

SCHLOSSRESTAURANT  
**HABSBURG.CH**

SCHLOSSGASSE 30  
5245 HABSBURG

## KÖNIGLICHE ANLÄSSE 2025/2026

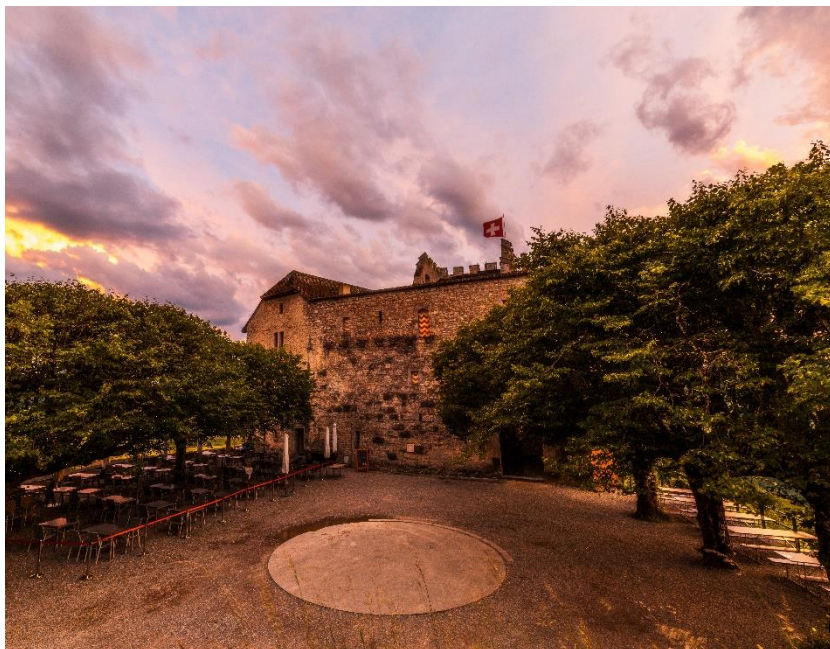


Schlossrestaurant Habsburg 5245 Habsburg Tel 056 441 16 73 [www.schlossrestaurant-habsburg.ch](http://www.schlossrestaurant-habsburg.ch)





# 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



SCAN ME

Bankette



SCAN ME





## 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



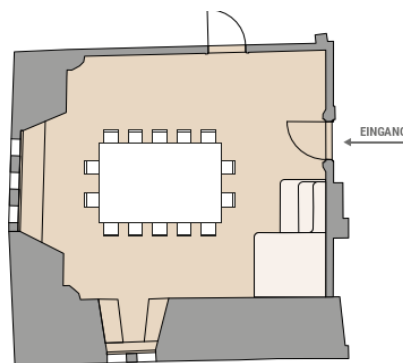
Grösse. 31.66 m<sup>2</sup>  
Länge: 5.30 m  
Breite: 5.70 m

Kapazität: max 20 Personen

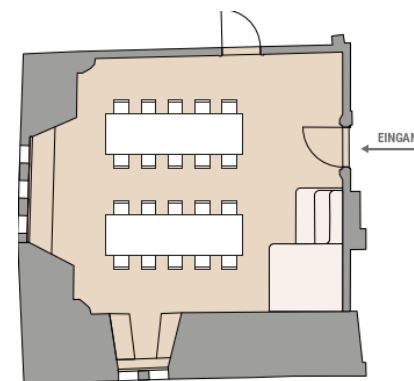
Unsere Gotische Stube wird für spezielle Veranstaltungen, als à la Carte Restaurant und für kleine Feiern genutzt.

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1  
Blocktisch bis max. 14 Personen



Möglichkeit 2  
Tischreihen bis max. 20 Personen





## RÄUMLICHKEITEN

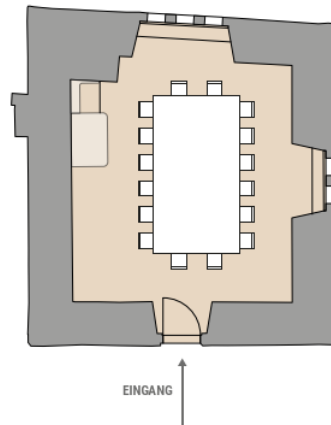


### JÄGERSTUBE

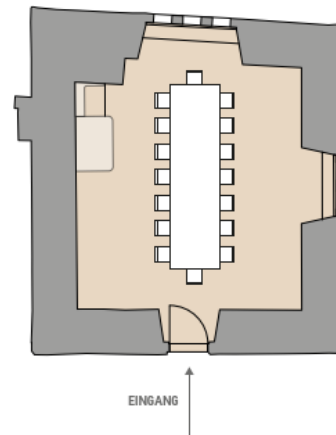
Grösse: 28.53 m<sup>2</sup>  
Länge: 5.05 m  
Breite: 5.65 m  
Kapazität: max. 16 Personen

## TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1  
Blocktisch bis max. 16 Personen



Möglichkeit 2  
Tischreihe bis max. 12 Personen



## RÄUMLICHKEITEN



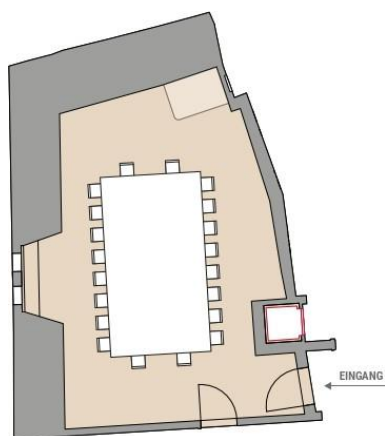
### SCHLOSSTUBE

Grösse: 32.82 m<sup>2</sup>  
Länge: 7.60 m  
Breite: 4.45 m

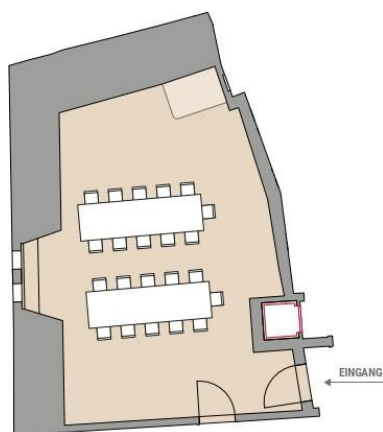
Kapazität: max. 33 Personen

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

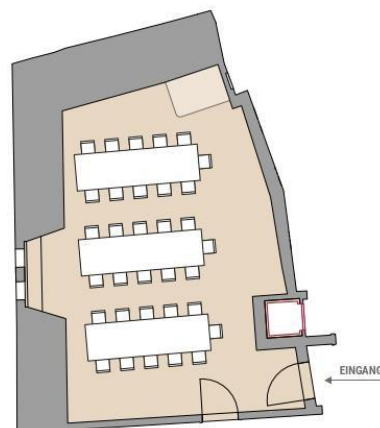
Möglichkeit 1  
Blocktisch bis max. 20 Personen



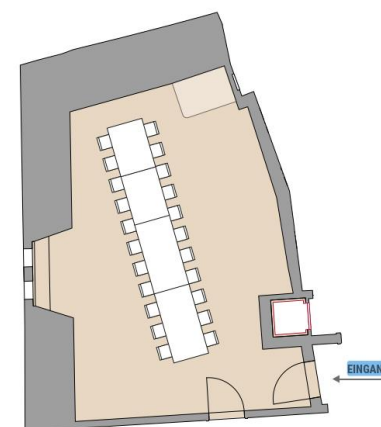
Möglichkeit 2  
2 Tischreihen à max. 11 Personen



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.



