

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, orientalisches-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) 17.50
- Nüsslissalat
mit caramelisierten 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 13.50
- Rindsbouillon mit Flädl 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 21.50
- Sautierte Black-Tiger Riesencrevetten mit Currysauce
auf asiatischem Wok-Gemüse 19.50
- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum
mit gebratenem Blumenkohl und Kefen 23.50

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 28.50
- Mediterranes Gemüse ragout Patatini und Rucola 29.50
- Auberginen-Zucchini-Roulade mit Risottofüllung und Erbsensauce 31.50

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