

SCHLOSSRESTAURANT  
**HABSBURG.CH**  
SCHLOSSGASSE 30  
5245 HABSBURG

# KÖNIGLICHE ANLÄSSE 2025/2026



# 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 m<sup>2</sup>

Kapazität: Apéro 300 Gäste





## RÄUMLICHKEITEN

---

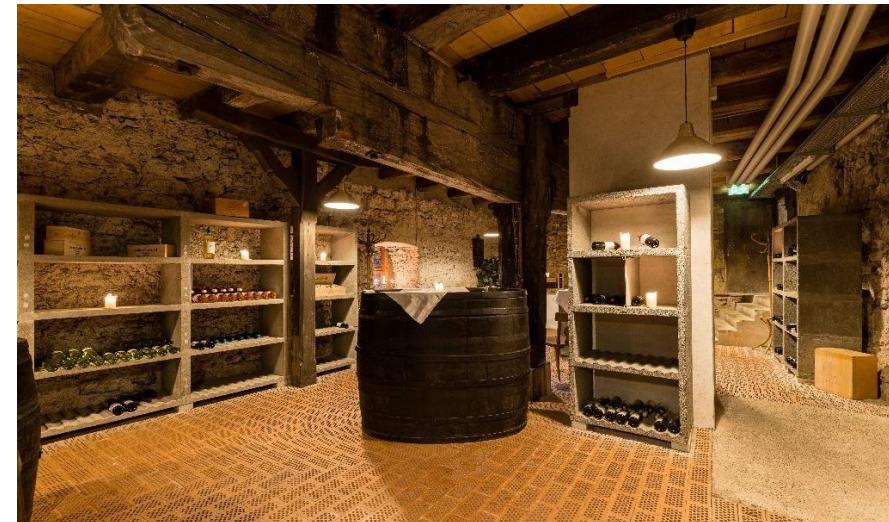
### WEINKELLER

Grösse: 86.45 m<sup>2</sup>

Länge: 6.50 m

Breite 13.30 m

Kapazität: max. 80 Personen



## RÄUMLICHKEITEN

### GOTISCHE STUBE



Grösse. 31.66 m<sup>2</sup>

Länge: 5.30 m

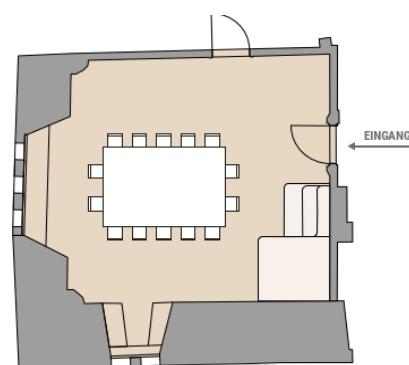
Breite: 5.70 m

Kapazität: max 20 Personen

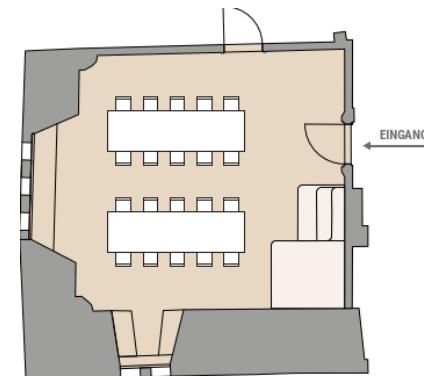
Unsere Gotische Stube wird für spezielle Veranstaltungen, als à la Carte Restaurant und für kleine Feiern genutzt.

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1  
Blocktisch bis max. 14 Personen



Möglichkeit 2  
Tischreihen bis max. 20 Personen



## RÄUMLICHKEITEN

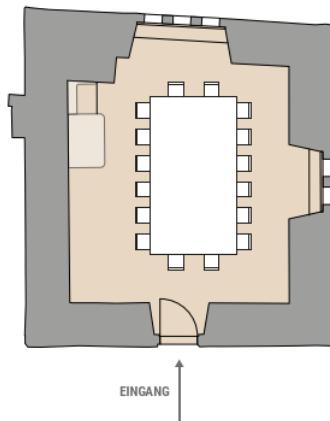


### JÄGERSTUBE

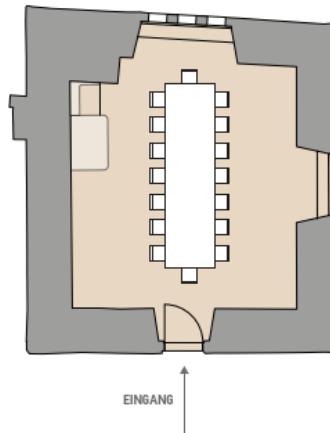
Grösse: 28.53 m<sup>2</sup>  
Länge: 5.05 m  
Breite: 5.65 m  
Kapazität: max. 16 Personen

