



# Schlössmenü

Avocado-Mango-Chili-Ragout  
mit Nüsslisalat

\*\*\*

Randenschaumsuppe  
mit frittierter Salami

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln au Champagner  
auf Beluga-Linsen

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbacke & Kalbsfiletmedaillon im Kräutermantel  
mit Marsalasaucce und Kräuterschaum  
serviert mit Safranrisotto und glasiertem Gemüse

\*\*\*

Auserlesene Käseauswahl  
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Weisse & Dunkle Schokoladenmousse

\*\*\*

CHF 76.00

## *Kalte Vorspeisen*

Winterliches Salatbouquet mit spanischem Serrano-Rohschinken	17.50
Orkney Rauchlachsrosetten auf lauwarmem Randensalat mit Nüsslisalat	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	20.50/31.50

## *Salate*

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Croûtons	9.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons	11.50
Nüsslisalat serviert mit Ei, Croûtons und Kernen	13.50

## *Suppen*

Asiatische Curryschaumsuppe	10.50
Randenschaumsuppe mit frittierter Salami	9.50
Rindsbouillon mit Flädli	8.00

## *Warme Vorspeisen*

Blätterteig-Pastetli-Gemüse-Pilzragout	17.50
Steinpilzravioli mit sautierten Steinpilzen und Kräuterschaum	18.50
Gebratene Jakobsmuscheln au Champagne auf Beluga-Linsen	19.50

## *Fleischgerichte*

Kalbsleberli mit Zwiebeln und frischen Kräutern (CH) serviert mit knuspriger Rösti	34.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti	37.50
Wiener Schnitzel vom Schwein (CH) mit Pommes Frites	29.50
Kalbs-Cordon bleu mit Bresaola-Appenzellerkäse-Füllung (CH) serviert mit Marktgemüse	38.50
Irishes Rindsfilet vom Angusbeef «Schlössli-Haggen» serviert mit Safran - Risotto und Marktgemüse	46.00
Rosa gebratene australische Lammrücken mit Olivenkruste mit Marsalasaucce serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	44.00

## *Fisch & Krustentiere*

Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf Gemüse mit Basmati-Reis und asiatischer Currysauce	37.50
Gebratene Jakobsmuscheln au Champagner auf Beluga-Linsen mit Safrankartoffeln	38.50
Pochiertes Loup de Mer mit Weissweinsauce mit Pommes nature und Gemüse	34.50

## *Vegetarisches*

Kartoffelgnocchi mit Chilisauce	27.50
Steinpilzravioli mit sautierten Steinpilzen mit Gemüse und Kräuterschaum	31.00
Blätterteig-Pastetli-Gemüse-Pilzragout	26.50

## *Zusätzliche Beilagen*

Basmati-Reis, Pommes nature, Spinosi-Taglolini	4.50
Rösti, Pommes Frites, Gemüsebouquet	6.50

## *Hausgemachte Desserts*

<b>Crème brûlée</b> mit Vanilleglace	<b>12.50</b>
<b>Duette</b> von dunkler und heller Schokoladenmousse	<b>12.50</b>
<b>Zimt-Parfait</b> mit Zwerg-Orangen-Kompott	<b>13.50</b>
<b>Dessertteller</b> <<Schlössli-Haggen>>	<b>18.50</b>
<b>Tagesdessert</b>	<b>8.50</b>

## *Saisonal*

<b>Heisse Beeren mit Vanilleglace</b>	<b>11.50</b>
---------------------------------------	--------------

## *Käse*

<b>Auserlesene Käseauswahl</b> mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf	<b>16.50</b>
---	--------------

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST

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