



Schlössmenü

Sautierter Black Tiger Riesencrevette
mit marinierten Mango-Würfeln

Dattel-Ingwer-Limetten-Schaumsuppe
Dattel gefüllt mit Mandel im Speckmantel

Steinpilzravioli
mit Erbsenpüree und Kräuterschaum

Geschmorte Kalbsbacke an kräftiger Rotweinsauce
serviert mit Safran Risotto und glasierten Karotten

Auserlesene Käseauswahl
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Zimt-Parfait
Zwerg-Orangen-Kompott

CHF 76.00

Kalte Vorspeisen

Winterliches Salatbouquet mit spanischen Pata Negra Rohschinken	18.50
Orkney Graved Lachs-Rosetten auf lauwarmen Randensalat und Nüsslisalatbouquet	19.50
Beefsteak Tatar «classic» (CH) mit Zwiebeln, Kapern Brioche-Toast serviert mit Calvados, Cognac oder Whisky	19.50/29.50
Beefsteak Tatar «steirische Art» (CH) 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	14.50

Suppen

Asiatische Curryschaumsuppe	11.50
Dattel-Ingwer-Limetten-Schaumsuppe Dattel mit Mandel gefüllt im Speck-Mantel	12.50
Süskartoffelsüppchen mit Süskartoffelchips und Sauerrahm	9.50

Warme Vorspeisen

Spinosi-Tagliolini mit karamellisierten Brüsseler	17.50
Steinpilzravioli mit Erbsenpüree und Kräuterschaum	18.50
Gebratene Jakobsmuscheln au Champagne (USA) 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
Bio-Kalbskotelette (350 g) mit Café de Paris (von der Familie Knill am Schlössli-Hang) und Marktgemüse	44.00
Irisches Rindsfilet vom Angusbeef «Schlössli-Haggen» serviert mit Safran Risotto und Marktgemüse	46.00
Rosa gebratene Entenbrust (F) mit Sesam-Orangen-Marsalasaucce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	38.00



Fisch & Krustentiere

Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und asiatischer Currysauce	37.50
Gebratene Jakobsmuscheln au Champagne auf Beluga-Linsen mit Kartoffelstock	38.50
Saiblingsfilet im Pistazienmantel mit Pommes nature und Gemüse	34.50

Vegetarisches

Spinosi-Tagliolini mit karamellisierten Brüsseler	24.50
Steinpilzravioli mit Erbsenpüree und Kräuterschaum	27.50
Safran Risotto mit sautierten Waldpilzen und Gemüse	24.50

Zusätzliche Beilagen

Kartoffelstock Basmati-Reis Pommes nature Spinosi-Tagliolini	5.00
Rösti Pommes Frites Safran Risotto Gemüsebouquet	6.50

Hausgemachte Desserts

Crème brûlée mit Passionsfrucht-Mango-Sorbet	12.50
Dunkle Schokoladenmousse	11.50
Zimt-Parfait mit Zwerg-Orangen-Kompott	12.50
Irisch-Coffee-Mousse mit Vanilleglace	11.50
Süssmoschtcrème mit caramelisierten Apfelschnitzen	10.50
Dessertteller <<Schlössli-Haggen>>	18.50

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.