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1  
Blocktisch bis max. 16 Personen



Möglichkeit 2  
Tischreihe bis max. 12 Personen



## RÄUMLICHKEITEN

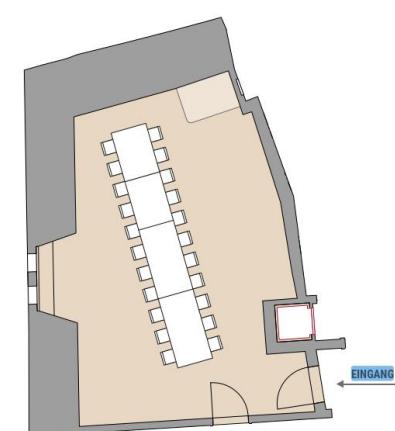
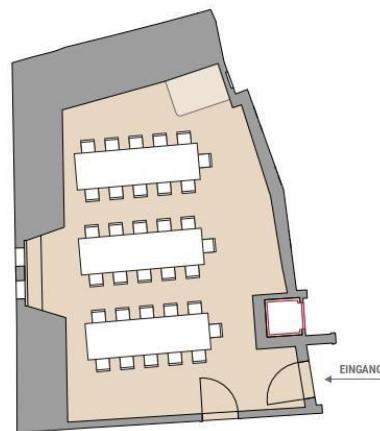
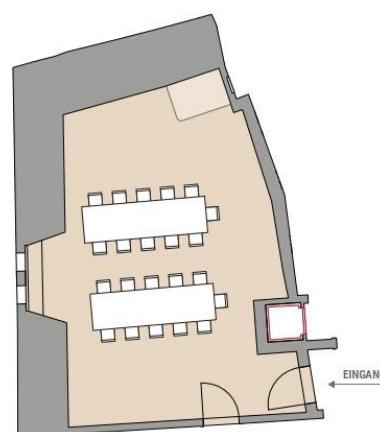
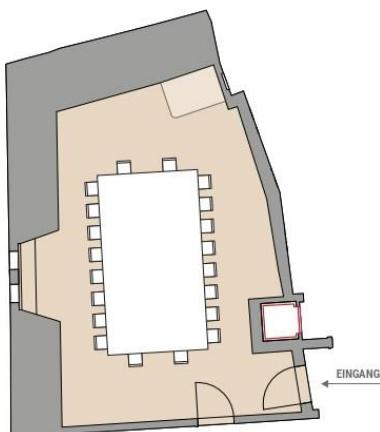


