

Schlossmenü

Sautierter Black Tiger Riesencrevette
mit marinierten Mango-Würfeln

Randenschaumsuppe
mit gerösteten Croûtons

Kräuterravioli
mit sautierten Pilzen und Kräuterschaum

Argentinisches Angusbeef mit Portweinjus
serviert mit Carnaroli-Parmesan-Risotto und glasiertem Gemüse

Auserlesene Käseauswahl
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Zimt-Parfait
mit Zwerg-Orangenkompott

CHF 79.00

Salate & Kalte Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Croûtons mit Hausdressing	9.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck <small>(Bio-Eier von der Familie Norbert & Manuela Knill, Schössli-Haggen, CH)</small>	15.50
Winterliches Salatbouquet mit Pata Negra Rohschinken	21.50
Beefsteak Tatar «classic» mit Zwiebeln, Kapern Brioche-Toast serviert mit Calvados, Cognac oder Whisky	21.50/32.50
Beefsteak Tatar «steirische Art» mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	22.50/33.50

Suppen

Asiatische Curryschaumsuppe mit gebratener Black Tiger Riesencrevette	12.50 16.50
Randenschaumsuppe serviert mit gerösteten Croûtons	11.50
Rheinthaler Weissweinschaumsuppe	12.50

Warme Vorspeisen

Kräuterravioli mit Kräuterschaum und sautierten Pilzen	21.50
Sautierte Black Tiger Riesencereveten mit marinierten Mangowürfeln	23.50
Gambas al Ajillo Crevetten mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Petersilien	15.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST

Fleischgerichte

Kalbsleberli mit Zwiebeln und frischen Kräutern (CH) serviert mit knuspriger Rösti	36.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti	37.50
Wiener Schnitzel vom Schwein (CH) mit Pommes Frites	31.50
Kalbs-Cordon bleu mit Bresaola-Appenzellerkäse-Füllung (CH) serviert mit Marktgemüse	38.50
Geschmorter Kalbsbacke (CH) mit Rotweinsauce serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und Marktgemüse	34.50
Argentinisches Angusbeef mit Portweinjus serviert mit Carnaroli-Parmesan--Risotto	46.00
Rindsfiletwürfel (ARG) <Stroganoff> serviert mit Spätzli	37.00

Fisch & Krustentiere

Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und asiatischer Currysauce	37.50
Gebratene Jakobsmuscheln au Champagne auf Erbsenpüree und Basmati-Reis	38.50
Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce mit Pommes nature und Gemüse	37.50

Vegetarisches

Carnaroli-Parmesan-Risotto mit Marktgemüse	24.50
Kräuterravioli mit sautierten Pilzen und Kräuterschaum	27.50

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	13.50
Dunkle Schokoladenmousse	11.50
Zimt-Parfait mit Zwerg-Orangen-Kompott	12.50
Süssmoschtcrème mit caramelisierten Äpfeln	10.50
Lauwarme Schokoladenkuchen mit weisser Kaffeeglace	12.50
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.