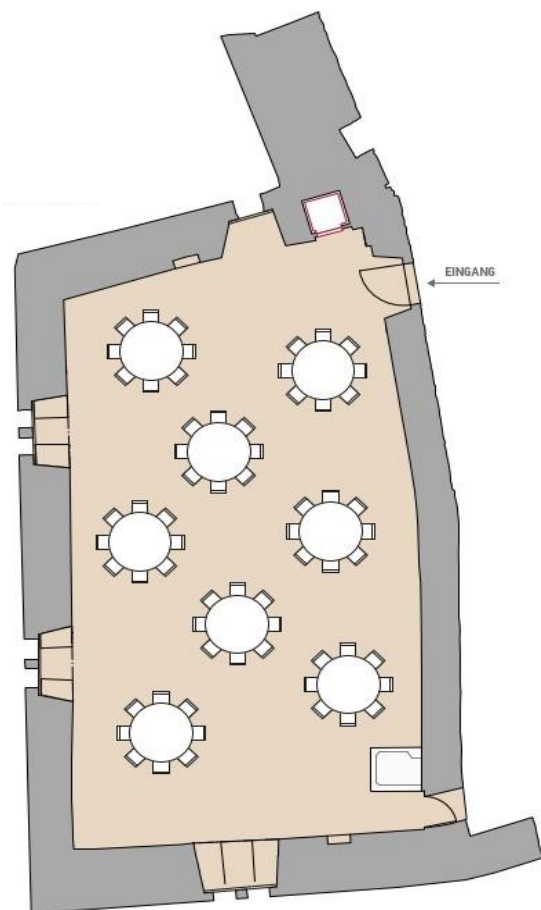
## RÄUMLICHKEITEN

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

#### Möglichkeit 1

8 runde Tische à max. 8 Personen

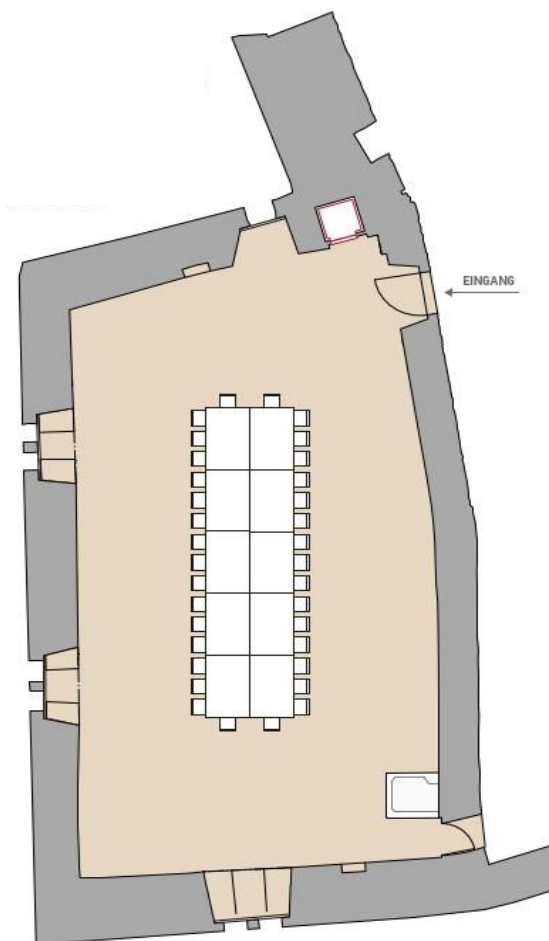
Max. 64 Personen



#### Möglichkeit 2

Tafel

max. 34 Personen



## RÄUMLICHKEITEN

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

#### Möglichkeit 3

2 Tischreihen à 38 Personen, 1 Tischreihe à 28 Personen

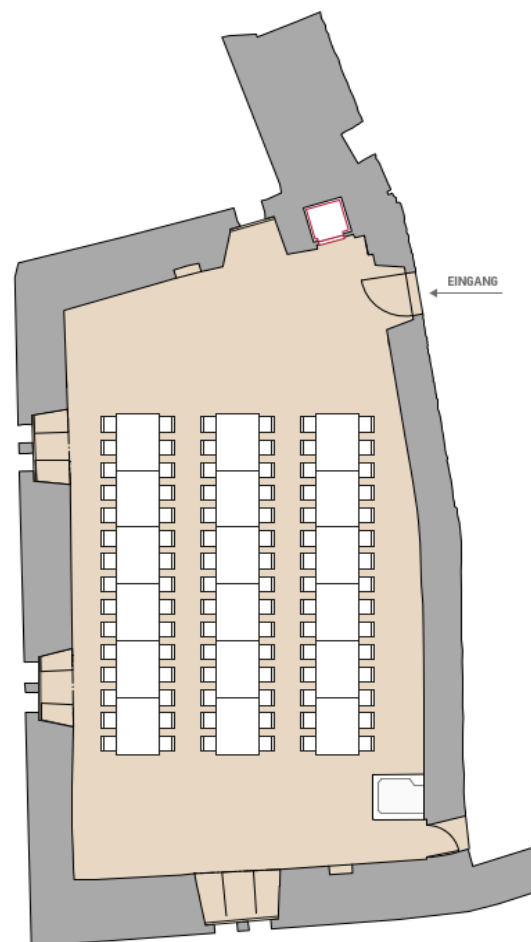
Max. 104 Personen



#### Möglichkeit 4

3 Tischreihen à 30 Personen

Max. 90 Personen

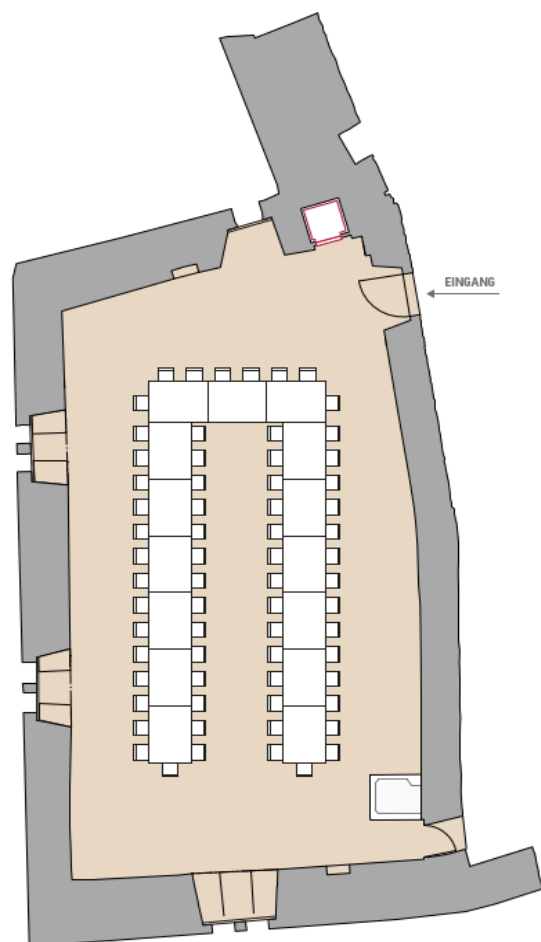




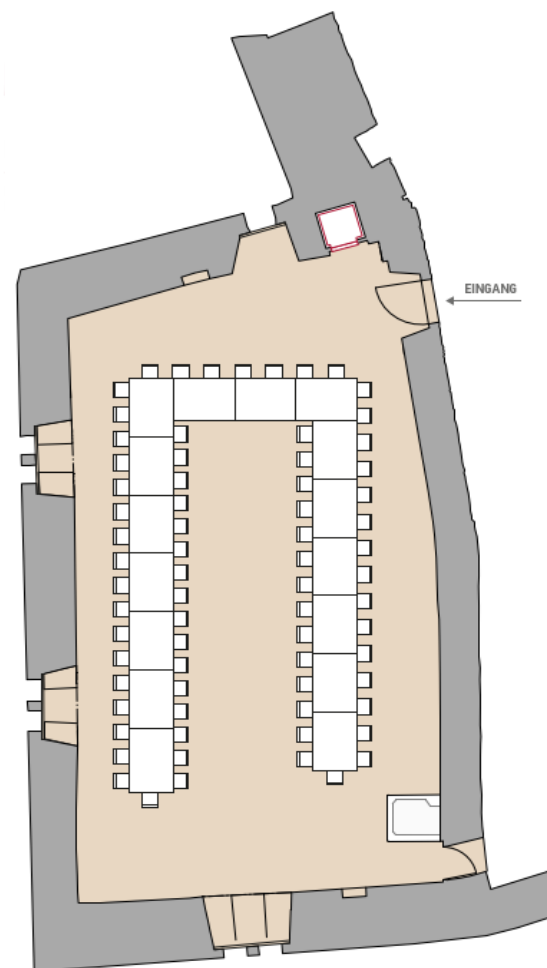
## RÄUMLICHKEITEN

### TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 5  
U-Form  
Max. 66 Personen



Möglichkeit 6  
U-Form  
Max. 71 Personen





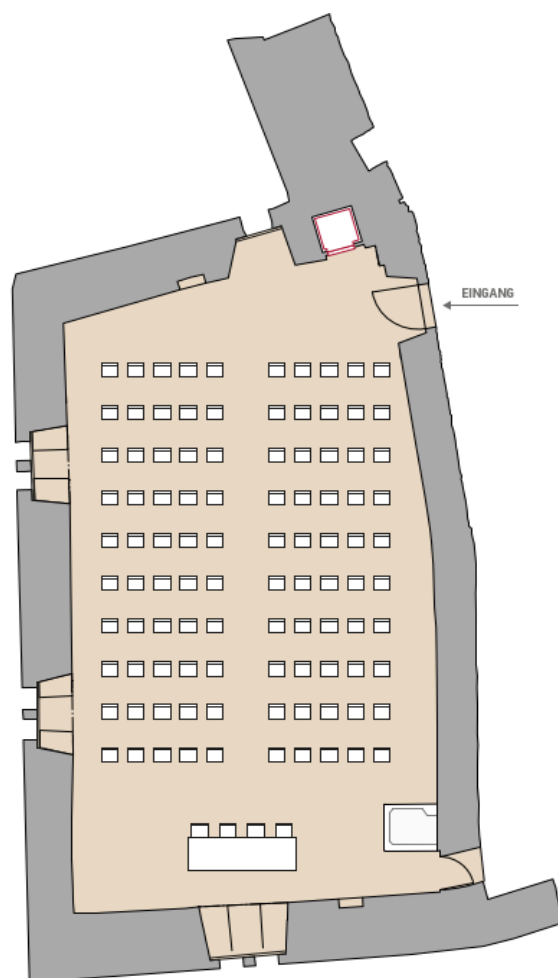
## RÄUMLICHKEITEN

### 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 gearbeitet haben.

Gerne dürfen Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen.

Lieferung möglich frühestens 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.

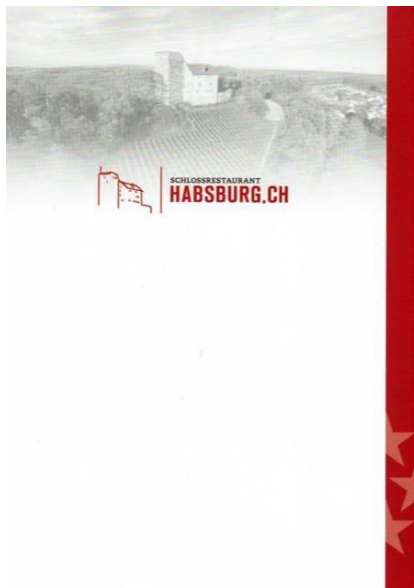
Pro Stück verrechnen wir CHF 5.00.

### **KINDER**

Für Ihre jungen Gäste stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne ein Kindermenu 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 Menukarte, falls Sie diese nicht selber mitbringen. Unsere Menukarte nur mit Ihrem Wunschtext als Titel sind kostenlos, für Farbdrucke mit Bildern oder Logos verrechnen wir CHF 1.00 pro Karte.

