

## Schlössmenü

Schottische Rauchlachsfilet-Tranchen auf Nüsslialat  
mit Mango-Türmchen

\*\*\*

Asiatische Curryschaumsuppe  
mit Kartoffelchips

\*\*\*

Irisches Rindsfilet mit Balsamicojus  
serviert mit Safran-Risotto und Gemüse

\*\*\*

Auserlesene Käseauswahl  
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Caramelisierte Vanillecrème  
mit Vanilleglace

\*\*\*

CHF 71.00

## Kalte Vorspeisen

Schottische Rauchlachsfilet-Tranchen auf Nüsslisalat mit Mango-Türmchen	21.50
Iberico Pata Negra Rohschinken mit Salatbouquet	18.50
Beefsteak Tatar «classic» mit Zwiebeln, Kapern Brioche-Toast serviert mit Calvados, Cognac oder Whisky	19.50/29.50
Beefsteak Tatar «steirische Art» mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	20.50/31.00

## Salate

Gemischte Blattsalate	8.00
Gemischter Salat	9.50

## Suppen

Karotten-Orangenschaumsuppe	10.50
mit sautierter Black Tiger Riesencrevette	14.50
Asiatische Curryschaumsuppe	10.50
mit sautierter Black Tiger Riesencrevette	14.50

## Warme Vorspeisen

Spargelravioli mit grünen Spargeln und Rosmarinschaumsauce	17.50
Gebrautes Zanderfilet auf Beluga-Linsen mit Kräuterschaum	18.50

## Fleischgerichte

Kalbsleberli <sup>(CH)</sup> mit Zwiebeln und frischen Kräutern  
serviert mit knuspriger Rösti 34.50

Kalbsgeschnetzeltes <sup>(CH)</sup> mit Champignonrahmsauce  
serviert mit knuspriger Rösti 37.50

Kalbs-Cordon bleu <sup>(CH)</sup> mit Bresaola-Alpenkäse vom Fam. Knill  
serviert mit Marktgemüse 37.50

Angusbeef <sup>(IRL)</sup> mit Balsamicojus  
Safran-Risotto und Gemüsebouquet 46.00

Schweinsfilet <sup>(CH)</sup> mit Calvadosrahmsauce  
serviert mit Spinosi-Tagliolini 32.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites <sup>(CH)</sup> 26.50

## Fisch & Krustentiere

Gebratenes Zanderfilet auf Beluga-Linsen  
mit Basmati-Reis und Kräuterschaum 34.50

Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse  
mit Basmati-Reis und Currysauce 37.50

## Vegetarisches

Spargelravioli mit grünen Spargeln  
und Rosmarinschaumsauce 24.50

Safran-Risotto  
mit sautierten Pilzen und Gemüse 24.50

## Zusätzliche Beilagen

Basmati-Reis, Pommes nature au safran, Spinosi Tagliolini 4.50

Rösti, Pommes Frites, Gemüsebouquet und Safran-Risotto 6.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST

## Dessert

Schokoladenmousse	11.50
Schokoladenmousse mit weissem Schokoladenkuchen und Vanilleglace	14.50
Haselnuss-Parfait auf Traubensauce	13.50
Caramelisierte Vanillecrème mit Vanilleglace	12.50
Eiskaffee <<Schlössli>>	9.50
Zitronensorbet mit Wodka	11.50
Coupe Dänemark	11.00
Mini Coupe Dänemark	8.50

### **Glace Aromen**

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Mocca

### **Sorbet Aromen**

Zitrone, Himbeere, Aprikosen

Pro Kugel	3.90
mit Rahm	1.60

Alle Desserts sind hausgemacht  
Glace und Sorbets sind «Imperial-Luxus-Linie von der Frisco»