

Vorspeisen

Rucola-Eisbergsalat
mit Ei und Speck CHF 14.50

Schloss-Salat
Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen an Kräuterdressing  CHF 14.–

Gambas
Riesencrevetten mit Chili und Knoblauch gebraten CHF 21.–

Jakobsmuscheln
gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree
an Safranschaum und glasierten Cherrytomaten CHF 22.–

Gebackener Brie
mit Cranberry-Sauce und Salatbouquet  CHF 17.50



Suppen


Tagessuppe CHF 12.50

Hausgemachte Rieslingschaumsuppe  CHF 13.50


Vegetarisch

Bouchée Forestière
Pastetchen mit Waldpilzrahmsauce
und Saisongemüse
Vorspeise  CHF 19.–
Hauptspeise  CHF 36.–

Ravioli mit Birnen-Pecorinofüllung
an leichter Buttersauce mit Baumüssen,
frischem Rucola und gehobeltem Parmesan
Vorspeise  CHF 19.–
Hauptspeise  CHF 36.–

Zucchetti «Piccata»
an Tomatensauce mit Safranrisotto
Vorspeise  CHF 17.–
Hauptspeise  CHF 32.50

Feine Tagliatelle an Trüffelrahmsauce
mit glasierten Cherrytomaten
Vorspeise  CHF 18.–
Hauptspeise  CHF 35.–

Vegetable Curry
Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch und Gemüse, Basmatireis  CHF 35.–

 bezeichnet vegetarische Gerichte  bezeichnet Vegan möglich

Vom Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet an Champagnerschaum
dazu Safranrisotto und Blattspinat CHF 42.50

Frisch vom Fang Tagespreis
täglich frisch, phantasievoll, kreativ, saisonal

Gambas CHF 44.–
Riesencrevetten mit Chili und Knoblauch gebraten
mit Basmatireis und Blattspinat

Vom Schwein

Filet vom zarten Bierschwein CHF 44.–
im Ofen rosa gebraten, an Pommery–Senfsauce
Basmatireis und Saisongemüse

Vom Geflügel

Gebratene Maispouarden-Brust CHF 38.50
mit buntem Wildreis und Gemüsebouquet

Vom Kalb

Zartes Kalbssteak - Gottfried Kellers Leibspeise CHF 49.50
mit Pilzpüree, Blattspinat und Emmentalerkäse gratiniert,
mit Cognac-Rahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse

Frische Kalbsleberli CHF 39.50
mit Schalotten und Schlossgarten-Kräutern gebraten, Butterrösti

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art CHF 42.50
an sämiger Champignonsauce, Butterrösti

Vom Rind

Filet de Bœuf au Thym 150g CHF 48.50
Rindsfilet an Thymiansauce, Bratkartoffeln und Gemüse 200g CHF 54.50

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» CHF 46.–
gebratene Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce,
Butternudeln und Saisongemüse

Argentinisches Entrecôte vom Grill 250g CHF 52.–
mit Schlosskräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse

Vom Lamm

Lamrack CHF 49.50
rosa gebratenes Lamrack an Rotweinjus,
mit Bratkartoffeln und Gemüse

Gebrannte Creme mit Madagaskar-Vanille und Schweizer Rahm gekocht		CHF	12.–
Tiramisu Löffelbiskuits, Mascarponecreme und Espresso		CHF	13.50
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert		CHF	13.50
Hausgemachter Eiskaffee Kaffee, Zucker, Rahm und Kahlualikör		CHF	14.–
Schloss Trio New York Cheesecake, dunkle Schokoladencreme und Himbeersorbet		CHF	16.–
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern begleitet von mariniertem Ananas-Tatar		CHF	15.50
Creme Catalan mit frischen saisonalen Früchten serviert mit einer Kugel Vanillerahmglace		CHF	16.50
Erfrischende Beerensuppe marinierte Beeren mit Himbeersorbet		CHF	9.50
Käse Fünf Halbhart- und Weichkäse		CHF	16.50
Glace Schokoladen-, Vanille-, Kaffee-, Caramel- und Sauerrahmglace	pro Kugel	CHF	4.50
	mit Rahm	CHF	1.50
Sorbet Zitronen-, Ananas-Passionsfrucht- und Himbeersorbet	pro Kugel	CHF	4.50
	mit Rahm	CHF	1.50
Sorbet Variation Ananas-Passionsfrucht-, Zitronen- und Himbeer-Sorbet mit Früchten		CHF	13.50