



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH
SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

KÖNIGLICHE ANLÄSSE 2026



Schlossrestaurant Habsburg 5245 Habsburg Tel 056 441 16 73 www.schlossrestaurant-habsburg.ch

IHR SCHLOSSRESTAURANT HABSBURG TEAM



Pascal Rothmund ist Schlossherr & Gastgeber aus Leidenschaft.



Nathalie Ernst steht Ihnen als Anlass Leitung mit Rat & Tat zur Seite und begeistert Sie mit Ihren Ideen und der herzlichen Art zu Ihrem Wunschanlass.



Hier zu mehr Infos und zu den Kontaktformulare für Ihre Anfrage:

Hochzeiten



Bankette



DAS SCHLOSSRESTAURANT HABSBURG STELLT SICH VOR. . .



Auf dem Schloss Habsburg wurde um 1030 der Grundstein der späteren Habsburger Dynastie gelegt. Heute gehört das Schloss, zu eines der einzigen Schlösser im Aargau mit eigenem Restaurant vor Ort.

Das Schlossteam verwöhnt Sie mit einem feinen Essen oder einer guten Flasche Wein auf unserem Weinkeller. Im Sommer geniessen Sie auf unserer grossen Sonnenterrasse einen wunderbaren Ausblick über den ganzen Kanton Aargau.

Im Winter verwöhnen wir Sie in einer unserer gemütlichen Stuben im Kerzenschein.

Als Team ist es für uns eine Herzensangelegenheit, dass Ihr Anlass bei uns Königlich wird!



Dafür stehen wir:

- 👑 Wir schenken unseren Gästen einzigartige WOHLFÜHLMOMENTE, weil wir täglich das tun, worin wir AM BESTEN sind.
- 👑 Wir machen aus einem BEDÜRFNIS ein ERLEBNIS, mit BEGEISTERUNG und HERZBLUT.
- 👑 Unsere Produkte sind PARTNERN aus der Region und von höchster Qualität, um bleiben WOHLFÜHLMOMENTE zu hinterlassen.



UNSERE RÄUMLICHKEITEN



RITTERSAAL

RÄUMLICHKEITEN

SCHLOSSTERRASSE

Grösse: 375 m²

Kapazität: Apéro 300 Gäste



RÄUMLICHKEITEN

WEINKELLER

Grösse: 86.45 m²

Länge: 6.50 m

Breite 13.30 m

Kapazität: max. 80 Personen



RÄUMLICHKEITEN

GOTISCHE STUBE



Grösse. 31.66 m²

Länge: 5.30 m

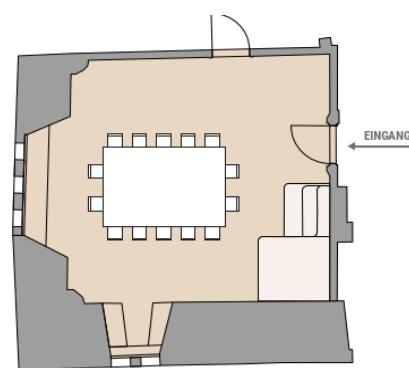
Breite: 5.70 m

Kapazität: max 20 Personen

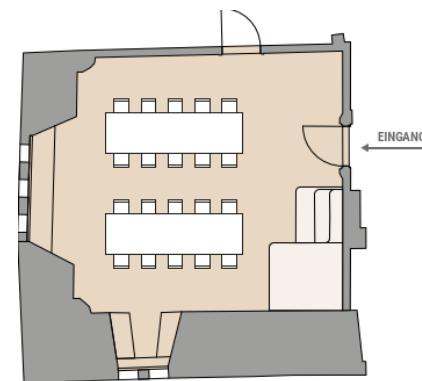
Unsere Gotische Stube wird für spezielle Veranstaltungen, als à la Carte Restaurant und für kleine Feiern genutzt.

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1
Blocktisch bis max. 14 Personen



Möglichkeit 2
Tischreihen bis max. 20 Personen



RÄUMLICHKEITEN

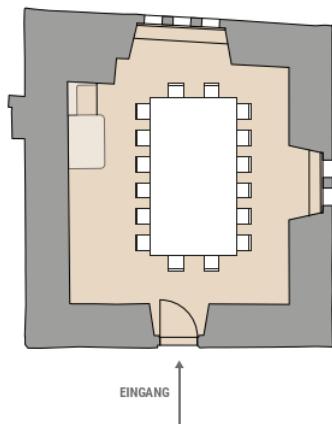


JÄGERSTUBE

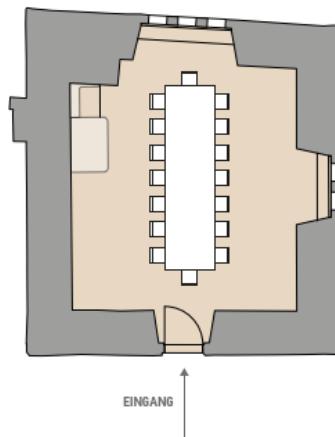
Grösse: 28.53 m²
Länge: 5.05 m
Breite: 5.65 m
Kapazität: max. 16 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1
Blocktisch bis max. 16 Personen



