



Schlössmenü

GERÄUCHERTER HIRSCHCARPACCIO
MARINIERT MIT YUZU-SOJASUD
WALDKRÄUTERSALAT

HOKAIDO-KÜRBISCRÈMESUPPE
MIT ESPUMA VON DER TESSINER MARRONI
UND GERÄUCHERTEM PATA NEGRA-CRUMBLE

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN
AUF RANDENPÜRÉE
MIT HASELNUSSBUTTER

HEIMISCHE REHRÜCKENMEDAILLONS
MIT PREISELBEERSAUCE
SCHUPFNUDELN-ROTKRAUT-ROSENKOHL

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL
MIT FEIGEN-APFELSENF- BIRNENBROT UND BAUMNÜSSE

ODER

ZWETSCHGEN-STREUSELKUCHEN
MIT VANILLESAUCE

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
HERBSTLICHES SALATBOUQUET MIT FRISCHEN FEIGEN UND PATA NEGRA ROHSCHINKEN	25.50
BEEFSTEAK TATAR «CLASSIC» MIT ZWIEBELN, KAPERN BRIOCHE-TOAST SERVIERT MIT CALVADOS, COGNAC ODER WHISKY	26.50/36.50
KÜRBIS-RAVIOLI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND PARMESAN-SCHAUM	28.50

Suppen

ASIATISCHE CURRY-SÜPPCHEN MIT BLACK TIGER RIESENCREVETTE	13.50 18.50
RHEINTALER WEISSWEINSCHAUMSUPPE MIT TRAUBEN	16.50



Fleischgerichte

KALBSLEBERLI ^(CH) MIT ZWIEBELN UND FRISCHEN KRÄUTERN SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI	39.50
KALBSGESCHNETZELTES ^(CH) MIT PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT KNUSPRIGER RÖSTI	40.50
WILDGESCHNETZELTES MIT PREISELBEERSAUCE MIT SPÄTZLI, ROTKKRAUT, ROSENKOHL UND MARRONI	39.50
REHPFEFFER MIT SPÄTZLI, ROTKKRAUT, ROSENKOHL UND MARRONI	38.50
KALBS-CORDON BLEU ^(CH) MIT BRESAOLA-APPENZELLERKÄSE-FÜLLUNG SERVIERT MIT POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE	44.50
ANGUS BEEF FILET ^(180 GR. CH) MIT PORTWENSAUCE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND BASILIKUM	54.00



Fisch & Krustentiere

SAUTIERTE BLACK TIGER RIESENCREVETTEN AUF KÜRBISPÜREE GLASIERTE KAROTTEN UND GERÖSTETE KÜRBISKERNE	39.50
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT CHAMPAGNERSAUCE SÜSSKARTOFFELN UND GEMÜSE	38.50

Vegetarisches

RANDEN-CARPACCIO MIT PILZRAGOUT UND KARTOFFELGNOCCHI	36.50
KÜRBIS-RAVIOLI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND PARMESAN-SCHAUM	38.50



Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	11.50
ZWETSCHGEN-STREUSELKUCHEN MIT VANILLESAUCE	14.50
TONKABOHNEN-GRÜNNTEE-PARFAIT MIT GEBACKENER FEIGE	15.50
DESSERTTELLER <<SCHLÖSSLI-HAGGEN>>	18.50
<i>KÄSE</i>	
AUSERLESENE KÄSEAUWAHL MIT BIRNENBROT UND FEIGEN-APFELSENF UND BAUMNÜSSEN	16.50

Dessertwein im Offenausschank

KRACHER CUVÉE BEERENAUSLESE 2020
Burgenland DAC
5 CL 8.50

Diese Beerenauslese strotzt nur so vor Frucht und Eleganz. Pfirsich, Honigmelone und reife, saftige Zitrusfrüchte passen mit ihrer frischen Süsse perfekt zu Weichkäse und verschiedenen Desserts.

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