

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
MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS 14.50
- NÜSSLISALAT MIT EI, CROÛTONS UND SPECK 17.50
(BIO-EIER VON DER FAMILIE KNILL, SCHLÖSSLI-HAGGEN CH)
- NÜSSLISALAT 17.50
MIT CARAMELISIERTEN APFELSCHNITZEN
- SCHOTTISCHER RAUHLACHS 25.50
MIT NÜSSLISALAT UND MANGO
- HERBSTLICHES SALATBOUQUET 15.50
MIT FRISCHEN FEIGEN UND PATA NEGRA ROHSCHINKEN

SUPPEN

- ASIATISCHE CURRYSCHAUMSUPPE 13.50
MIT SAUTIERTER BLACK TIGER RIESENCREVETTE 17.50
- RHEINTALER WEISSWEINSCHAUMSUPPE 13.50
MIT TRAUBEN
- RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI 9.00
- FRUCHTIGE ZITRONENGRASS-KOKOS-SUPPE 13.50
MIT POULETSPIESS 18.50

WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGÄNGE

- KÜRBIS-RAVIOLI 28.50
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND PARMESANSCHAUM
- POCHIERTES LACHSFILET MIT LIMETTEN-ESPUMA 24.50
BLATTSPINAT
- SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN AUF RANDENPÜRÉE 25.50
MIT HASELNUSSBUTTER
- WOLFSBARSCHFILET MIT CHAMPAGNERSAUCE 24.50
MIT GEBRATENEM BLUMENKOHL UND KEFEN

Menüvorschläge

HAUPTGÄNGE | FLEISCH

- KALBSRÜCKEN ^(CH) MIT MORCHELRAHMSAUCE
MIT PAPARDELLE UND SAISONGEMÜSE 48.50
- RINDSFILET ^(CH) MIT TRÜFFELJUS
KARTOFFELGRATIN UND SPECKBOHNEN 54.00
- BRASATO (CH) AL BAROLO
MIT KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE 39.50
- HACKBRATEN MIT PILZSAUCE
MIT KARTOFFELSTOCK UND GLASIERTEN KAROTTEN 36.50
- MAISPOULARDENBRUST ^(CH) MIT ZITRONEN-THYMIANSAUCE
SERVIERT SÄMIGER RISOTTO 37.50
- KALBSGESCHNETZELTES (CH) MIT PILZRAHMSAUCE
UND KNUSPRIGER RÖSTI 40.50

FISCH | KRUSTENTIERE

- WOLFSBARSCHFILET MIT CHAMPAGNERSAUCE
SÜSSKARTOFFELPÜREE 39.50
- GEBRATENES ZANDERFILET MIT FENCHEL-ESPUMA
MINI-KARTOFFELN UND KEFEN 37.50
- SAUTIERTE BLACK TIGER RIESENCREVETTEN AUF WOK-GEMÜSE
MIT BASMATI-REIS UND WOK-GEMÜSE 37.50

VEGETARISCH | VEGAN

- RANDEN-CARPACCIO MIT PILZRAGOUT
UND KARTOFFELGNOCCHI 36.50
- KÜRBIS-RAVIOLI
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND PARMESANSCHAUM 38.50
- AUBERGINEN-ZUCCHETTI-ROULADE
MIT RISOTTOFÜLLUNG UND ERBSENSAUCE 31.50



Schlöss-Menü

GERÄUCHERTE HIRSCHCARPACCIO <NEW STYLE>
WALDKRÄUTERSALAT | YUZU-SOJASUD | SENFKAVIAR | HASELNÜSSE

HOKAIDO-KÜRBIS
KÜRBISUPPE | CHORIZO | KÜRBIS-CRUMBLE | CRÈME BRÛLÉE VON KÜRBIS

ONSEN-EI
PETERSILIENWURZEL | KARTOFFEL | SCHWARZE TRÜFFEL

HEIMISCHE REHRÜCKEN MIT COGNACSAUCE
SPÄTZLI | ROTKRAUT | MARRONI

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL VON KÜNDIG-CHÄSLAUBE
FEIGEN-APFELSENF | FRÜCHTEBROT | SCHWARZE BAUMNÜSSE

ODER

WILDKRÄUTER-SORBET
FICHTENSPROSSEN | TONKA-ESPUMA | BIRNE

3 Gänge CHF 79.— 4 Gänge CHF 91.— 5 Gänge CHF 102.— 6 Gänge 113.—

Menüvorschläge

MENU 1

GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING
GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS

MAISPOULARDENBRUST MIT MARSALASAUCE
PATATINI UND MEDITERRANES GEMÜSERAGOUT

CRÉME BRULÉE
MIT VANILLEGLACE

CHF 68.50

MENU 2

NÜSSLISALAT MIT CARAMELISIERTEN APFELSCHNITZEN
UND HAUSDRESSING

ASIATISCHE CURRYSCHAUMSUPPE
MIT BLACK TIGER RIESENCREVETTE

BRASATO AL BAROLO
MIT KARTOFFELSTOCK UND GLASIERTE KAROTTEN

DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE AUS ERLESENE SCHOKOLADE
MIT SCHOKO-CRUMBLE

CHF 88.00

MENÜVORSCHLÄGE

MENU 3

SCHOTTISCHER RAUHLACHSROSTTEN
MIT NÜSSLISALAT UND MANGO

FRUCHTIGE ZITRONENGRASSUPPE
MIT POULETSPIESS

WOLFSBARSCHFILET MIT CHAMPAGNERSAUCE
MIT GEBRATENEM BLUMENKOHL UND KEFEN

KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN MIT MORCHELRAHMSAUCE
PAPPARDELLE UND SAISONGEMÜSE

CHEESECAKE
MIT POPCORNGLACE

CHF 99.00

MENU 4

RANDEN-TATAR MIT ÜBERBACKENE ZIEGENKÄSE
UND WALDKRÄUTERSALAT

KLARE KÜRBISSUPPE
MIT INGWER, KÜRBISKERNÖL UND FRISCHEN KRÄUTERN

AUBERGINEN ZUCCHETTI-ROULADE
MIT RISOTTO-FÜLLUNG UND ERBSENSAUCE

ANANASCARPACCIO
MIT PASSIONSFRUCHT-MANGO-SORBET

CHF 82.00

MENÜ 5

HOKAIDO-KÜRBIS

CHORIZO I HASELNUSS-CRUMBLE I KÜRBISKERNÖL I KRÄUTERKRESSE

RHEINTALER WEISSWEINSCHAUMSUPPE

BUFFALO-WÜRSTCHEN I PINIENKERNE I SCHNITTLAUCHÖL I SAUERRAHM

DUO VOM KALB

PORTWEINJUS I KARTOFFEL-SERVIETTENKNÖDEL I SELLERIE I SCHALOTTE

CHEESCAKE

POPCORNLACE I APFEL-BASILIKUM I JOHANNISBEER-SORBET I POPCORN-CRUNCH

CHF 99.00



Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT WEISSER KAFFEEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	13.50
TRAUBEN-PARFAIT MIT MARINIERTEN TRAUBEN, SAUERRAHM-CRÉMEUX, WALNUSS TRAUBEN-VERJUS-SUD	17.50
DESSERTTELLER <<SCHLÖSSLI-HAGGEN>>	18.50

KÄSE

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL MIT BIRNENBROT UND FEIGEN-APFELSENF UND BAUMNÜSSEN	16.50
---	-------

Dessertwein im Offenausschank

KRACHER CUVÉE BEERENAUSLESE 2020

Burgenland DAC

5 CL 9.50

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.