Möglichkeit 2
Tischreihe bis max. 12 Personen



RÄUMLICHKEITEN



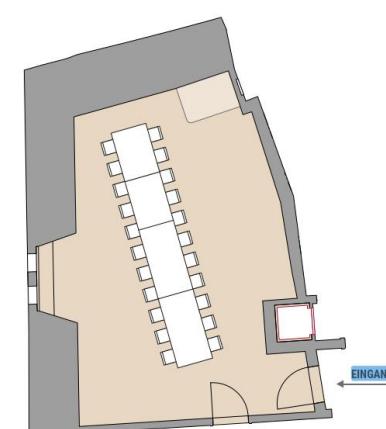
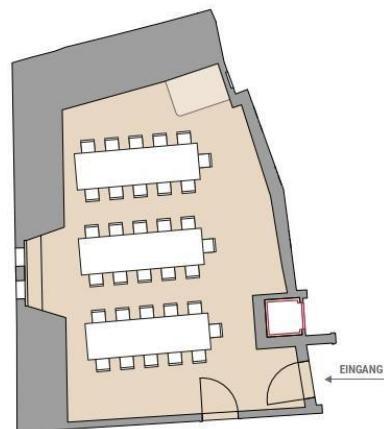
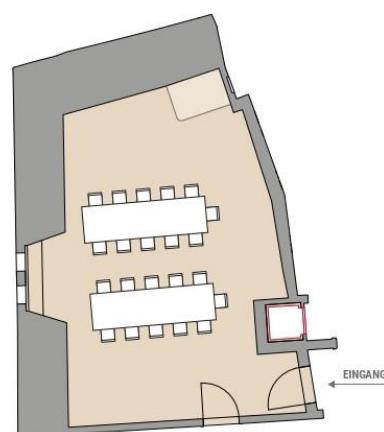
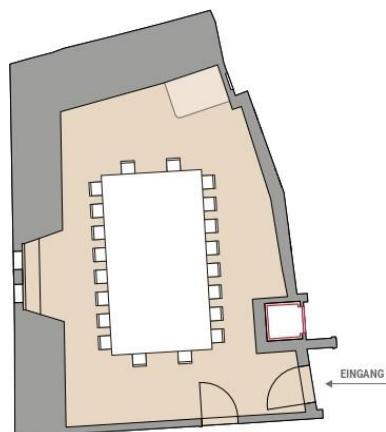
Möglichkeit 1
Blocktisch bis max. 20 Personen

Möglichkeit 2
2 Tischreihen à max. 11 Personen

SCHLOSSTUBE

Grösse: 32.82 m²
Länge: 7.60 m
Breite: 4.45 m
Kapazität: max. 33 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN



RÄUMLICHKEITEN



RITTERSAAL

Grösse: 94.43 m²
Länge: 13.30 m
Breite: 7.10 m

Kapazität: max. 104 Personen

Unser Rittersaal wird für Bankette, Hochzeiten, Seminare, Trauungen, Vorträge und Apéros genutzt.



RÄUMLICHKEITEN

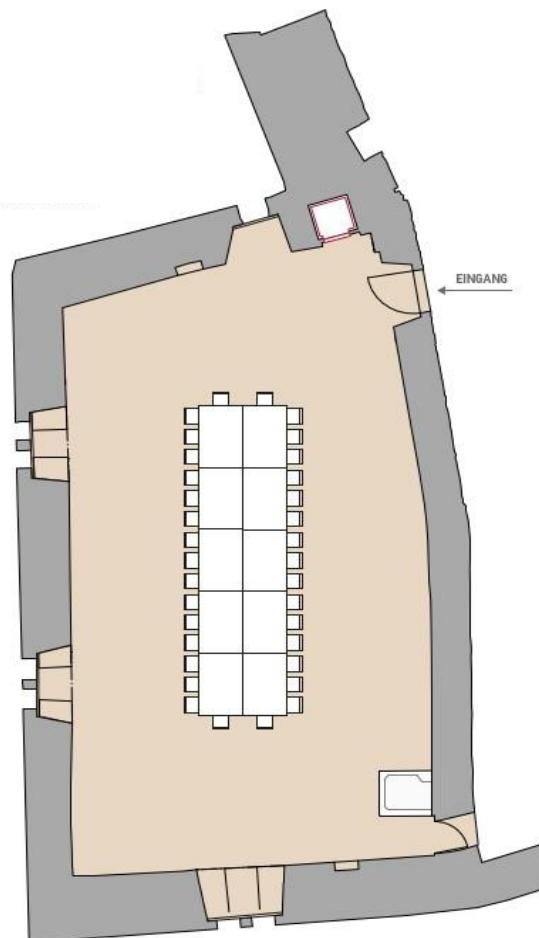
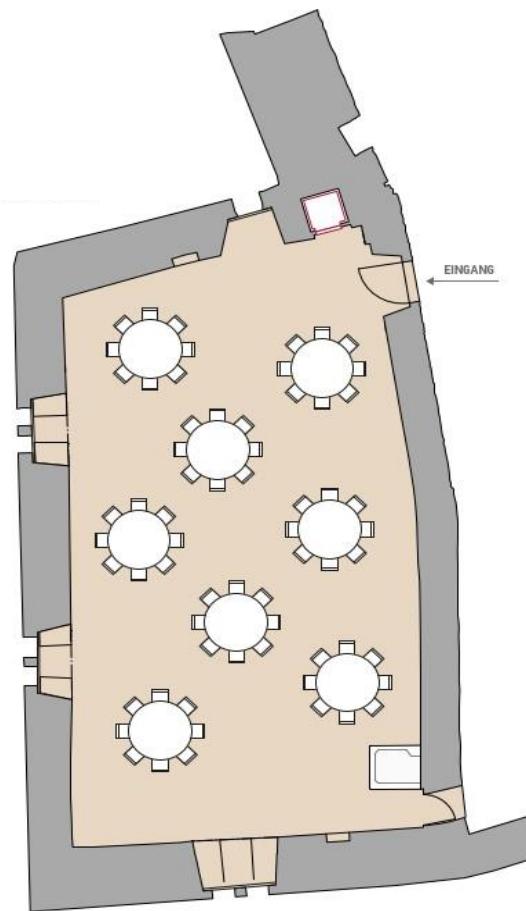
TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 1

