



# Schlössmenü

GEBRATENE ENTENBRUST  
&  
GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSTREIFEN  
MIT SESAMSAUCE UND KRÄUTERSALAT

\*\*\*

HUMMERBISQUE  
SERVIERT MIT HUMMEREINLAGE

\*\*\*

STEINPILZRAVIOLI  
MIT GESCHMORTEM KÜRBISPÜRÉE  
UND ROSMARINSCHAUM

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM KALB  
<FAM. KNILL AM SCHLÖSSLI-HANG>  
MIT KARTOFFELN UND KAROTTEN

\*\*\*

GETRÜFFELTER BRIE  
MIT FEIGEN-APFELSENF, BIRNENBROT UND SCHWARZEN BAUMNÜSSEN

ODER

ORIENTALISCHES ZIMT-PARFAIT  
MIT ORANGEN-KONFIT

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



## *Salate & Vorspeisen*

BUNTER 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 UND TOAST SERVIERT MIT CALVADOS, COGNAC ODER WHISKY	26.50/36.50
GEBACKENER APPENZELLER -ZIEGENKÄSE MIT BUNTEM SALATBOUQUET	22.50
GÄNSELEBER-MOUSSE SERVIERT MIT APFEL-MANGO-CHUTNEY UND BRIOCHE	25.50

## *Suppen*

FRUCHTIGES 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 KNUSPRIGEM RÖSTI	39.50
KALBSGESCHNETZELTES (CH) MIT PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT KNUSPRIGEM 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 RISOTTO	54.00
RINDSFILETWÜRFEL <STROGANOFF> (CH) SERVIERT MIT SPÄTZLI	43.50
ROSA GEBRATENE CHALLANS ENTENBRUST (F) MIT SESAM-SOJA-SAUCE MIT GESCHMORTEN KARTOFFELN UND RANDEN	42.50



## *Aus dem Wasser*

GEBRATENES FILET VOM TAGESFISCH MIT RIESLINGSAUCE MIT KARTOFFEL-PERLEN UND GEMÜSE	39.50
SEETEUFEL MEDAILLONS MIT SAFRANSAUCE AUF ERBSENPURÉE MIT SCHWARZEM REIS	42.50
GEBRATENES ZANDERFILET MIT CHAMPAGNERSAUCE MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE	38.50

## *Vegetarische Hauptgänge*

THAILÄNDISCHES GEMÜSECURRY MIT TOFU UND HIMALAYA-REIS	33.50
ZITRONEN-RISOTTO MIT GEBACKENEM AUBERGINENKAVIAR	32.50

# Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT WEISSER KAFFEEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	11.50
ORIENTALISCHES ZIMT-PARFAIT MIT ORANGENKONFIT	14.50
GEBRANNTÉ CRÉME	11.50
DESSERTTELLER <<SCHLÖSSLI-HAGGEN>>	18.50

## KÄSE

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL 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