



# Schlössmenü

Black Tiger Riesengarnelen  
auf Nektarinen-Fenchelsalat  
mariniert mit Fleur de Sel - Olivenöl - Orangensaft

\*\*\*

Tomatensuppe  
aus frischen Tomaten

\*\*\*

Rosa gebratenes Thunfisch-Steak im Sesammantel  
auf Wok-Gemüse mit asiatischer Currysauce

\*\*\*

Argentinisches Angus-Beef  
mit Thymian-Bratkartoffeln  
und Marktgemüse

\*\*\*

Auserlesene Käseauswahl  
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Erdbeermousse  
mit marinierten Erdbeeren

\*\*\*

CHF 76.00

## *Kalte Vorspeisen*

Rauchlachs-Tartare mit Toast und Butter	19.50
Vitello tonnato (dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch) mit Thunfischsauce und Salatbouquet	23.50
Beefsteak Tatar «classic» mit Zwiebeln, Kapern Brioche-Toast serviert mit Calvados, Cognac oder Whisky	19.50/29.50
Beefsteak Tatar «steirische Art» mit steirischen Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	20.50/30.50

## *Salate*

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Croûtons	9.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons	11.50
Fenchelsalat mit Nektarinen mariniert mit Olivenöl, Fleur de Sel und Orangensaft	14.50

## *Suppen*

Asiatische Curryschaumsuppe	12.50
Melonenkaltschale mit Melonenperlen	11.50
Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Trauben	9.00

## *Warme Vorspeisen*

Kräuterravioli mit sautierten Eierschwämmli	18.50
Black Tiger Riesencrevetten mit Aprikosen-Mango-Chutney	19.50



## *Fleischgerichte*

<b>Kalbsleberli</b> mit Zwiebeln und frischen Kräutern (CH) serviert mit knuspriger Rösti	34.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> (CH) mit Pilzrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti	37.50
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> (Appenzell) mit Pommes Frites	29.50
<b>Maispouardenbrust</b> (Mörschwil) mit Calvados-Rahmsauce und Spinosi-Tagliolini	32.00
<b>BBQ Burger vom Bio-Kalb</b> (von der Familie Norbert & Manuela Knill, Schlössli-Haggen, CH) serviert mit BBQ-Sauce, Pommes Frites	30.50
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> mit Bresaola-Appenzellerkäse-Füllung (CH) serviert mit Marktgemüse	38.50
<b>Angusbeef-Filet</b> (ARG) serviert mit Thymian-Bratkartoffeln und Gemüse	46.00
<b>Rib Eye Steak 220 Gr.</b> (IRL) mit Café de Paris überbacken serviert mit Pommes Frites und Gemüse	42.00



## *Fisch & Krustentiere*

Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und asiatischer Currysauce	38.50
Forellenfilet mit Proseccoschaumsauce Gemüsereis und Blattspinat	37.50
Hausgemachte Egli-Knusperli mit Sauce Tartare Pommes nature und Blattspinat	34.50

## *Vegetarisches*

Kräuterravioli mit sautierten Eierschwämmli	27.50
Eierschwämmli-Ragout im Blätterteig-Pastetli mit Gemüsebrunoise	25.50
Asiatische Gemüse-Pfanne mit Basmati-Reis	26.50

## *Zusätzliche Beilagen*

Basmati-Reis, Spinosi-Tagliolini	4.50
Rösti, Pommes Frites, Marktgemüse, Bratkartoffeln	6.50



## *Hausgemachte Desserts*

Crème brûlée mit Vanilleglace	12.50
Dunkles Schokoladenmousse	12.50
Pistazien-Parfait mit Fruchtsalat	13.50
Erdbeermousse mit marinierten Erdbeeren	11.50
Panna Cotta mit Beerenschale	12.50
Dessertteller <<Schlössli-Haggen>>	18.50
Coupe Romanoff	11.50
Tagesdessert.....	

## *Käse*

Auserlesene Käseauswahl mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf	16.50
--	-------

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