8 runde Tische à max. 8 Personen
Max. 64 Personen

Möglichkeit 2

Tafel
max. 34 Personen

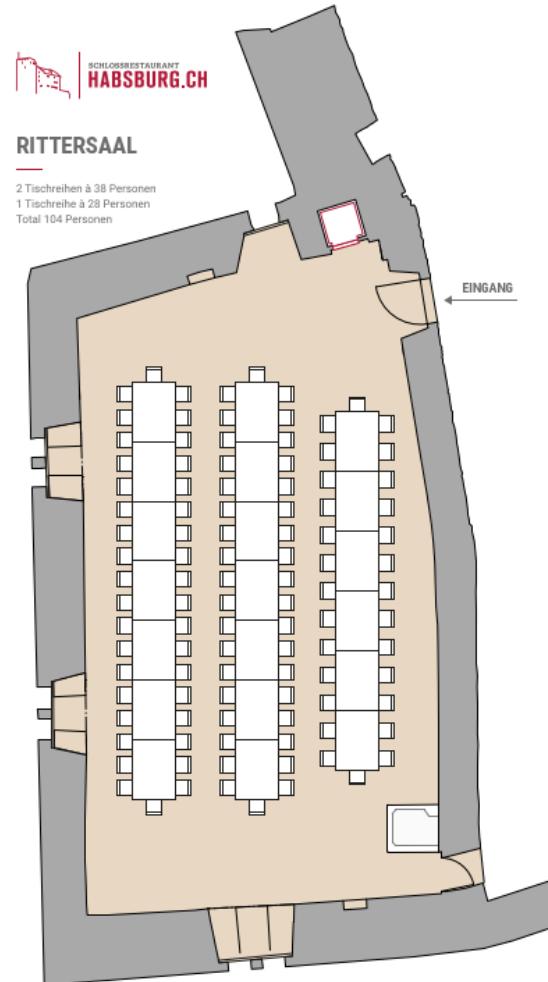


RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

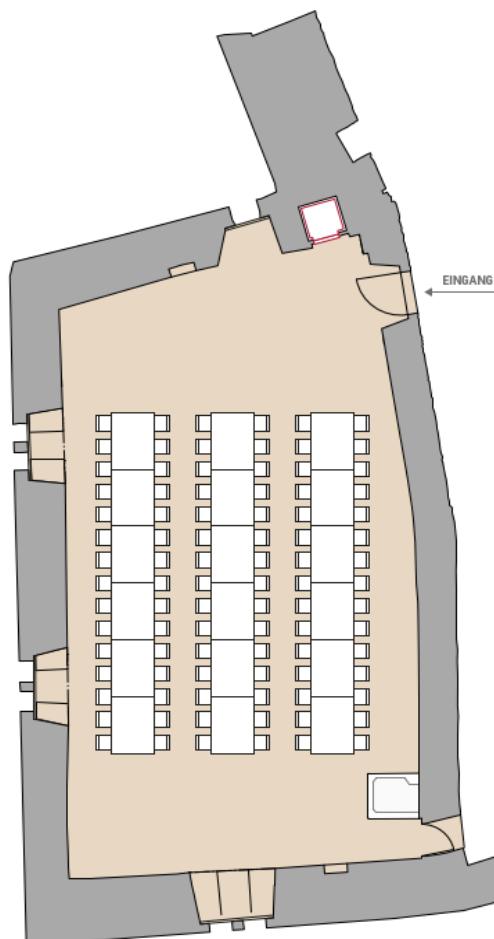
Möglichkeit 3

2 Tischreihen à 38 Personen, 1 Tischreihe à 28 Personen
Max. 104 Personen



Möglichkeit 4

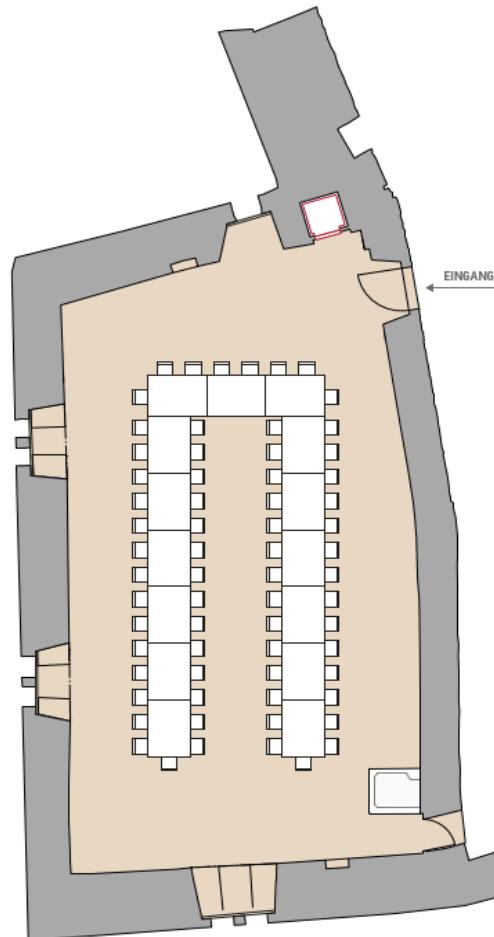
3 Tischreihen à 30 Personen
Max. 90 Personen



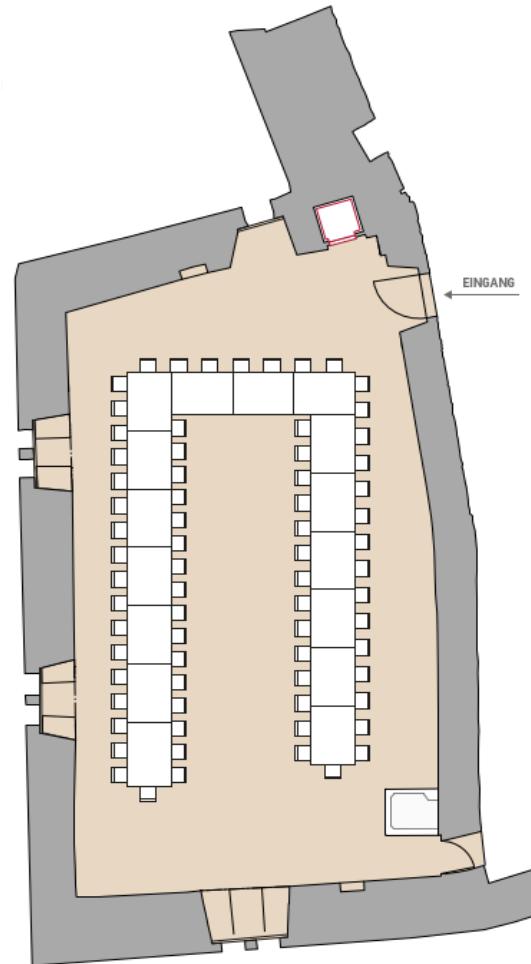
RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 5
U-Form
Max. 66 Personen