Möglichkeit 1  
Blocktisch bis max. 20 Personen

Möglichkeit 2  
2 Tischreihen à max. 11 Personen

Möglichkeit 3  
3 Tischreihen à max. 11 Personen

Möglichkeit 4  
1 lange Tischreihe à max. 22 Personen



## RÄUMLICHKEITEN



### RITTERSAAL

Grösse: 94.43 m<sup>2</sup>  
Länge: 13.30 m  
Breite: 7.10 m

Kapazität: max. 104 Personen

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

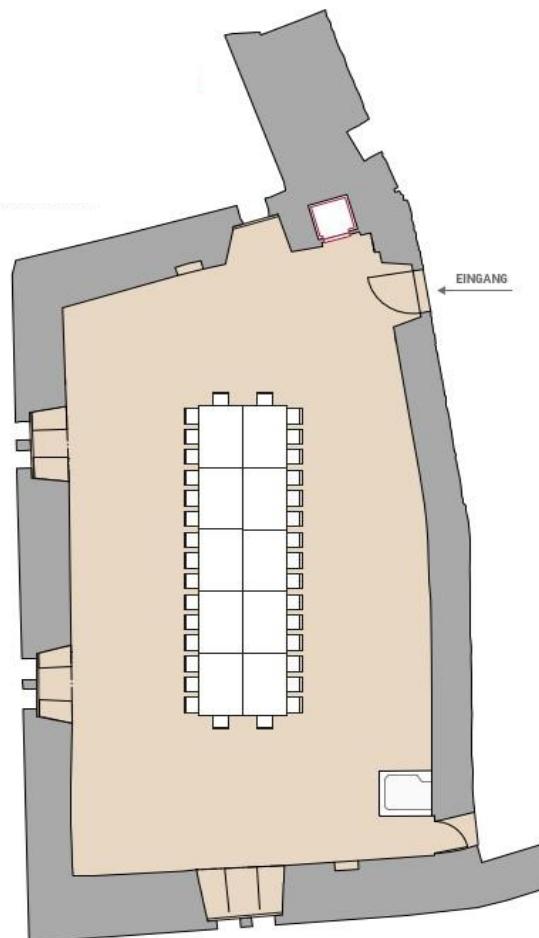
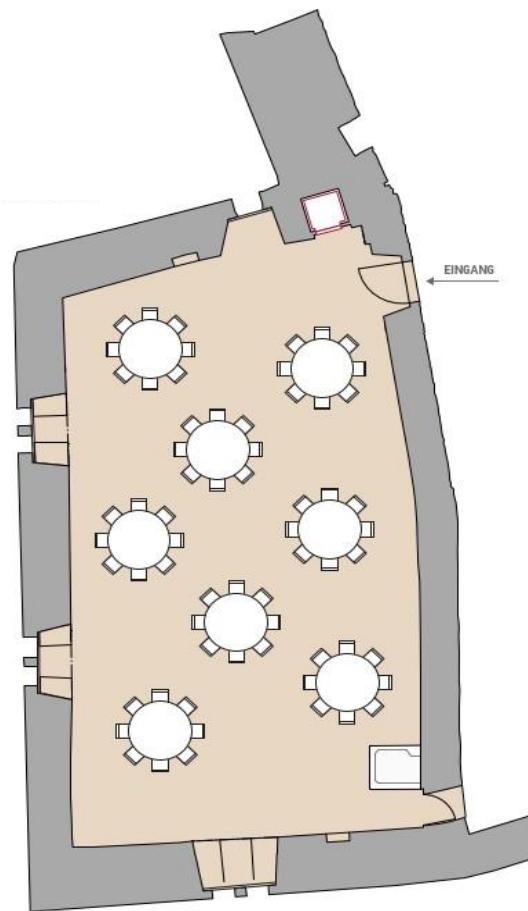


## RÄUMLICHKEITEN

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 1  
8 runde Tische à max. 8 Personen  
Max. 64 Personen

