

Dezember 2025 / Anfang 2026

Erst vor kurzem waren die Tore noch geschlossen und wir in den Startlöchern um am 5.11.2025 zu eröffnen. In dieser Zeit bis heute durften wir schon viele Großartige und Nette Gäste kennenlernen und verwöhnen.

Manche waren schon öfters da.

Wir, Asta und Ich-Peter mit Darko unserem Koch und Ranjini der Küchenhilfe sind mit voller Begeisterung dabei, freuen uns auf jeden Tag. Neulich kam auch noch Jabari – ein Welpen dazu. (Er kocht nicht)

In der Schlossküche klappern die Kochtöpfe, die Tische hinter historischem Gemäuer sind mit viel Stil und Geschmack für Euch gedeckt.

Suppe & Warmes

Zwiebel-Cremesuppe **16.-**

Zwiebeln sind im Kräuter-Salzteig gebacken

Fenchelöl

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe **14.-**

Kokosmilch | Ingwer | Kürbiskerne

Spinat Knödel **18.- / 32.-**

Gorgonzola

Geschmorte Rote Beete **24.-**

Sauer Milch-Quark Creme | Tahini | Balsamico | Kräutersalsa

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten

Salate

Variation Markfrischer Blattsalate 16.-

Hausdressing | Kapern | Kürbiskerne | Croutons

Mit Belperknolle 4.50

Nüsslisalat – Steirische Art 18.-

Kräuter Butter Crouton | Ei | Speck

Hausdressing | Steirisches Kürbiskern Öl

Winter Schloss Salat 18.-

Chinakohl | Knusprige Reismudeln | Poule Brust

Shiro Miso-Sesam Dressing | Ahornsirup | Mandeln

Hausgebeizter Schottischer Lachs 26.-

Joghurt-Quark | Dill Öl | Forellen Kaviar

Tuna Tataki 28.-

Negi-Sauce | Sesam Öl | Sesam

Entenleberterrine 28.-

Knusperbrot-Sauerteig | Feige | Porto

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten

Haupt Gerichte

Ossobuco – Gremolata 47.-

Kalb | Pappardelle

Kalbs-Kopf-Bäggli 48.-

Barolo-Weinsosse | Berg- Kartoffelstock | Geröstetes Gemüse

(24 Stunden Geschmort &...)

Lamm Stelze 44.-

Gnocchi alla Romana | Pastinaken | Kräuter Salsa

Entenbrust 46.-

Orangen-Karamellsoße mit Sternanis

Servietten Knödel mit Baumnüssen | Apfelrotkraut

Echtes Kalbs -Wiener Schnitzel 42.-

Berg Kartoffel mit Schale | Butter | Petersilie

Preiselbeeren

Rinderfiletsteak 58.-

Gefülltes Mark Bein | Hoisin-Pfeffer Sosse

Bimi Brokkoli

Mediterraner Fischeintopf

48.-

Garnelen | St. Pierre | Lachs | Calamari

Safran | A Bissale Pernod

Kartoffeln

Pappardelle

24.-

Erbsen | Pistazien | Minze

Für 1-2 Gäste

Gebackener la sanglee des couardis

26.-

Kuh-Rohmilch, Jura. Gebacken mit Pistazien

Süsses

Zitronen Tartelette

16.-

Marinierte Beeren

Schokoladen Vulkan

14.-

Vanille Eis, 10 Min

Hokkaidokürbis-Rahmglace

16.-

Trauben, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Maroni Eis

16.-

Schokoladensosse | Gesalzene Caramel

Österreichischer Kaiserschmarren

32.-

Zwetschgenröster | Vanille Eis

Bitte fragen Sie uns, ob wir im Moment die Möglichkeit haben

Einen Kaiserschmarren zu backen, Danke Peter

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten

jumi`s Käseauswahl

24.-

Am besten zu zweit zu geniessen

schlossberger vom grossvätü – Kuhmilch

hanfmutschli – Kuhmilch

murgü – Kuhmilch

blauer schnee, blauschimmelkäse, Kuhmilch

dolly - Schafkäse

zickzack – Ziegenkäse

5erlei davon gibt`s immer

Früchtebrot, Feigen-Apfel Senf

Wir bemühen uns die Produkte aus der Schweiz zu beziehen, wenn möglich.

Für Informationen über Zutaten, die Allergenen oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten, wende dich bitte an unsere Service Mitarbeiter.

Brot CH, DE. Mehl CH, IT, Fisch CH & International, Fleisch/Wild CH, Poulet CH & FR

Wir kochen mit frischem Gemüse, frischen Kräutern. Sossen werden noch mit Knochen und Wurzelgemüse gekocht. Alte Schule, Tradition wird beibehalten und mit neuen Techniken und Internationaler Kocherfahrung vereinigt.

Kaffee, Hosennen, Fleisch, Urmetzg-Altdorf, Markus Heinzer-Moutathal

Fisch, Bianchi

KAFFEE / TEE

Ristretto / Espresso 5.-	Doppio / Macchiato 6.60
Kaffee Crema 5.50	Cappuccino 6.50
Schale 6.90	Latte Macchiato 7.-
Kaffee Lutz 6.90	Irish Coffee 12.-
Grappa Coretto 8.50	
Tee Karaffe	Tee Tasse
Mineral Allegra / Passuger 77cl 8.50	Soft Drinks 6.- Rivella/Cola/Sprite/Sinalco
Michel Säfte 6.90	Shorley 6.90
Baarer Bier Goldmandle offen 5.20 / 6.40	
Weizen Alc fr 50cl 8.50	Eichhof Lager 58cl 6.50
Quöllfrisch Trüb 6.50	Gächs 6.50
Brandlöscher Bügel 6.50	

Nr. Allergen Beispiele / Enthalten in

1	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern
2	Krebstiere	Krabben, Garnelen, Hummer, Langusten
3	Eier	Eierspeisen, Teigwaren, Gebäck, Saucen
4	Fisch	Fischgerichte, Fischsaucen, Anchovis
5	Erdnüsse	Erdnussöl, Saucen, Backwaren
6	Soja	Sojasauce, Tofu, Marinaden
7	Milch (inkl. Laktose)	Butter, Käse, Rahm, Milch, Desserts
8	Schalenfrüchte (Nüsse)	Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Pistazien-, Macadamianüsse
9	Sellerie	Suppen, Saucen, Gewürzmischungen
10	Senf	Dressings, Marinaden, Saucen
11	Sesam	Sesamöl, Backwaren, Toppings
12	Schwefeldioxid und Sulfite	Wein, getrocknete Früchte
13	Lupinen	Mehl, Brot, Gebäck (selten)
14	Weichtiere	Muscheln, Tintenfisch, Schnecken

