenmousse 11.50
- Grand Marnier Parfait  
mit Orangensalat 12.50
- Chees Cake  
mit Popcornlaced 12.50
- Gebrannte Crème  
mit Vanilleglace 10.50
- Auserlesene Käseauswahl  
mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf 16.50

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere  
Mitarbeiter/Innen  
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht  
anders deklariert aus der Schweiz.

# Menüvorschläge

## Menu 1

Gemischter Salat mit Hausdressing  
gerösteten Kernen und Croûtons

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Marsalasaucе  
Patatini und mediterranes Gemüseragout-Rucola

\*\*\*

Crème brûlée  
mit Vanilleglace

CHF 56.50

## Menu 2

Nüsslisalat mit caramelisierten Apfelschnitzen  
und Hausdressing

\*\*\*

Asiatische Curryschaumsuppe

\*\*\*

Brasato al Barolo  
mit Kartoffelstock und glasierte Karotten

\*\*\*

Dunkle Schokoladenmousse

CHF 72.00

# Menüvorschläge

## Menu 3

Schottischer Rauchlachsrostten  
mit Nüsslalat und Mango

\*\*\*

Fruchtige Zitronengrassuppe  
mit Pouletspiess

\*\*\*

Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum  
mit gebratener Blumenkohl und Kefen

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
Pappardelle und Saisongemüse

\*\*\*

Chees Cake  
mit Popcornglace

CHF 86.00

## Menu 4

Tomaten-Mozzarella-Basilikum  
mit Aceto-Balsamico und Olivenöl

\*\*\*

Klare Tomatensuppe  
mit Trauben und Gemüse

\*\*\*

Auberginen Zucchetti-Roulade  
mit Risotto-Füllung und Erbsensauce

\*\*\*

Ananascarpaccio  
mit Passionsfrucht-Mango-Sorbet

CHF 68.00