

# VORSPEISE

## SCHLOSS SALAT 13

Bunte Blattsalate | Birnen süss-saurer  
Gemüse-Julienne | Cherrytomaten | Kerne  
Sprossen

## GEFLÜGELLEBER TERRINE 18

Morcheln | Zitronen-Brioche | Blattsalat

## BEEF-STEAK TATAR 23 | 36

Café de Paris Butter | Rita's Brioche Toast  
reichhaltig garniert

## BURRATINA 16

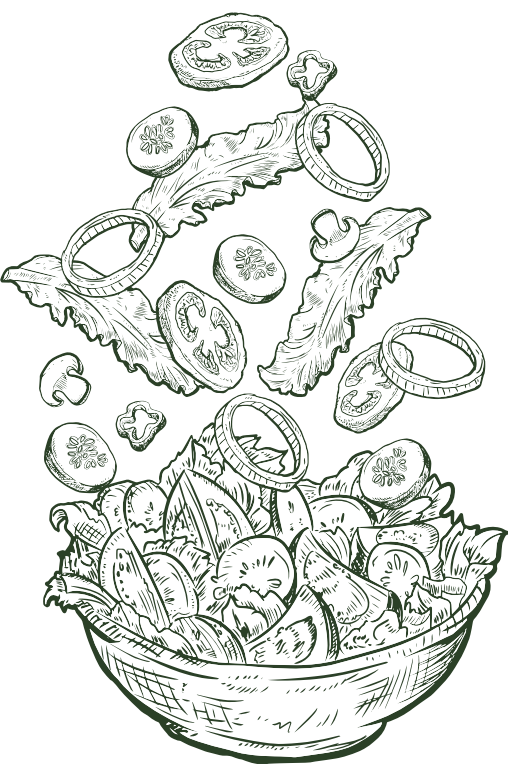
Zitronen Auberginen | Cherrytomaten  
Rucola-Öl | Kerbel

## RIESLINGSUPPE 14

Waltalinger Riesling | Milchschaum  
Schnittlauch

## SCHLOSSPLÄTTLI 28

Trockenfleisch | Wurstwaren | Käse | Blattsalat  
Essiggurken | Cherrytomaten



Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mwst  
Für Allergikerinformationen aller Gerichte fragen Sie unsere Mitarbeiter

*Schloss Cordon Rouge*

# HAUPTGANG

## KURKUMA-KOKOS CURRY 42

Pakchoi | Lauch | Karotten | Echalotten  
Basmati Reis | Koriander Crunch

## MARTELLA-HOF POULET 48

Freiland Suprême Poulet | Rotwein Demiglace  
Kartoffel-Trüffel Mousseline | Karotten Perlen  
Frühlingszwiebel

## KRETZER 46

Ganze Egli gebacken | Sauce Tartar  
Salzkartoffeln | Spinat

## EIERSCHWÄMMLI RAVIOLI 23 | 36

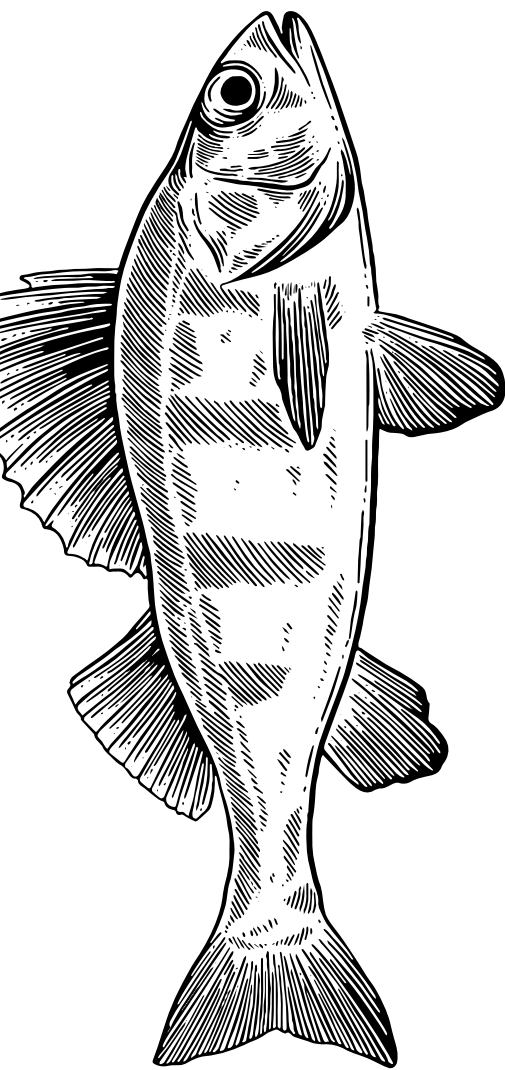
Ricotta | Concassée | Basilikum | Pinienkerne  
"Daniele Gaumenschmaus Schaffhausen"

## ZÜRI GESCHNETZELTES 43

Kalbsgeschnetzeltes | Champignon-Rahmsauce  
Butterrösti

## CHÂTEAUBRIAND I PRO PERSON 62

Sauce Béarnaise | Blattspinat | Frühlingsgemüse  
Pommes Frites oder Rösti Krokette  
(ab 2 Personen)



Rind | Schweiz | Kalb | Schweiz | Fisch | Schweiz & Deutschland  
Geflügel | Martella Hof CH | Trockenfleisch | Schweiz & Europa

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mwst  
Für Allergikerinformationen aller Gerichte fragen Sie unsere Mitarbeiter

*Chefkoch*  
*Christoph Wanders*