



Suppen

Tagessuppe <i>täglich variierend</i>	8.--
Soljanka <i>mit Rauchfleisch Paprika und Zwiebeln, Sauerrahm</i>	11.--
Süsskartoffelsuppe oriental gewürzt <i>Kokosschaum</i>	11.--

Salate

Grüner Blattsalat <i>verschiedene, grüne Blattsalate der Saison</i>	9.--
Gemischter Salat <i>mit verschiedenen Gemüse Salaten</i>	11.--
„Salat Caprese“ <i>Tomaten und Mozzarella mit Rucola Pesto</i>	13.--
Grosser gemischter Salatteller	17.--
• mit gebratenen Champignons	22.--
• Pouletbrustfilet und Früchte	27.--
• Rindsentrecôte und Kräuterbutter	32.--
• Zanderknusperli mit Sauce Tartar	27.--
Avocadosalat <i>mit Randen und Teriyaki Pouletspiess</i>	27.--

Wählen Sie dazu aus unseren hausgemachten Dressings:

- italienisch
- französisch
- Tomaten-Vinaigrette



Vom Grill

Kalbssteak <i>mariniert</i>	40.--
Rindsfilet <i>mit Rosmarin – 160g/210g</i>	42.-- / 50.--
Pouletbrust <i>mit Pesto</i>	27.--
Schweinssteak <i>mariniert</i>	28.--
Rinds Entrecôte	36.--

jeweils mit Gemüse und einer Wahlbeilage:

- Pommes Frites
- Neue Kartoffeln
- Butterreis
- Teigwaren

Fleischgerichte

Kalbs Osso Buco <i>in Schwarzbiersauce, Gemüsebouquet Pfannenkartoffeln</i>	30.--
Geschnetzeltes vom Kalb <i>Champignons in Rahmsauce, Gemüsebouquet, Rösti</i>	38.--
Schnitzel Wiener Art <i>vom Schwein / vom Kalb</i> <i>Gemüsebouquet, Pommes Frites</i>	29.-- / 38.--
Cordon Bleu <i>vom Schweinsnierstück mit Schwarzwaldschinken und Edamer Käse gefüllt dazu Rahmgemüse, Pommes Frites</i>	29.--
Feine Lammhaxen mit Jus <i>Gemüse und Mallorquinischen Kartoffeln</i>	32.--

Burger

Classic – Burger <i>mit Rindfleisch und Käse, Tomate und Essiggurkerl</i>	19.--
Neu Delhi Vegi Burger <i>Naanbrot, Erbsen Cous Cous, Tomatenchutney, Koriander-Gurkenraita</i>	21.--
Schloss-Burger <i>mit Rindfleisch und Garnelen, Mango-Chutney Coleslaw, Cherrytomaten</i>	26.--
Baked Cheese Burger <i>gebackener Käse, knuspriger Speck, Apfelkonfit</i>	21.--

Die Burger werden jeweils mit Salat und Pommes Frites serviert.

Alle Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.



Bunter Schlossgenuss

Weisswürstel <i>mit süssem Senf und Bretzel</i>	12.--
Felchenknusperli <i>im Körbchen, Sauce Tartar</i>	22.--
Kalbsbratwurst <i>Brot</i>	11.--
<i>Pommes Frites</i>	17.--
Hausgemachte Schweinshaxenterrine <i>Remoulade und Bratkartoffeln</i>	18.--
Chicken Wings <i>würzig mariniert</i> <i>Aioli Dip und Brot</i>	22.--
Alpen Käsnudeln	21.--
Beefsteak Tatar <i>ingelegtes Gemüse und Toast</i>	22.-- / 33.--

Herkunft unserer Fleischprodukte

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich aus unserer Region

<i>Kalb- und Rindfleisch:</i>	<i>Schweiz, Uruguay, Fernland</i>
<i>Schweinefleisch:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lammfleisch:</i>	<i>Schweiz, Neuseeland</i>
<i>Entenbrust:</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Pouletfleisch:</i>	<i>Schweiz, Ungarn</i>
<i>Trockenfleisch:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Meeresfrüchte, Meeresfisch:</i>	<i>Mediterranen, Asien</i>
<i>Lachs:</i>	<i>Norwegen, Schottland</i>
<i>Süswasserfisch:</i>	<i>Schweiz, Europa</i>

Haben Sie Allergien oder Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten? Unser Küchen-Team gibt Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe in den Lebensmitteln oder kocht für Sie Ihr Wunsch-Menü.



Fischgerichte

Lachs-Spiess mit Meerrettichsauce 36.--

dazu Pasta mit jungem Spinat und Cherrytomaten

In Butter gebratenes Felchenfilet 38.--

Gemüsebouquet und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce 38.--

dazu ein Gemüsebouquet und Wildreis

Vegetarisch

Gemüse im Tempura Teig gebacken 24.--

Sauce Tartar und Kartoffelecken

Champignon Risotto 22.--

mit Gemüse und Parmesan

Vegan

Glasnudeln in Sesamsauce 22.--

mit Gemüse und Koriander

Dessert

...süsse Verführung...

Macadamia Crème Brûlée 11.--

Karamellisierte Banane, Zartbitter Ganache

Nicht das Passende dabei?

Fragen Sie nach unserer **Glacékarte** bzw. nach unserem **Kuchen- und Tortenangebot**.