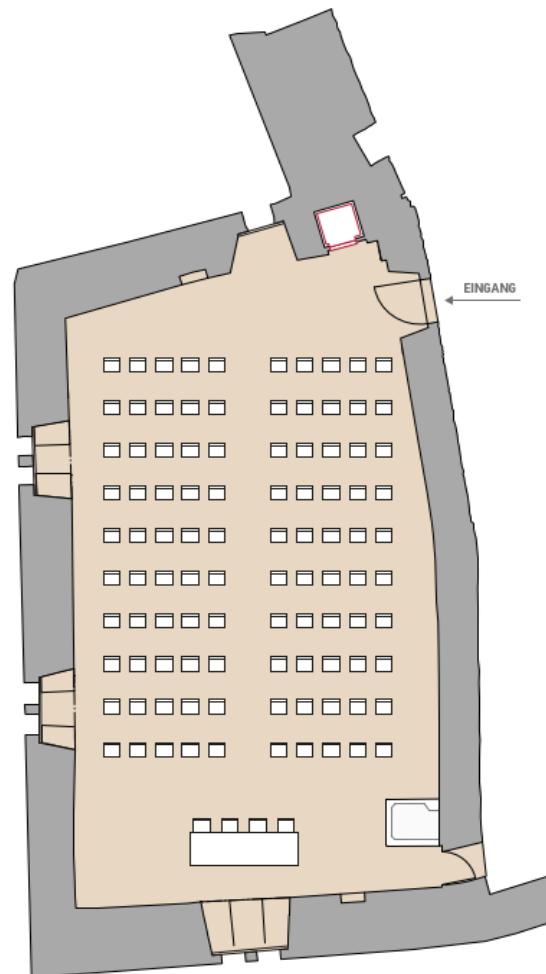
Möglichkeit 6
U-Form
Max. 71 Personen



RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 7
Konzertbestuhlung / Trauung
Max. 104 Personen



BANKETTINFORMATIONEN

ABLAUF / ANSPRECHPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Banketts wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns die geplanten Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

APÉRO

Für Ihren Apéro empfehlen wir Ihnen unsere grosszügige Schlossterrasse oder bei schlechtem Wetter unseren Schloss-Weinkeller, der sich für bis zu 80 Personen eignet.

BLUMEN/DEKORATION

Bringen Sie die Arrangements selber mit oder dürfen wir die Blumen für Sie organisieren?

Gerne empfehlen wir Ihnen Blumengeschäfte, mit denen wir bereits zusammen gearbeitete haben.

Gerne dürfen Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen. Lieferung möglich frühstens 1 Tag vor dem Anlass. Lieferzeiten: 10.00 - 12.00 Uhr & 14.00 - 16.00 Uhr

EXKLUSIVE MIETE DES SCHLOSSRESTAURANTS (OHNE MUSEUMSTEIL)

Ganzer Tag ab 11.00 Uhr - CHF 35'000.00 / ab 15.00 Uhr CHF 25'000.00

FEUERSCHALEN – pro Stück CHF 25.00 inkl. Holz (max. 4 Stück pro Gruppe möglich, je nach Personenzahl)

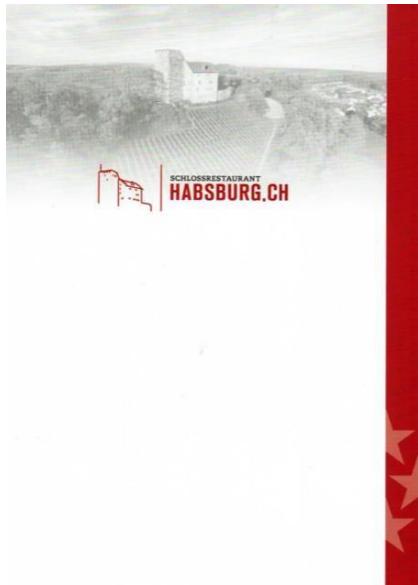
HUSSEN – Auf Wunsch kleiden wir unsere Stühle mit weissen Stuhlhusen ein. Pro Stück verrechnen wir CHF 5.00.

KINDER – Für Ihre jungen Gäste stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne ein Kindermenü zusammen.

MINDESTKONSUMATIONEN

Mindestkonsumation Jägerstube CHF 1'100.00, Gotische Stube CHF 1'200.00, Schlosstube CHF 1'500.00, Taverne CHF 1'350.00, Rittersaal CHF 1'750.00 nur Mi, Do, So (an Freitagen und Samstagen gelten die Mindestkonsumationen von der Hochzeit)

BANKETTINFORMATIONEN



MENUS

Bei Veranstaltungen ab 10 Personen vereinbaren wir ein einheitliches Menu. Dazu empfehlen wir Ihnen unsere Ritterspiele der Gerichte oder kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunschmenü. Wir stehen Ihnen bei der Auswahl beratend und unterstützend zur Seite.

MENUKARTEN

Für Ihren Anlass erstellen wir gerne die Menu Karten, falls Sie diese nicht selbst mitbringen. Unsere Menu Karten werden gerne mit Ihrem Wunschtext als Titel oder Farbdrucke mit Bildern, Logos versehen. Die Kosten pro Karte sind CHF 3.50.

