



SCHLOSSRESTAURANT

SCHLOSS MENÜ

SWISS ANGUS TATAR
DUMPLING

ERBSENSUPPE MIT SÜSSEM CHILI
THUNFISCH-TROCKENFLEISCHMOUSSE

EIN ZWEIERLEI VOM
RAVIOLIO

RÜEBLI KREATION

WOLFSBARSCH GEBRATEN

DUETT VOM
KALB & SWISS ANGUS BEEF

WEISSE SCHOGGI MIT
ERDBEERE UND RHABARBER
ODER
KÄSE VARIATION

MENÜ KOMPLETT
139
6 GANG MENÜ
128
5 GANG MENÜ
109
4 GANG MENÜ
98
3 GANG MENÜ
79



SCHLOSSRESTAURANT

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT
EI, SPECK UND CROUTONS
14

BUNTER FRÜHLINGSSALAT
FEIGEN, GRANATAPFELKERNE, CROUTONS
13

HAUSGEMACHTE HECHTTERRINE
SPARGEL CHUTNEY
19

RÜEBLI INGWERSUPPE
HONIG ESPUMA
13

VEGETARISCHE HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN

GNOCCHI
SCHWEIZER BLAUSCHIMMELKÄSE
19/29

RAVIOLI A LA MAISON
20/31

SAUERKRAUT-FRÜHLINGSROLLEN
SWEET CHILI-SAUCE
GEBRATENER REIS
33



SCHLOSSRESTAURANT

FISCH

EGLIFILETS GEBRATEN
KAPERN-HOLLANDAISE
FRÜHLINGSKARTOFFELN
42

GOTTHARD ZANDER POCHIERT
KRÄUTERSAUCE
PILAWREIS
46

KLASSIKER AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

SWISS ANGUS BEEF SCHMORBRATEN
HÄRDEPFELSTOCK
40

LAMMKOTELETTEN
KRÄUTERJUS
MEDITERRANEN POLENTA
48

KALBSSTEAK
RUMONDOSAUCE
SPÄTZLI
53

SCHLOSS-CORDON-BLEU „KREATION VOM CHEF“
HOUSE FRITES
39