



Schlössmenü

Entenleber-Crème Brûlée
Peperoniglace | Kräuter-Salat

Bärlauchcrèmesuppe | Morcheln

Wolfsbarschfilet | Donau-Spargeln
Sauce Hollandaise

Irische Lammracks | Rosmarinjus
Kartoffeln | Gemüse

Auserlesene Käseauswahl
Feigen-Apfelsenf | Birnenbrot | Baumnüsse

oder

Matcha-Mousse
mit marinierten Erdbeeren

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



Salate & Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Croûtons	11.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons	14.50
Anatolisches Auberginen-Tatar <Schlössli-Haggen>	19.50
Beefsteak Tatar «classic» mit Zwiebeln, Kapern Brioche-Toast serviert mit Calvados, Cognac oder Whisky	26.50/36.50
Zanderfilet au Champagne serviert mit frischem Spinat	23.50
Donau-Spargeln mit Parmesan überbacken	24.50

Suppen

Asiatische Curryschaumsuppe mit gebratener Black Tiger Riesencrevette	13.50 17.50
Spargelcrèmesuppe mit Morcheln	16.50



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	43.50
Argentinische Rindsfiletwürfel mit Pommery-Senfsauce und Bärlauchspätzli	43.50
Argentinisches Angus-Beef (160 gr.) mit Portweinjus serviert mit Spargeln und Kartoffeln	54.00



Fisch & Krustentiere

Gebratenes Filet vom Tagesfisch Kartoffeln Spargeln Sauce Hollandaise	39.50
Zanderfilet au Champagne Kartoffeln frischer Spinat	38.50
Sautierte Black Tiger Riesencrevetten mit Currysauce Wok-Gemüse und Basmati-Reis	39.50

Vegetarisches

Donau-Spargeln mit Parmesan überbacken und Kartoffeln	31.50
Donau-Spargeln mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	33.50
Grüne Spargel-Rondellen im Eierteig mit zweierlei Spargeln	33.50

Hausgemachte Desserts

Crème - brûlée mit Vanilleglace	13.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Madagaskar-Vanilleglace	15.50
Schokoladenmousse	11.50
Erdbeer-Parfait mit marinierten Erdbeeren	12.50
Coupe Romanoff Vanilleglace, süsse Erdbeeren und Schlagrahm	11.50
Dessertteller <<Schlössli-Haggen>>	18.50

Käse

Auserlesene Käseauswahl mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf und Baumüssen	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