PROBEESSEN

Gerne können Sie das gewählte Menu vor dem Anlass degustieren. Unsere Küchencrew bereitete nach Möglichkeit die Gerichte für Sie vor. Wir bitten Sie jedoch, mindestens zwei Wochen im Voraus das Probeessen mit uns zu vereinbaren. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen diese Kosten.

TORTE

Es ist uns ein Vergnügen Ihnen die Torte vom Konditor Ihrer Wahl zu servieren. Pro Person verrechnen wir CHF 5.00 Schnittgeld für das Geschirr.

WEIN

[HIER KLICKEN FÜR UNSERE WEINKARTE](#)

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrer Veranstaltung. Unser Weinangebot ersehen Sie aus unserer Weinkarte.

Änderungen betreffend unserem Angebot und den Jahrgängen sind vorbehalten.

Gerne dürfen Sie auch Ihren Lieblingswein von zu Hause mitbringen.

Für das Handling, den Ausschank und die Gläser verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche Wein und CHF 40.00 pro 75cl Flasche Champagner.

Weinlieferung frühstens 2 Tage vor dem Anlass möglich.

Lieferzeiten: 10.00 - 12.00 Uhr & 14.00 - 16.00 Uhr.

BANKETTINFORMATIONEN



SAAL- / PLATZMIELE

Bei Banketten stehen unsere Banketträumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.
Während der Bankett-Hauptsaison vom 1. Mai – 30. September gilt jeweils Freitag und Samstag im Rittersaal eine Mindestkonsumation von CHF 7'500.00 (Apéro, Abendessen).
In den restlichen Monaten gelten Freitag und Samstag CHF 5'000.00.
Bei Nickerreichen der Mindestkonsumation wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet.

PLATZMIELE SCHLOSSTERASSE

Für die Bereitstellung unserer Schlossterrasse mit Stehtischen usw. werden folgende Pauschalen verrechnet.:

Bis	10 Personen	CHF	50.00
ab	11 Personen	CHF	150.00
ab	31 Personen	CHF	300.00
ab	71 Personen	CHF	500.00

ZIVILE TRAUUNGEN

bis	10 Personen	CHF	350.00
ab	11 Personen	CHF	450.00
ab	30 Personen	CHF	650.00

In diesen Preisen sind folgende Leistungen enthalten:
Trautisch mit einem fünfarmigen Kerzenständer und Stühle mit Hussen.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen unser Trauungsbänkli für CHF 80.00 bereit.

BANKETTINFORMATIONEN

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor Anlassbeginn die genaue Personenzahl bekannt zu geben.
Diese Anzahl gilt als Verrechnungsbasis. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

TECHNIK IM RITTERSAAL

Unser Rittersaal verfügt über integrierte Musikboxen mit Bluetooth Anschluss.
Musikanlage Pauschal: CHF 150.00
Technikpauschale komplett (Beamer, Leinwand und Boxen) CHF 230.00

TRANSPORT

Gerne organisieren wir Ihnen einen Shuttle Service vom Schloss Habsburg zum Centurion Towerhotel Windisch-Brugg.
Unsere Spezialpreise vom Schloss Habsburg – Centurion Towerhotel:
Die aktuellen Preise und Kontaktdaten sind in unserer Offerte ersichtlich.

1-4 Personen: CHF 29.- pro Fahrt
4-8 Personen CHF 59.- pro Fahrt (Reservation mind. 1 Woche im Voraus)
9-16 Personen CHF 95.- pro Fahrt (Reservation mind. 1 Woche im Voraus)

REINIGUNGSPAUSCHEL

Für ausserordentliche Verunreinigungen behalten wir uns vor, die Reinigungskosten nach Aufwand zu verrechnen. Der Mindestbetrag beträgt CHF 50.00.

ÜBERNACHTUNGEN

Für Übernachtungen empfehlen wir Ihnen unser Partnerhotel Centurion Tower Hotel in Windisch-Brugg.
Bei einer Veranstaltung im Schloss erhalten Sie für die Übernachtungen im Centurion Tower Hotel folgende Preise:

Doppelzimmer	CHF 150.00 pro Zimmer und Nacht
Einzelzimmer	CHF 120.00 pro Zimmer und Nacht

Diese Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive Frühstücksbuffet und Service, zuzüglich einer Tourismustaxe sowie einem Energie- und Rohstoffzuschlag von CHF 3.00 pro Person und Nacht.

Bitte beachten Sie, dass der Spezialpreis für die Übernachtungen nur direkt via E-Mail oder Telefon buchbar sind und nicht über andere Plattformen. Herzlichen Dank.
Kontaktdaten für Reservationen: info@centurion-towerhotel.ch oder 056 460 22 22

BANKETTINFORMATIONEN

VERLÄNGERUNG UNSERER OFFIZIELLEN ÖFFNUNGSZEITEN

Eine Verlängerung unserer offiziellen Öffnungszeiten ist möglich. Mittwoch bis Samstag ab 24.00 Uhr, Sonntag ab 21.00 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 200.00 für die zusätzlichen Stunden unserer Service Mitarbeiter. Jedes Fest hat mal ein Ende, bei uns ist dies um 03.00 Uhr.

VERLÄNGERUNG DER KÜCHE

Unsere Küche wirkt Mittwoch bis Samstag bis 22.30 Uhr und am Sonntag bis 20.30 Uhr am Herd. Für spätere Leistungen durch unsere Küchenakrobaten verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 140.00.

ZAPFENGELD SPIRITUOSEN

Gerne erstellen wir Ihnen eine Spirituosenkarte Ihrer Veranstaltung.

Gerne dürfen Sie auch Ihren Gin/Whisky etc. von zu Hause mitbringen.