### PROBEESSEN

Geme können Sie das gewählte Menu vor dem Anlass degustieren. Unsere Küchencrew bereitet 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 ansehen 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. Weinlieferung frühestens 2 Tage vor dem Anlass möglich. Lieferzeiten: 10.00 - 12.00 Uhr & 14.00 - 16.00 Uhr.



## BANKETTINFORMATIONEN



### SAAL- / PLATZMIETE

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 Nichterreichen der Mindestkonsumation wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet.

### PLATZMIETE SCHLOSSTERRASSE

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:

1-8 Personen: CHF 29.- pro Fahrt

Die aktuellen Preise und Kontaktdaten sind in unserer Offerte ersichtlich.

9-10 Personen CHF 59.- pro Fahrt (Reservation mind. 1 Woche im Voraus)

11-16 Personen CHF 95.- pro Fahrt (Reservation mind. 1 Woche im Voraus)

### REINIGUNGSPAUSCHALE

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.  
Kontaktaten 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 ZIVILHOCHZEIT

|                                                  |            |                 |
|--------------------------------------------------|------------|-----------------|
| 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 Menul 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>                                     | <b>CHF</b> | <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 Menu 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>                                    | <b>CHF</b> | <b>3'183.20</b> |

### FÜR 50 GÄSTE HOCHZEIT

|                                                 |            |                  |
|-------------------------------------------------|------------|------------------|
| 1x Apéro 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 93.00           | CHF        | 4'650.00         |
| 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>                                    | <b>CHF</b> | <b>10'138.00</b> |



# APÉRO



## APÉRO – VARIANTEN...

**RITTER APÉRO (AB 10 PERSONEN)****CHF 13.50**

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

**HABSBURGER APÉRO (AB 10 PERSONEN)****CHF 17.50**

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

**FÜRSTEN APÉRO (AB 10 PERSONEN)****CHF 20.50**

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

## 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...

---

### WARME 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

### 3-GANG MENÜ

CHF 73.00  
CHF 77.00  
CHF 64.50

### 4- GANG MENÜ

CHF 85.50  
CHF 89.50  
CHF 77.00

Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:

