Wirtschaft zum
Schlössli-Haggen

Schlossmenü

Anatolisches Auberginen-Tatar
<Schlössli-Haggen>

***

Steinpilzcrémesuppe
mit geräucherter Entenbrust

***

Kürbisravioli mit Mangold-Kürbis-Gemüse
und Black Tiger Riesencrevette

***

Rehrücken mit Wacholdersauce
serviert mit Schupfnudeln und Apfel-Blaukraut

***

Auserlesene Käseauswahl
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Lauwarmer Fellenberger-Zwetschgenkuchen
mit Sauerrahmglace

3 Gänge CHF 74.— 4 Gänge CHF 85.— 5 Gänge CHF 96.— 6 Gänge 107.—

Wirtschaft zum
Schlössli-Haggen

Salate & Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Croûtons	11.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons	14.50
Auberginen-Tatar <Schlössli-Haggen>	19.50
Beefsteak Tatar «classic» mit Zwiebeln, Kapern Brioche-Toast serviert mit Calvados, Cognac oder Whisky	22.50/33.50
Beefsteak Tatar «STEIRISCH» mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	23.50/33.50
Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf marinierten Fenchel-Rucola mit Zwetschgen–Mango-Chutney	23.50
Trevisano-Risotto mit sautierten Eierschwämmli	23.50/33.50

Suppen

Asiatische Curryschaumsuppe	12.50
mit gebratener Black Tiger Riesencrevette	16.50
Steinpilzcrémesuppe mit geräucherter Entenbrust	16.50
Rheintaler Weissweinschaumsuppe Blätterteigstengel	13.50

Wirtschaft zum
Schlössli-Haggen

Fleischgerichte

Kalbsleberli (CH) mit Zwiebeln und frischen Kräutern serviert mit knuspriger Rösti	37.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti	38.50
Wiener Schnitzel vom Schwein (CH) mit Pommes Frites	33.50
Kalbs-Cordon bleu (CH) mit Bresaola-Appenzellerkäse-Füllung serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	42.50
Rehrücken mit Wacholdersauce mit Schupfnudeln und Apfel-Blaukraut	52.50
Argentinisches Angusbeef (160 gr.) mit grüner Pfeffersauce serviert mit Rösti-Kroketten und Mangold	54.00
Kalbssteak mit sautierten Eierschwämmli (200 gr.) serviert mit Trevisano-Risotto	52.00

Wirtschaft zum
Schlössli-Haggen

Fisch & Krustentiere

Gebratenes Filet vom Tagesfisch Champagner | Trevisano-Risotto |	38.50
Lachsforellenfilet auf gebratenem Broccoli mit Humus und Chorizo-Sauce	37.50
Sautierte Black Tiger Riesencrevetten mit Zitronengras-Sojasauce Wok-Gemüse und Glasnudeln	37.50

Vegetarisches

Trevisano-Risotto mit sautierten Eierschwämmli	23.50/33.50
Asiatisches Gemüse-Curry mit Basmati - Reis	23.50/31.50
Kürbis – Ravioli mit Mangold-Kürbisgemüse	23.50/33.50

Wirtschaft zum
Schlössli-Haggen

Hausgemachte Desserts

Crème - brûlée mit Vanilleglace	13.50
Quark-Vanille-Mousse mit Amaretto Pfirsich	14.50
Dunkler Schokoladenkuchen & Schokoladenmousse mit Madagaskar-Vanilleglace	15.50
Lauwarmer Fellenberger-Zwetschgenkuchen mit Sauerrahmglace	11.50
Passionsfrucht-Parfait mit eingelegten Portwein-Feigen	13.50
Dessertteller <<Schlössli-Haggen>>	18.50

Käse

Auserlesene Käseauswahl mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf	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

Herzlich Willkommen

Liebe Schloss-Gäste

Es freut uns Sie bei uns im alt-ehrwürdigen Schlössli-Haggen begrüssen zu dürfen.

Wir vom Schlössli legen grossen Wert auf regionale, frische Produkte und deren Veredlung mit weltoffener 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, orientalisch-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 Özütürk - Efe
&
Schlössli-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 14.50
  mit gerösteten Kernen und Croûtons
- Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck 15.50
  (Bio-Eier von der Familie Knill, Schlössli-Haggen CH)
- Nüsslisalat 15.50
  mit caramelisierten Apfelschnitzen
- Schottischer Rauchlachs 21.50
  mit Nüsslisalat und Mango
- <<Caprese>> 15.50
  Bunte Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum und Tomatenpesto

Suppen

- Asiatische Curryschaumsuppe 12.50
  mit sautierter Black Tiger Riesencrevette 16.50
- Kräuterschaumsuppe 11.50
- Rindsbouillon mit Flädli und Gemüse 9.00
- Fruchtige Zitronengrass-Kokos-Suppe 11.50
  mit Pouletspiess 15.50

Warme Vorspeisen | Zwischengänge

- Limonenravioli 16.50
  mit Cipolotti
- Pochiertes Lachsfilet mit Weissweinschaumsauce 18.50
  Blattspinat und Salzkartoffeln
- Sautierte Black-Tiger Riesencrevetten mit Currysauce 18.50
  auf asiatischem Wok-Gemüse
- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum 19.50
  mit gebratenem Blumenkohl und Kefen

Menüvorschläge

Hauptgänge | Fleisch

• Kalbsrücken (CH)mit Morchelrahmsauce mit Papardelle und Saisongemüse	44.50
• 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
• Maispoulardenbrust (CH) mit Marsalasauce Patatini - mediterranes Gemüseragout – Rucola	38.50
• Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	37.50

Fisch | Krustentiere

• Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum Safranrisotto, gebratener Blumenkohl und Kefen	36.50
• Gebratenes Zanderfilet mit Champagnersauce Salzkartoffeln, Meerbohnenund Gurkengemüse	37.50
• Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse	37.50

Vegetarisch | Vegan

• Limonenravioli mit Cipolotti	25.50
• Mediterranes Gemüseragout Patatini und Rucola	26.50
• Auberginen-Zucchetti-Roulade mit Risottofüllung und Erbsensauce	29.50

Menüvorschläge

Dessert | Käse

• Créme brûlée mit Vanilleglace	13.50
• Dunkles Schokoladenmousse	11.50
• Grand Marnier Parfait mit Orangensalat	12.50
• Chees Cake mit Popcornglace	12.50
• Gebrannte Créme 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

***

Maispoulardenbrust mit Marsalasauce
Patatini und mediterranes Gemüseragout-Rucola

***

Créme brulée
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 Nüsslisalat 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