Für das Handling, den Ausschank und die Gläser verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 120.00 pro 75cl Flasche.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine beleuchtete Bar zur Verfügung. Kosten CHF 150.00.



ZEITLICHE VERFÜGBARKEITEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME

Die Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter grundsätzlich zu folgenden

Zeiten zur Verfügung:

Morgens	09.00 Uhr	bis	11.00 Uhr
Mittags	12.00 Uhr	bis	16.00 Uhr
Abends	18.00 Uhr	bis	24.00 Uhr
Verlängerung (Mi-Sa)	24.00 Uhr	bis	03.00 Uhr
Verlängerung (So)	21.00 Uhr	bis	24.00 Uhr

RECHNUNGSBEISPIELE

FÜR 10 GÄSTE ZIVILHÖCHZEIT

1x Ziviltrauung bis 10 Personen	CHF	350.00
1x Apéro auf der Schlossterrasse bis 10 Personen	CHF	50.00
1x Blumen Streuen (Reinigung pro Örtlichkeit)	CHF	50.00
10x Ritterapéro pro Person à 13.50	CHF	135.00
10x 1.5 dl Weisswein pro Person à 8.00/dl	CHF	120.00
10x 2 dl Mineral pro Person à 2.13/dl	CHF	21.30
1x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	12.50
10x Menü pro Person à 82.50	CHF	825.00
10x 2 dl Rotwein pro Person à 8.00	CHF	160.00
10x 5 dl Mineral pro Person 2.13/dl	CHF	106.50
10x Kaffee/Espresso à 4.50	CHF	45.00
Total	CHF	1'875.30

FÜR 20 GÄSTE BANKETT

1x Apéro auf der Schlossterrasse ab 11 Personen	CHF	150.00
20x Fürstenapéro pro Person à 20.50	CHF	410.00
20x 1.5 dl Weisswein à 8.00	CHF	240.00
20x 2 dl Mineral pro Person à 2.13/dl	CHF	85.20
2x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	25.00
20x Menü pro Person 82.50	CHF	1'650.00
20x 2 dl Rotwein à 8.00	CHF	320.00
20x 5 dl Mineral pro Person à 2.10/dl	CHF	213.00
20x Kaffee/Espresso à 4.50	CHF	90.00
Total	CHF	3'183.20

FÜR 50 GÄSTE HÖCHZEIT

1x Apero auf der Schlossterrasse ab 31 Personen	CHF	300.00
2x Blumen Streuen (Reinigung pro Örtlichkeit)	CHF	100.00
50x Schnittgeld Hochzeitstorte à 5.00	CHF	250.00
50x Stuhlhussen pro Stück à 5.00	CHF	250.00
1x Verlängerung bis 2.00 Uhr	CHF	400.00
50x Fürstenapéro pro Person à 20.50	CHF	1'025.00
50x 1 dl Prosecco pro Person à 9.50	CHF	475.00
50x 2 dl Weisswein pro Person à 8.00	CHF	800.00
50x 2 dl Mineral pro Person à 2.13/dl	CHF	213.00
8x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	100.00
50x Königliches Mahl pro Person 94.00	CHF	4'700.00
50x 2 dl Rotwein à 9.50	CHF	950.00
50x 7.5 dl Mineral pro Person à 8.00	CHF	400.00
50x Kaffee/Espresso à 4.50	CHF	225.00
Total	CHF	10'188.00

Apéro



APÉRO – VARIANTEN...



RITTER APÉRO (AB 10 PERSONEN)

Bruschetta Tomaten-Basilikum
Buntes Gemüse mit Dip
Sbrinzwürfel
Marinierte Oliven
Chips & Nüssli

CHF 13.50

HABSBURGER APÉRO (AB 10 PERSONEN)

Buntes Gemüse mit Dip
Bruschetta Tomaten-Basilikum
Meatballs an rassiger Tomatensauce (1Stk)
Rohessspeck mit Schlossrueder Buurerauch
Sbrinzwürfel
Butterzopf

CHF 17.50

FÜRSTEN APÉRO (AB 10 PERSONEN)

Brot am Meter mit Rauchlachs und Thonmousse
Tortilla Chips mit Guacamole
Sbrinzwürfel
Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse
Meat Balls an rassiger Tomatensauce
Mini-Quiche Käse und Loraine

CHF 20.50

APÉRO – VARIANTEN...

KÖNIGS APÉRO (AB 20 PERSONEN)

CHF 29.50

Sandwich am Meter mit Schinken, Salami und Käse
Buntes Gemüse mit Dip
Rauchlachs-Meerrettichröllchen auf marinierten Gurken im Glas
Melonen mit Rohschinken-Sticks
Tomaten-Mozzarella Spiesschen
Mini-Habsbuger
Mini-Quiche, Käse, Lorraine
Pouletsatayspiessli mit Honig-Sojasauce

ADELS APÉRO (AB 30 PERSONEN)

CHF 35.50

Habsburger „Clubsandwich“
Melone mit Rohschinken-Sticks
Bruschette Tomaten-Basilikum
Buntes Gemüse mit Dip
Riesencrevetten auf marinierten Gurken
Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse
Pouletsatayspiessli mit Honig-Sojasauce
Fruchtspiessli
Tortilla Chips mit Guacamole
Fischknusperli mit Sauce Tatar
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse

APÉRO – IDEEN...

KALTE HÄPPCHEN

Brot am Meter (54cm) gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse		CHF	je 17.00
Brot am Meter (54cm) gefüllt mit Rauchlachs oder Thonmousse		CHF	je 21.00
Bruschetta mit Oliventapenade	pro Stück	CHF	3.00
Bruschetta mit Beefsteak Tatar	pro Stück	CHF	4.00
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum	pro Stück	CHF	3.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	CHF	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Pesto	pro Stück	CHF	3.00
Fruchtspiesschen mit Früchten je nach Saison	pro Stück	CHF	4.00
Buntes Gemüse mit Dip	pro Pers	CHF	3.00
Tortilla Chips mit Guacamole	pro Pers	CHF	3.50

APÉRO – IDEEN...