Möglichkeit 2  
Tafel  
max. 34 Personen

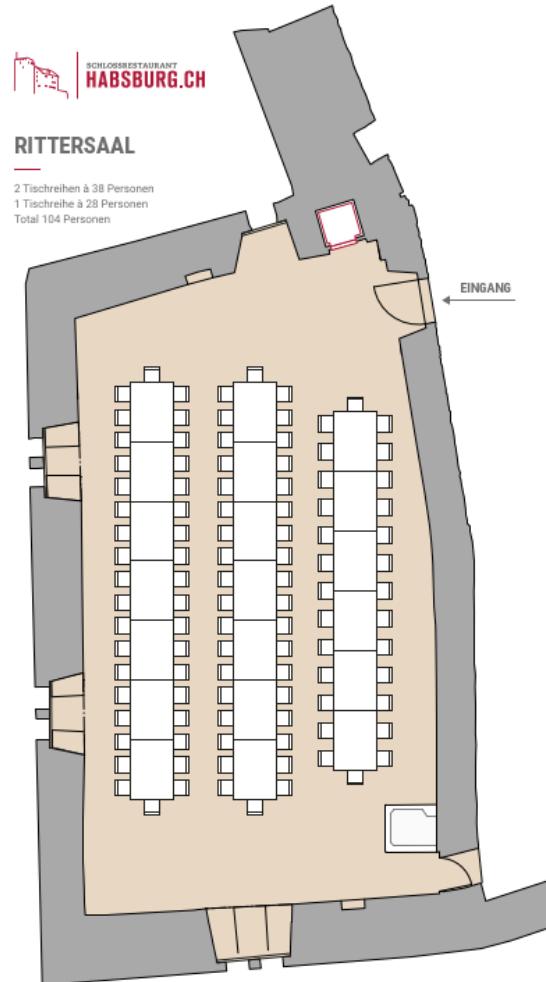


## RÄUMLICHKEITEN

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

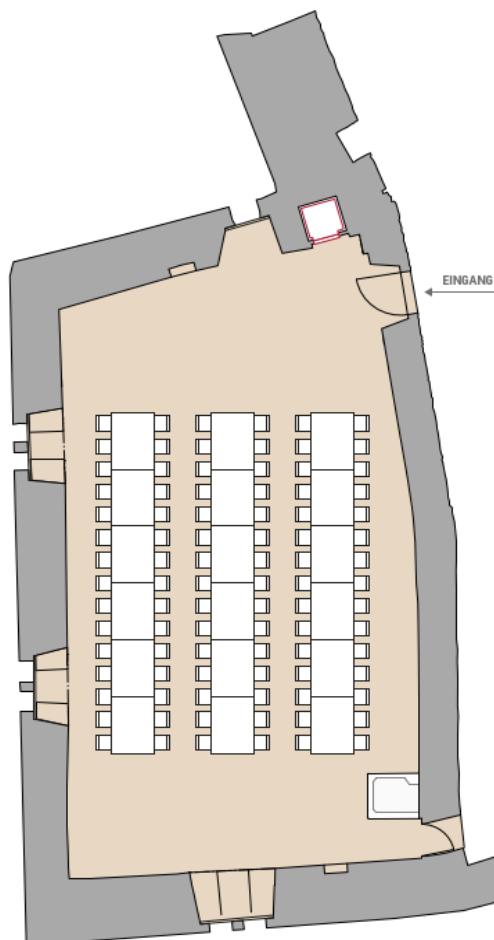
#### Möglichkeit 3

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



#### Möglichkeit 4

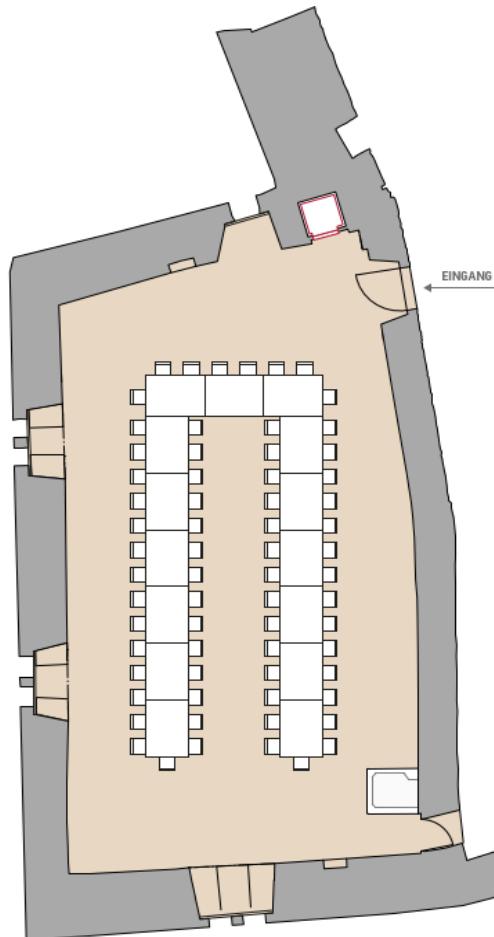
3 Tischreihen à 30 Personen  
Max. 90 Personen



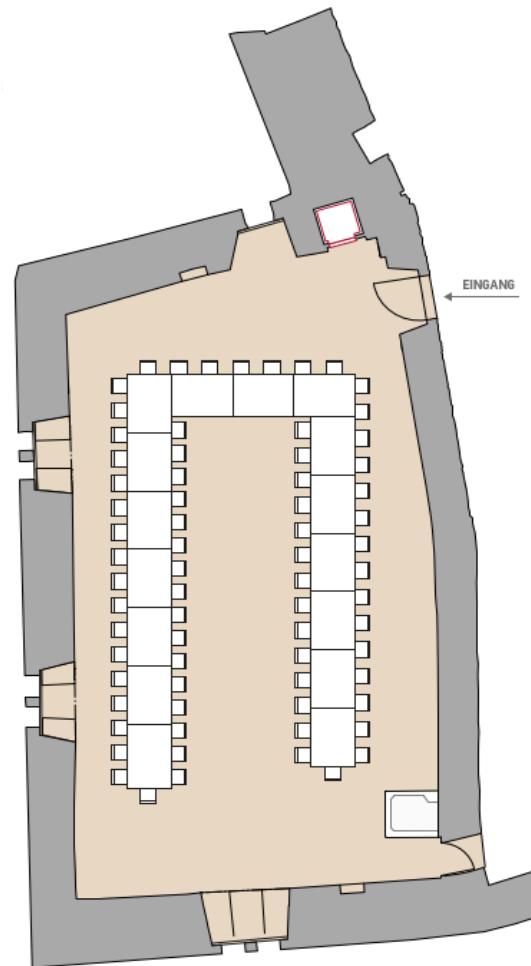
## RÄUMLICHKEITEN

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 5  
U-Form  
Max. 66 Personen