Rotweinjus  
Sauce Bearnaise  
Morchelrahmsauce  
Pfefferrahmsauce

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

# SOMMERMENÜ

(JUNI-SEPTEMBER)

---

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

\*\*\*

Maissuppe

\*\*\*

## IHR FLEISCH NACH WAHL

serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

\*\*\*

Lavendel - Panna Cotta serviert mit Mangosauce

\*\*\*

Hauptgang mit Rindsfilet  
Hauptgang Kalbssteak  
Hauptgang Rinds Entrecôte

### 3-GANG MENÜ

CHF 73.00  
CHF 77.00  
CHF 64.50

### 4- GANG MENÜ

CHF 85.50  
CHF 89.50  
CHF 77.00

Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:

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)

---

Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croûtons an feinem French Dressing

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

\*\*\*

## IHR FLEISCH NACH WAHL

serviert mit hausgemachten Spätzli und Wintergemüse

\*\*\*

Zimsternmousse serviert mit Zwetschgenkompott

\*\*\*

Hauptgang mit Rindsfilet  
Hauptgang Kalbsschulterbraten  
Hauptgang Kalbssteak  
Hauptgang Reh Entrecôte

### 3-GANG MENÜ

CHF 75.00

CHF 66.00

CHF 78.50

CHF 76.50

### 4-GANG MENÜ

CHF 88.50

CHF 79.50

CHF 92.00

CHF 90.00

Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:

Rotweinjus

Preiselbeerrahmsauce

Morchelrahmsauce

Pfefferrahmsauce

ohne Aufpreis

CHF 2.00 pro Person

CHF 2.50 pro Person

CHF 1.80 pro Person

## MENU - VORSCHLÄGE

---



### BURGEN MAHL

CHF

48.50

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

58.50

Rindsbouillon mit Flädli

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise  
serviert mit Polentaküchlein und buntem Gemüse

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse garniert mit Früchten

## MENU - VORSCHLÄGE

---



### KNAPPEN MAHL

CHF 62.50

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 Caféglaçé und Früchten

### FEST MAHL

CHF 78.50

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

93.00

Gebratene Riesengarnelen angerichtet auf Tomaten-Avocadotatar  
mit Mangocoulis

\*\*\*

Zitronengras-Kokossuppe

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenkuchlein serviert mit Vanilleglacé  
und Himbeerkompott

## RITTERSPIELE DER GERICHTE



### IM VORAUS

|                                                                                                          |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Nüsslisalat (Winter) oder bunter Blattsalat (Sommer)<br>mit Ei, Speck und Croûtons                       | CHF | 14.50 |
| Bunt gemischte Blattsalate an feinem Hausdressing                                                        | CHF | 8.50  |
| Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing<br>garniert mit Cherrytomaten, Gurken und Cashew- Kernen | CHF | 12.50 |
| Knusprig gebackenes Pouletsäckli<br>mit Tomaten-Avocadotatar                                             | CHF | 16.50 |
| Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel<br>auf Gemüse-Glasnudelsalat an Sojavinaigrette                 | CHF | 17.50 |
| Frischkäse-Gemüsetatar angerichtet auf Zucchetticarpaccio<br>und Brotchips                               | CHF | 14.50 |
| Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf Tomaten-Avocadotatar<br>mit Mangocoulis                        | CHF | 15.50 |

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 Rüebli-Ingwercrèmesuppe mit Rahmhaube                                  | CHF | 10.50 |
| Rindfleischbrühe mit Flädli                                                     | CHF | 8.50  |
| Schaumiges Kürbiscrèmesüppchen<br>beträufelt mit seinem Kernöl (je nach Saison) | CHF | 12.50 |
| Riesling-Schaumsuppe mit glasierten Trauben                                     | CHF | 12.50 |
| Tomatensuppe mit Basilikumrahm                                                  | CHF | 10.50 |
| Zitronengras-Kokossuppe                                                         | CHF | 11.50 |