Melonen mit Rohschinken-Sticks	pro 2 Stück	CHF	5.00
Marinierte Dörrzwetschgen im Speckmantel	pro 2 Stück	CHF	3.50
Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse	pro Person	CHF	3.00
Sbrinzwürfel	pro Person	CHF	4.00
Marinierte Oliven	pro Person	CHF	3.00
Rohessspeck mit Schlossrueder Buurerauch	pro Person	CHF	4.50
Butterzopf	pro Person	CHF	4.00
Rauchlachs-Meerrettichröllchen auf marinierten Gurken	pro Person	CHF	6.00
Chips & Nüssli	pro Person	CHF	3.00

APÉRO – IDEEN...

WÄRME HÄPPCHEN

Mini-„Habsburger“	pro Stück	CHF	3.50
Mini-Quiche Lorraine	pro Stück	CHF	3.00
Mini-Quiche Käse	pro Stück	CHF	3.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.00
Riesencrevette serviert im Glas auf marinierten Gurken	pro Stück	CHF	5.00
Meat Balls an rassiger Tomatensauce	pro 2 Stück	CHF	4.00
Poulet-Satayspiessli an Honig-Soja Sauce	pro Stück	CHF	3.00
Fischknusperli mit Sauce Tatar	pro 2 Stück	CHF	7.00
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	pro Stück	CHF	3.00
Limetten-Kräuterrisotto im Glas	pro Glas	CHF	5.00
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse	pro Tasse	CHF	5.00

MENUVORSCHLÄGE



FRÜHLINGSMENÜ

(MÄRZ-MAI)

Bunter Blattsalat an feinem Hausdressing
garniert mit Apfel, Ziegenkäse und Pekannüssen

Spargelcremesuppe serviert mit Rahmhaube und Croûtons

IHR FLEISCH NACH WAHL
serviert mit Kartoffelkroketten und Frühlingsgemüse

Joghurtmousse mit Beerenkompott und Schokoladenbrownie

Hauptgang mit Rindsfilet
Hauptgang Kalbssteak
Hauptgang Rinds Entrecôte

Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:

3-GANG MENÜ

CHF 73.00
CHF 77.00
CHF 64.50

4- GANG MENÜ

CHF 85.50
CHF 89.50
CHF 77.00

Rotweinjus	ohne Aufpreis
Sauce Bearnaise	CHF 2.00 pro Person
Morzelrahmsauce	CHF 2.50 pro Person
Pfefferrahmsauce	CHF 1.80 pro Person

SOMMERMENÜ

(JUNI-SEPTEMBER)

Bunter Blattsalat an feinem Hausdressing
garniert mit Wassermelone, Fetakäse und marinierten Oliven

Weisse Tomatencrèmesuppe

IHR FLEISCH NACH WAHL
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Sommerdream im Glas
Vanillecrème, saisonale Früchte, Schoko Crumble

Hauptgang mit Rindsfilet
Hauptgang Kalbssteak
Hauptgang Rinds Entrecôte

Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:

3-GANG MENÜ

CHF 73.00
CHF 77.00
CHF 64.50

4- GANG MENÜ

CHF 85.50
CHF 89.50
CHF 77.00

Rotweinjus
Sauce Bearnaise
Morchelrahmsauce
Pfefferrahmsauce

ohne Aufpreis
CHF 2.00 pro Person
CHF 2.50 pro Person
CHF 1.80 pro Person

HERBST – UND WINTERMENÜ

(OKTOBER – JANUAR)

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an feinem French Dressing

Kürbiscrémesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

IHR FLEISCH NACH WAHL
serviert mit hausgemachten Spätzli und Wintergemüse

Schokoladen-Lebkuchen Parfait mit Zitrusfrüchte Salat

Hauptgang mit Rindsfilet
Hauptgang Kalbsschulterbraten
Hauptgang Kalbssteak

Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:

3-GANG MENÜ

CHF 75.00
CHF 66.00
CHF 78.50

4- GANG MENÜ

CHF 88.50
CHF 79.50
CHF 92.00

Rotweinjus	ohne Aufpreis
Preiselbeerrahmsauce	CHF 2.00 pro Person
Morchelrahmsauce	CHF 2.50 pro Person
Pfefferrahmsauce	CHF 1.80 pro Person

MENU - VORSCHLÄGE



BURGEN MAHL

CHF 51.00

Aargauer Rüebli suppe mit Rahmhaube

Saftig gebratenes Schweinssteak mit Jägersauce
begleitet von Pommes Duchesses und buntem Gemüse

Hausgemachte Süßmostcrème mit caramelisierten Äpfeln

ZOFEN MAHL

CHF 61.00

Rindsbouillon mit Flädli

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte mit Sauce Bearnaise
serviert mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse

Dunkles Schokoladenmousse garniert mit Früchten

MENU - VORSCHLÄGE



KNAPPEN MAHL

CHF 65.00

Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing
garniert mit Cherrytomaten, Gurken und Cashew-Kernen

Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus
begleitet von Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Klassisches Tiramisu im Glas begleitet von Caféglacé und Früchten

FEST MAHL

CHF 85.00

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons

Himbeersorbet mit frischen Beeren im Prosecco-Bad

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus
Bratkartoffeln und Ofengemüse

Luftiges Schokoladenmousse mit Früchten garniert

MENU - VORSCHLÄGE



KÖNIGLICHES MAHL

CHF

94.00

Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf Tomaten-Avocadotatar mit Mangocoulis

Zitronengras-Kokossuppe

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein serviert mit Vanilleglacé
und Himbeerkompott

