



Schlössmenü

HERBSTLICHES SALATBOUQUET MIT FRISCHEN FEIGEN
PATA NEGRA ROHSCHINKEN

KÜRBISCRÉMESUPPE MIT INGWER & KOKOSMILCH
MIT CHORIZO

STEINPILZRAVIOLI
MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN

REHRÜCKEN MIT COGNACRAHMSAUCE
QUARK-SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL
MARONI UND BIRNE

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL
MIT FEIGEN-APFELSENF- BIRNENBROT UND BAUMNÜSSE

ODER

SÜSSMOSCHTCRÈME
MIT CAMELISIERTEN ÄPFELN

3 Gänge CHF 78.— 4 Gänge CHF 89.— 5 Gänge CHF 99.— 6 Gänge 109.—



Salate & Vorspeisen

BUNTE BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	11.00
GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	14.50
ANATOLISCHES AUBERGINEN-TATAR <SCHLÖSSLI-HAGGEN>	19.50
BEEFSTEAK TATAR «CLASSIC» MIT ZWIEBELN, KAPERN BRIOCHE-TOAST SERVIERT MIT CALVADOS, COGNAC ODER WHISKY	26.50/36.50
BEEFSTEAK TATAR «STEIRISCHE ART» ZWIEBELN, KAPERN, TOAST MIT STEIRISCHEM KERNÖL UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN	26.50/36.50
KÜRBISRAVIOLI SERVIERT MIT SAUTIERTEN SPTEINPILZEN	25.50

Suppen

ASIATISCHE CURRYSCHAUMSUPPE MIT GEBRATENER BLACK TIGER RIESENCREVETTE	13.50 17.50
WEISSWEINSCHAUMSUPPE MIT PARMESANCHIPS UND TRAUBEN	16.50
KÜRBISCRÉMESUPPE MIT INGWER & KOKOSMILCH MIT CHORIZO	16.50



Fleischgerichte

KALBSLEBERLI ^(CH) MIT ZWIEBELN UND FRISCHEN KRÄUTERN SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI	39.50
KALBSGESCHNETZELTES ^(CH) MIT PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI	40.50
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^(CH) MIT POMMES FRITES	33.50
KALBS-CORDON BLEU ^(CH) MIT BRESAOLA-APPENZELLERKÄSE-FÜLLUNG SERVIERT MIT POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE	43.50
ARGENTINISCHES ANGUS-BEEF ^(160 GR.) MIT PORTWEINJUS SERVIERT MIT GESCHMORTEN KARTOFFELN UND BLATTSPINAT	54.00
REHGESCHNETZELTES MIT PREISELBEERSAUCE ^(CH) SERVIERT MIT QUARK-SPÄTZLI, ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARONI, BIRNE	39.50
REHPFEFFER ^(CH) SERVIERT MIT QUARK-SPÄTZLI, ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARONI, BIRNE	33.50
REHRÜCKEN ^(CH-AUT) SERVIERT MIT QUARK-SPÄTZLI, ROSENKOHL, ROTKRAUT, MARONI, BIRNE	54.50



Fisch & Krustentiere

GEBRATENES FILET VOM TAGESFISCH 39.50
KARTOFFELN | SPINAT

SAIBLINGSFILET MIT SAFRANSAUCE 38.50
CURRY-COUS COUS UND ASIA-GEMÜSE

SAUTIERTE BLACK TIGER RIESENCREVETTEN MIT CURRYSAUCE 39.50
WOK-GEMÜSE UND HIMALAYA-REIS

Vegetarisches

ZUCCHETTI-KAROTTEN-MOZZARELLA-BURGER 36.50
MIT CHERRY-TOMATEN UND OLIVEN

POLYNESISCHES GEMÜSE-CURRY 33.50
MIT HIMALAYA-REIS

KÜRBISRAVIOLI 35.50
SERVIERT MIT SAUTIERTEN SPTEINPILZEN

Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	11.50
ORANGEN-PANNA COTTA MIT SCHOKOLADENCRUMLE	12.50
SÄNTIS MALT WHISKEY-PARFAIT MIT PFIRSICH-KOMPOTT	11.50
DESSERTTELLER <<SCHLÖSSLI-HAGGEN>>	18.50

KÄSE

AUSERLESENE KÄSEAUWAHL MIT BIRNENBROT UND FEIGEN-APFELSENF UND BAUMNÜSSEN	16.50
--	-------

Dessertwein im Offenausschank

ESSENZIA DOLOMITI

Vigneti della Dolomiti Indicazione Geografica Tipica

5 CL 8.50

Dieser Dessertwein ist fast schon eine Weindroge, eine im Dezember geerntete Spätlese aus den 5 Traubensorten Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Traminer und Kerner.

Ein Wein von intensivster Frucht und sehr dezenter Süsse.

Also kein klebriger Süsswein, der einen <<zudeckt>>, vielmehr ein rassiger und zugleich tiefgründiger Dessertwein mit schönem langem Abgang.

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

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST