

Anfang 2026

Die **Sonne** kommt schon manchmal heraus in den letzten Tagen. Da kommt jetzt auch der **Garten** langsam in Schwung. Ein neuer **Grill** ist schon da und brennt drauf zu brennen. Es gibt auch frisch gebackenen **Kuchen** an Wochenenden und mehr.

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 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.

Unser Service & Küche

Wir erlauben es uns „Per Du“ zu sein

Im Schloss A Pro herrscht eine großartige Atmosphäre mit einem nicht Steifen Service. Freundlich, Persönlich, Verwöhnend, Aufmerksam und doch Zurückhaltend mit gepflegtem Abstand. Asta, immer gut Gelaunt und vergisst auch Deinen Namen nicht.

Unsere Küche spricht eine breite Sprache die sich auch laufend verändert.

Nicht nur Saisonal sondern Genial. Manchmal auch Frech mit Bodenständigem und aus Alter Schule kommender Basis mit Inputs meiner Beruflichen Reise.

So kommt das Original Wienerschnitzel nicht zu kurz (länger wie der Teller), die Schmorgerichte nicht zu lang (teilweise nur 12 Stunden), das Tuna Tataki immer frisch und anderes immer mit guter Laune und Aufmerksamkeit zum Detail.

Danke für Euren Besuch

Asta & Peter

MONATS ANGEBOT

SPARGEL – CH – DE – IT- Import ?

Tagesangebot, bitte nachfragen

Entlebucher Schinken 14.-

Charentais Melone | Entlebucher Schinken 21.-

Schweine Kotelett 38.-

Paniert | Dijon Senf | Rucola | Parmesan

Bratkartoffel | Pommes

Weinempfehlung

Weisswein

Cantina Sabaini, Chardonnay, Veneto 66.-

Rose

Grecia, Salento Negromaro, Paololeo 79.-

Rot

Guidalberto 88.-

Cabernat Sauvignon & Merlot, Toscana

Pinot Noir Riserva Urwi 78.-

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

Brot

*Unser **Feines Brot** servieren wir Dir gerne mit einem Aufstrich zum Auftakt.*

Für die Zweite Bestellung erlauben wir uns manchmal 3.- Franken zu verrechnen.

SUPPEN

Frühlings – Zwiebel – Weisswein - Cremesuppe 14.-

Lachs Klösschen 4.-

Sauerkraut Suppe !! 12.-

Speck | Dill | Crouton | Sauerrahm

Zum Knabbern, so nebenbei

Knusprige Poulet Ginger Bällchen 9.-

Spicy Mayo

VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind, Filet 26.- / 38.-

*Ei, Dijon, Kapern, Sardellen, Zitronensaft, Peterli, Cornichon,
Schalotte, Sauerteig Brot oder italienisches Baguette*

Variation Markfrischer Blattsalate 14.50

Hausdressing | Croutons

Kleiner Blattsalate 12.-

Hausdressing | Croutons

Mit Belperknolle 4.50

Fenchelsalat 14.-

Orangen & Grapefruit | Schalotten | Dill | Estragon

Karamellisierte Nüsse

Mit Burrata 23.-

Entenleberterrine, hg 28.-

Knusperbrot-Sauerteig | Feige | Porto

Tuna Tataki 28.-

Negi-Sauce | Sesam Öl | Sesam

Geschmorte Rote Beete 15.-

Sauer Milch-Quark Creme | Tahini | Balsamico | Kräutersalsa

HAUPT GERICHTE

GESCHMORT

Ossobuco – Gremolata 47.-

Kalb | Polenta Bramata

Kalbs-Kopf-Bäggli 48.-

Barolo-Weinsosse | Berg- Kartoffelstock | Geröstetes Gemüse

(24 Stunden geschmort &...)

Lamm Stelze 46.-

Gnocchi alla Romana | Pastinaken | Kräuter Salsa

GEBRATEN

Entenbrust 46.-

Orangen-Karamellsoße mit Sternanis

Knödel | Baumnüsse | Apfelrotkraut

Rinder Filetsteak, 200 Gr 62.-

Trio Pfeffer Rahm Sosse

Knusper Kartoffel Turm | Saisons Gemüse

GEBACKEN

Original Kalbs -Wiener Schnitzel 48.-

Berg Kartoffel, Butter & Petersilie oder Pommes | Preiselbeeren

MAL WAS ANDERES

Riesengarnelen – Baby Calamari **44.-**

Tunesische Zwiebel-Tomaten Sosse, Koriander, Kreuzkümmel

Pita Brot

Masu Lachs Filet, 160 Gr **49.-**

Baby Spinat, Kartoffel | Safran Sosse | Roggen Kaviar

Pappardelle **24.-**

Erbsen | Pistazien | Kokosnuss Milch | Etwas Chili | Minze

<p>La Sangle Käse – Gebacken 24.-</p>

<p>Schmeckt auch als Vorspeise oder als erste Nachspeise zum Teilen</p>

<p>Großartig für Apero</p>

Kuh-Rohmilch, Jura. Gebacken mit Pistazien | getrocknete Birne

SÜSSES

Tartelette, Früchte Mark	16.-
<i>Pistazien Eis Kugel Marinierte Beeren Cointreau</i>	
Schokoladen Vulkan	14.-
<i>Vanille Eis, 10 Min</i>	
Hokkaidokürbis-Rahmglace	16.-
<i>Trauben, Kürbiskerne und Kürbiskernöl</i>	
Affogato al Caffè`	9.-
<i>Mit Amaretto</i>	14.-
Espresso Martini	16.-
<i>Espresso Croquant Glace</i>	19.-

Frischer Kuchen – Jedes Wochenende

Bitte nachfragen

<u>Österreichischer Kaiserschmarren</u>	32.-
Für 2 Personen oder mehr	

Zwetschgenröster | Vanille Eis

NEU – NEW – NUOVO

Gerne auf Vorbestellung

Weiderind Entrecôte am Stück gegart

Kalbsnierenstück am Stück gebraten, Morchel-Rahm Sosse

Tomahawk Steak

Bistecca alla Fiorentina -T-Bone

Chateau Briand, Bernaise Sauce

Auswahl an Beilagen nach Absprache

Europäischer Hummer «blau» Schwanz (Nordsee)

Ca. 450 Gr, 38.- / 100 Gr

Erklärungen zu Unserer Speisekarte

Hg - steht für Haus gemacht (weil ich immer wieder gefragt werde ob wir die Entenleber Terrine selbst machen. Natürlich machen wir die selbst.

Masu- Lachs aus Sins CH

Japanischer Süßwasser Lachs aus Schweizer Zucht, Edelkrebs AG, Sins

Fleisch – Ürmetz Altdorf, Markus Heinzer Mouthatal

Fisch – Bianchi, Edelkrebs AG

Kaffee - Hosennen

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 | FR |DE. Mehl CH, IT, Fisch CH & International, Fleisch/Wild CH, AT, 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 / 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 6,-	Tee Tasse 5.50
Mineral Allegra / Passuger 77cl 8.50	Soft Drinks 6.- Rivella/Cola/Sprite/Sinalco
Michel Säfte 6.90	Shorley 6.90
Hausgemachter Eistee 6.50	
Baarer Bier Goldmandle offen 5.20 / 6.40	
Baarer Bier Alkoholfrei 5.20	Erdinger Alkoholfrei Grapefruit 7.-
Weizen Alkoholfrei 50cl 8.50	Eichhof Lager 58cl 6.50
Appenzeller Schwarzes Kristall 5.50	
Saft vom Fass mit & ohne Alkohol 7.50	

Nr. Allergen Beispiele / Enthalten in

- 1 Glutenthaltiges 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