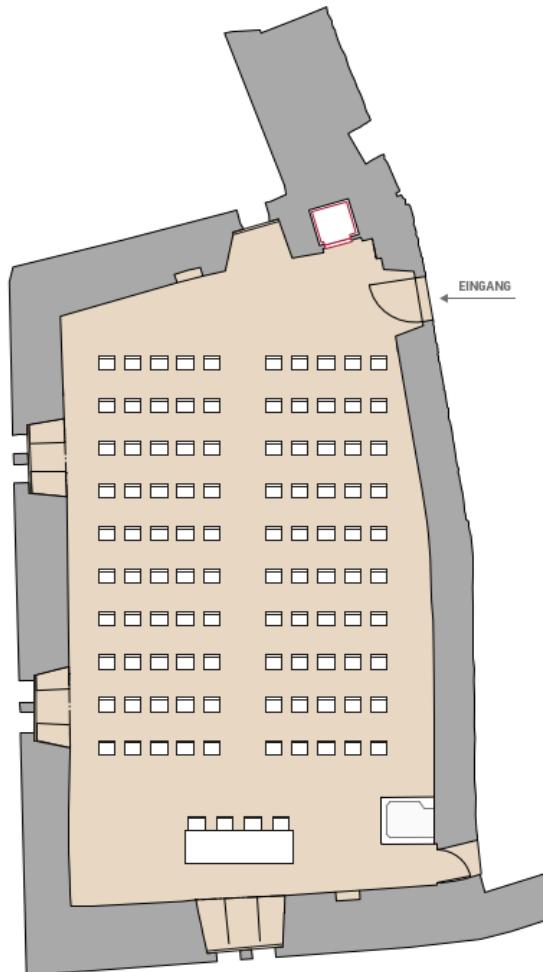
Möglichkeit 6  
U-Form  
Max. 71 Personen



## 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

### **HUSSEN**

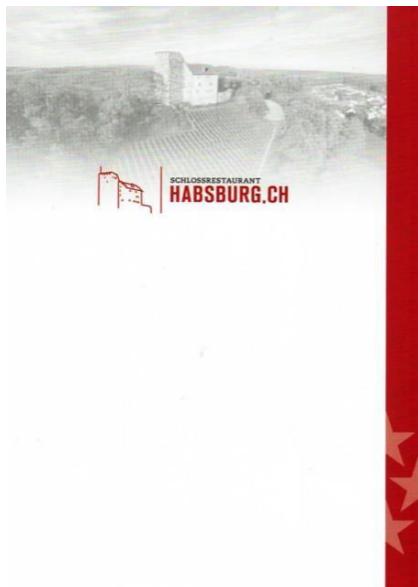
Auf Wunsch kleiden wir unsere Stühle mit weissen Stuhlhussen ein.

Pro Stück verrechnen wir CHF 5.00.

### **KINDER**

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

## 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- / PLATZMIEDE

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

### PLATZMIEDE 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 Traubungsbänkli 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](mailto: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.

### 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
<b>Total</b>	CHF	<b>1'875.30</b>

### 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
<b>Total</b>	CHF	<b>3'183.20</b>

### FÜR 50 GÄSTE HOCHZEIT

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
<b>Total</b>	CHF	<b>10'188.00</b>

Version Jul 25

# 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...

---

### WARMER 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



SCHLOSSRESTAURANT  
**HABSBURG.CH**

SCHLOSSGASSE 30  
5245 HABSBURG

Version Jul 25

# 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

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

**4- GANG MENÜ**  
CHF 85.50  
CHF 89.50  
CHF 77.00

# SOMMERMENÜ

(JUNI-SEPTEMBER)

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

\*\*\*

## Weisse Tomatencrèmesuppe

大大大

# 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 Béarnaise

### **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  
Hauptgang Reh Entrecôte

3-GANG MENÜ	4- GANG MENÜ
CHF 75.00	CHF 88.50
CHF 66.00	CHF 79.50
CHF 78.50	CHF 92.00
CHF 76.50	CHF 90.00

Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:

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

## MENU - VORSCHLÄGE

---



### BURGEN MAHL

CHF      51.00

Aargauer Rüeblisuppe 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
- Marinierte 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.**

