


Vorspeisen

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

Rucola-Eisbergsalat CHF 14.50
mit Ei und Speck

Gambas CHF 21.–
Riesencrevetten mit Chili und Knoblauch gebraten

Jakobsmuscheln CHF 22.–
gebratene Jakobsmuscheln auf Asia-Kefen-Beet
an Safranschaum und glasierten Cherrytomaten

Falafel  CHF 17.50
mit Joghurt-Sauce und Salatbouquet

Würziges Beefsteak Tatar Vorspeise CHF 26.50
mit Brioche Toast und Salatbouquet Hauptspeise CHF 38.50

Suppen

Tagessuppe CHF 12.50



Hausgemachte Rieslingschaumsuppe  CHF 13.50

Vegetarisch

Pilz Risotto Vorspeise  CHF 17.50
mit Kefen, Milchschaum Hauptspeise  CHF 34.–

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

Salbei Gnocchi Vorspeise  CHF 17.–
dazu Zucchetti Schiffchen gefüllt mit Ratatouille Hauptspeise  CHF 32.50
und mit Käse überbacken

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

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



Vom Fisch

Gebratenes Doradenfilet Royal CHF 42.50
an Champagnerschaum mit Safranrisotto und Ratatouille

Frisch vom Fang

täglich frisch, phantasievoll, kreativ, saisonal

Tagespreis

Gambas

Riesenscrevetten mit Chili und Knoblauch gebraten
mit Basmatireis und Blattspinat

CHF 44.–

Vom Schwein

Filet vom zarten Bierschwein

im Ofen rosa gebraten, an Pommery–Sensauce
Wildreis und Saisongemüse

CHF 44.–

Vom Geflügel

Chicken Curry mit Schweizer Pouletbrust

Rassiges Thai-Curry mit Kokosmilch, Gemüse,
Pouletbruststreifen und Basmatireis

CHF 38.50

Vom Kalb

Zartes Kalbssteak - Gottfried Kellers Leibspeise

mit Pilzpüree, Blattspinat und Emmentalerkäse gratiniert
an Cognac-Rahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse

CHF 49.50

Frische Kalbsleberli

mit Schalotten und Schlossgarten-Kräutern gebraten, Butterrösti

CHF 39.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

an sämiger Champignonsauce, Butterrösti

CHF 42.50

Vom Rind

Filet de Bœuf au Thym

Rindsfilet an Thymiansauce, Bratkartoffeln und Gemüse

150g CHF 48.50

200g CHF 54.50

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»

gebratene Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce,
Wildreis und Saisongemüse

CHF 46.–

Argentinisches Entrecôte vom Grill

mit Schlosskräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse

250g CHF 52.–

Vom Lamm

Rosa gebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste

an Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Ratatouille

CHF 46.50

Gebrannte Creme mit Madagaskar-Vanille und Schweizer Rahm gekocht		CHF	12.–
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten und Rahm		CHF	14.50
Mousse au Chocolat mit Früchten und Rahm		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 und einem Schuss Himbeergeist		CHF	9.50
Käse Fünf Halbhart- und Weichkäse		CHF	16.50
Glace Kokos-, Vanille-, Irish Cream-, Caramel- und Schokoladen Glace	pro Kugel	CHF	4.50
	mit Rahm	CHF	1.50
Sorbet Zitronen-, Mango- und Himbeersorbet	pro Kugel	CHF	4.50
	mit Rahm	CHF	1.50
Sorbet Variation Zitronen-, Mango- und Himbeersorbet mit Früchten		CHF	13.50

