

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Erntefrischer Blattsalat mit Kirschtomaten  
Brotcroutons und gerösteten Kernen  
serviert an Schlosskräuter dressing 9,5

Gemischter Salat mit Kirschtomaten  
Brotcroutons und gerösteten Kernen  
serviert an Schlosskräuter dressing 10,5

Tomaten-Büffelmozzarella Salat  
mit frischem Rucola und Basilikumpesto 15,5

Knackiger Cesar-Salat „Nach Art des Hauses“  
serviert mit geräuchten Pouletbruststreifen  
Speckwürfelchen und Cesardressing 16,5

**Unserer Salatsaucen:**  
Hausgemachtes Schlosskräuter dressing oder  
Balsamicodressing

Fruchtig pikante Tomatenkaltschale  
mit einem Knuspergebäck 10,5

Leichtes Weissweincremesüppchen  
mit knusprigem Lauchstroh  
und duftendem Trüffelöl 12,5

## HAUPTGERICHTE

Gebratene Kalbsschnitzel an kräftigem  
Rotweinjus serviert mit jungen  
Salbeikartoffeln und Frühlingslauch 39

Lammfilets an Olivenjus  
begleitet von einer Tomatenpolenta  
und buntem Gemüseboquet 38

Gefüllte Maispoularde mit Basilikumpesto  
an sämigem Weissweinrisotto und zarten  
Broccoliröschen 37

Tranchiertes Rindsentrecôte auf  
Eierschwämlirondellen serviert mit kräftiger  
Rotweinsauce, Olivenöl und Grillgemüse 44

Sautierte Riesencrevetten an frischem  
Kräuter-Knoblauch und Olivenöl dazu  
Safrannudeln und Frühlingslauch 39

**5-Gang Überraschungs-Menü**  
Vom Küchenchef kreierte 5-Gang Menü  
mit Weinbegleitung, Mineralwasser  
und Kaffee 155

## HAUPTGERICHTE AUS DER NATUR

Eierschwämmli- und Lirondellen mit Grillgemüse  
an leichter Rahmsauce und  
frischem Rucola 29

Sämiger Weissweinrisotto mit Frühlingslauch  
buntem Gemüse und feinstem Olivenöl 27

### Fisch

Da wir ausschliesslich frischen Fisch verwenden,  
kreieren wir jeweils ein Tages-Fischgericht.  
Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

### Zur Küche

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf  
hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit  
natur- und tiergerechter Produktion. Wenn immer  
möglich werden saisonale Frischprodukte aus  
nächster Nähe oder zumindest aus der Schweiz  
verwendet.

### Fleischdeklaration:

Geflügel, Kalb- & Schweinefleisch: Schweiz  
Rindfleisch: Irland & Schweiz  
Strauss & Lamm: Neuseeland & Schweiz  
Fisch- & Meeresfrüchte: Schweiz/Pazifik/Atlantik

## FÜR UNSERE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

„Prinzessinenteller“ Nüdeli mit Tomatensauce	8
„Ritterteller“ Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites	12
„Königsteller“ Schweinsschitzel an Rahmsauce serviert mit Nüdeli	12,5
„Schatzkistli“ Ricottaravioli mit Parmesansauce	12

Dazu offerieren wir Euch einen königlichen  
Schlosssirup!

Unsere Kinderspielecke, vor dem Museum, steht  
Euch zur Verfügung. Malfarben und Schlossbilder  
zum Ausmalen bringen wir Euch gerne!

## SÜSSES

Hausgemachte Crema Catalana  
begleitet von zartschmelzender Vanilleglace 10

Marinierte Erdbeeren  
mit erfrischendem hausgemachtem  
Basilikumsorbet 13

Wiener Eiscafé 10,5

Luftiges Quarkmousse  
an fruchtiger Mangosauce und frischen  
Waldbeeren 12

Das süsse „Schlossgeistli“ 5,5

Diverse hausgemachte Sorbets  
und Glace, pro Kugel 3,5  
mit Rahm zusätzlich 1,5

### **Käse**

Wir haben immer eine spezielle Käsesorte im  
Angebot. Dazu servieren wir Ihnen ein Glas Port-  
oder Dessertwein. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.