RITTERSPIELE DER GERICHTE



IM VORAUS

Nüsslisalat (Winter) oder bunter Blattsalat (Sommer) mit Ei, Speck und Croûtons	CHF	14.50
Bunt gemischte Blattsalate an feinem Hausdressing	CHF	9.50
Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing garniert mit Cherrytomaten, Gurken und Cashew- Kernen	CHF	12.50
Knusprig gebackenes Pouletsäckli mit Tomaten-Avocadotatar	CHF	16.50
Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Gemüse-Glasnudelsalat an Sojavinaigrette	CHF	17.50
Frischkäse-Gemüsetatar angerichtet auf Zucchetticarpaccio und Brotchips	CHF	14.50
Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf Tomaten-Avocadotatar mit Mangocoulis	CHF	16.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



SUPPEN

Aargauer Rübli-Ingwercremesuppe mit Rahmhaube	CHF	10.50
Rindfleischbrühe mit Flädli	CHF	10.50
Schaumiges Kürbiscrèmesüppchen beträufelt mit seinem Kernöl (je nach Saison)	CHF	12.50
Riesling-Schaumsuppe mit glasierten Trauben	CHF	12.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	CHF	12.50
Zitronengras-Kokossuppe	CHF	12.50

BELIEBTE VEGANE GERICHTE

✓ Rotes Planted Thai Curry serviert mit Basmati Reis, Wok-Gemüse und Cashew Kerne	CHF	31.50
✓ Bulgurfrikadellen angerichtet mit Ofengemüse und roter Peperonisause	CHF	31.50
✓ Kartoffel Gnocchi an einer veganen Rahmsauce mit saisonalem Gemüse	CHF	30.50

RITTERSPIELE DER GERICHTE



FISCHE

Gebratenes Zander-Filet mit Weissweinsauce angerichtet mit Reis und Spinat	Hauptgang Vorspeise	CHF CHF	34.50 20.50
Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf Safranrisotto garniert mit mediterranem Gemüse	Hauptgang Vorspeise	CHF CHF	40.50 23.50
Pochierte Lachsstreifen mit Safransauce serviert auf Nudeln und Gemüestreifen	Hauptgang Vorspeise	CHF CHF	34.50 20.50
Fischknusperli mit Sauce Tartar serviert mit unserem Rittersalat (saisonal)		CHF	29.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



FLEISCHGERICHTE

Aargauerbraten vom Schweinshals gefüllt mit Dörrzwetschgen an Rotweinjus begleitet von zweierlei Karotten und Kartoffelstock	CHF	30.50
Mit Rosmarin gebratenes Poulet „Suprême“ mit Jus angerichtet mit Kräuterrisotto und saisonalem Gemüse	CHF	32.50
Saftig gebratenes Schweinssteak mit Jägersauce begleitet von Pommes Duchesse und buntem Gemüse	CHF	30.50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse	CHF	50.50
Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus Bratkartoffeln und Ofengemüse	CHF	49.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bearnaise serviert mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse	CHF	44.50
Gebratenes Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce begleitet von Nudeln und buntem Gemüse	CHF	29.50
Rosa gebratenes Rinds-Rib Eye angerichtet auf Pfefferjus begleitet von Kartoffelgratin und Speckbohnen	CHF	39.50
Kalbssaltimbocca mit Portweinjus angerichtet auf Safranrisotto und Broccoli	CHF	38.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nudeln und buntem Gemüse	CHF	38.50
Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus begleitet von Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF	39.50

Bitte beachten Sie, dass die Menupreise infolge Preissteigerungen bei den Lebensmitteln, ändern können. Wir können leider nicht sicherstellen, dass zum Zeitpunkt Ihres Anlasses die Waren zum kalkulierten Preis noch eingekauft werden können. Danke für das Verständnis.

RITTERSPIELE DER GERICHTE



DESSERTS

Frisch geschnittener Fruchtsalat mit Vanilleglacé	CHF	10.50
Klassisches Caramelköpfli mit Früchten und Schlagrahm	CHF	8.50
Gebrannte Crème mit gerösteten Haselnüssen	CHF	9.50
Süssmostcrème mit karamellisierten Äpfeln	CHF	9.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	10.50
Panna Cotta im Glas mit saisonaler Fruchtsauce	CHF	9.50
Apfelchüechli mit Zimt-Zucker umrandet von Vanillesauce	CHF	12.50
Schoggichüechli mit Vanilleglacé und Himbeercompott	CHF	14.50
Klassisches Tiramisu im Glas serviert mit Caféglacé und Früchten	CHF	14.50
Dessertteller „Habsburg“ (4 Komponenten)	CHF	18.50

RITTERSPIELE DER GERICHTE



DESSERTBUFFET KLEIN (AB 20 PERSONEN)

5 Komponenten

CHF 26.00

DESSERTBUFFET GROSS (AB 20 PERSONEN)

8 Komponenten

CHF 33.00

Hier unsere frei wählbaren Komponenten:

- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Tiramisu im Gläsli
- Luftiges Schokoladenmousse
- Frische Früchte (geschnitten)
- Gebrannte Crème im Gläsli
- veganes Schichtdessert im Glas
(*Vanillecreme, Saisonale Früchte, Schokocrumble*)
- Saisonales Früchtemousse
- Fruchttörtchen mit Vanillecrème
- Schokoladenbrunnen mit Früchten und Hüppen
- Marinierter Erdbeeren mit Vanillecrème
(Mai-August)
- Caramelköpfli
- Diverse Glacé im Gläsli
- Brownies
- Joghurtmousse
- Brüsseler Waffeln
- Cheescake-Schnitten
- Marronimousse (Sept.- März)

KÄSEPLATTE AB 20 PERSONEN P. PERSON

Platte mit 5 verschiedenem regionalem Weich- und Hartkäse

Dazu diverse Brötchen, Trauben, Früchte, Nüsse

CHF 18.00



**WIR FREUEN UNS IHRE GASTGEBER ZU SEIN.
FOLGEN SIE UNS UND ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DAS SCHLOSSRESTAURANT HABSBURG.**

