



Schlössmenü

RANDEN CARPACCIO
MIT SAUTIERTEN JAKOBSMUSCHELN

STEINPILZCRÉMESUPPE
SERVIERT MIT PARMESANCHIPS

GEBRATENES TAGESFISCH MIT RIESLINGSAUCE
UND WEISSWEINSAUERKRAUT

SIMMENTALER KALBSFILET & GESCHMORTE KALBSBACKE
MIT TRÜFFEL-KARTOFFELSTOCK
UND GLASIERTEN KAROTTEN

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL
MIT FEIGEN-APFELSENF- BIRNENBROT UND BAUMNÜSSE

ODER

HERBSTLICHES DESSERT TRIO

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



Salate & Vorspeisen

GRÜNER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	11.00
GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	14.50
NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND CROÛTONS	17.50
BEEFSTEAK TATAR «CLASSIC» MIT ZWIEBELN, KAPERN TOAST SERVIERT MIT CALVADOS, COGNAC ODER WHISKY	26.50/36.50
GEBACKENE APPENZELLER -ZIEGENKÄSE MIT BUNTER SALATBOUQUET	22.50
SCHOTTISCHER LACHSRÜCKENFILET GERÄUCHERT SERVIERT MIT AVOCADO-MANGO-TÜRMCHEM	25.50

Suppen

FRUCHTIGE ZITRONENGRASSÜPPCHEN MIT YAKITORISPIESS	13.50 17.50
RANDENSCHAUMSUPPE MIT CHORIZO	16.50
RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI	8.50



Fleisch Hauptgerichte

KALBSLEBERLI (CH) MIT ZWIEBELN UND FRISCHEN KRÄUTERN SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI	39.50
KALBSGESCHNETZELTES (CH) MIT PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI	40.50
OSTSCHWEIZER KALBS-CORDON BLEU (CH) MIT BRESAOLA-APPENZELLERKÄSE-FÜLLUNG SERVIERT MIT POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE	44.50
ARGENTINISCHES ANGUS-BEEF (160 GR.) MIT PORTWEINJUS & SCHWARZEN NÜSSEN SERVIERT MIT KARTOFFELGRATIN UND SPECK-BOHNEN	54.00
RINDSFILETWÜRFEL <STROGANOFF> (CH) SERVIERT MIT QUARK-SPÄTZLI	39.50
MISTKRATZERLI <SCHLÖSSLI> (CH) ROSMARIN-KARTOFFELN MIT KNOBLAUCHBUTTER	38.50



Aus dem Wasser

GEBRATENES FILET VOM TAGESFISCH MIT RIESLINGSAUCE MIT WEISSWEIN-SAUERKRAUT UND KARTOFFELN	39.50
LACHSTRANCHE MIT SAUCE MOUSSELINE SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT	38.50
GEBRATENES ZANDERFILET MIT CHAMPAGNERSAUCE HIMALAYA-REIS UND GEMÜSEJULIENNE	33.50

Vegetarische Hauptgänge

ASIATISCHE GEMÜSE-CURRY MIT HIMALAYA-REIS	33.50
AUBERGINEN-ZUCCHINI-ROULADE MIT RISOTTO-FÜLLUNG ERBSEN-PÜRÉE-SAUCE	32.50

Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT WEISSER KAFFEEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	11.50
TRAUBEN-PARFAIT MIT ZWETSCHGEN-KOMPOTT	13.50
GEBRANNTÉ CRÉME	11.50
COUPE NESSELRODE MIT VERMICELLES, MERINGUES, VANILLEGLACE UND RAHM	11.50
DESSERTTELLER <<SCHLÖSSLI-HAGGEN>>	18.50
<i>KÄSE</i>	
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