### IMMER BELIEBTE GERICHTE OHNE FLEISCH

|                                                                                                                                                                  |     |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Halbe Aubergine gefüllt mit Risotto, garniert mit Grillgemüse<br>und Tomatenragout                                                                               | CHF | 21.50 |
|  Bulgurfrikadellen angerichtet mit Ofengemüse<br>und roter Peperonisauce      | CHF | 26.50 |
|  Basmatireis serviert mit Wokgemüse, Frühlingsrollen<br>und Ananas Chilisauce | CHF | 25.50 |

## RITTERSPIELE DER GERICHTE



### FISCHE

Gebratenes Zander-Filet mit Weissweinsauce  
angerichtet mit Reis und Spinat

|           |     |       |
|-----------|-----|-------|
| Hauptgang | CHF | 32.50 |
| Vorspeise | CHF | 17.50 |

Gebratene Riesengarnelen angerichtet auf  
Safranrisotto garniert mit mediterranem Gemüse

|           |     |       |
|-----------|-----|-------|
| Hauptgang | CHF | 36.50 |
| Vorspeise | CHF | 19.50 |

Pochierte Lachsstreifen mit Safransauce  
serviert auf Nudeln und Gemüsestreifen

|           |     |       |
|-----------|-----|-------|
| Hauptgang | CHF | 32.50 |
| Vorspeise | CHF | 19.50 |

Fischknusperli mit Sauce Tartar  
serviert mit unserem Rittersalat (saisonal)

|     |       |
|-----|-------|
| CHF | 32.50 |
|-----|-------|

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 | 28.50 |
| Mit Rosmarin gebratenes Poulet „Suprême“ mit Jus angerichtet mit Haselnusspolenta und Wurzelgemüse                           | CHF | 28.50 |
| Saftig gebratenes Schweinssteak mit Jägersauce begleitet von Pommes Duchesse und buntem Gemüse                               | CHF | 29.50 |
| Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse                              | CHF | 50.50 |
| Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus Bratkartoffeln und Ofengemüse                                             | CHF | 48.50 |

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 Bernaise<br>serviert mit Polentaküchlein und buntem Gemüse       | CHF | 42.50 |
| Gebratenes Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce<br>begleitet von Nudeln und buntem Gemüse                   | CHF | 29.50 |
| Rosa gebratenes Rinds-Rib Eye angerichtet auf Pfefferjus<br>begleitet von Kartoffelgratin und Speckbohnen | CHF | 54.50 |
| Kalbssaltimbocca mit Portweinjus<br>angerichtet auf Safranrisotto und Broccoli                            | CHF | 38.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nudeln und buntem Gemüse                                            | CHF | 36.50 |
| Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus<br>begleitet von Kartoffelgratin und saisonales Gemüse      | CHF | 37.50 |

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 | 9.50  |
| Klassisches Caramelköpflli mit Früchten und Schlagrahm              | CHF | 9.00  |
| Gebrannte Crème mit gerösteten Haselnüssen                          | CHF | 7.50  |
| Süssmostcrème mit karamellisierten Äpfeln                           | CHF | 8.50  |
| Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchten garniert               | CHF | 10.50 |
| Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce                              | CHF | 9.50  |
| Apfelchüechli mit Zimt-Zucker umrandet von Vanillesauce             | CHF | 10.50 |
| Schoggichüechli mit Vanilleglacé und Himbeerkompott                 | CHF | 14.50 |
| Dessertteller „Habsburg“ (4 Komponenten)                            | CHF | 16.50 |
| Klassisches Tiramisu im Glas<br>serviert mit Caféglacé und Früchten | CHF | 12.50 |

## RITTERSPIELE DER GERICHTE



### DESSERTBUFFET KLEIN (AB 20 PERSONEN)

5 Komponenten

CHF

22.50

### DESSERTBUFFET GROSS (AB 20 PERSONEN)

8 Komponenten

CHF

30.00

Hier unsere frei wählbaren Komponenten:

- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Tiramisu im Gläsli
- Luftiges Schokoladenmousse
- Frische Früchte (geschnitten)
- Gebrannte Crème im Gläsli
- Saisonales Früchtemousse
- Fruchtörtchen mit Vanillecrème
- Schokoladenbrunnen mit Früchten und Hüppen
- Marinierte Erdbeeren mit Vanillecrème (Mai-August)
- Caramelköpfl
- Diverse Glacé im Gläsli
- Brownies
- Joghurtmousse
- Pochierte Lavendelcrème
- Brüsseler Waffeln
- Cheescake-Schnitten
- Marronimousse (Sept.- März)





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

