

SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

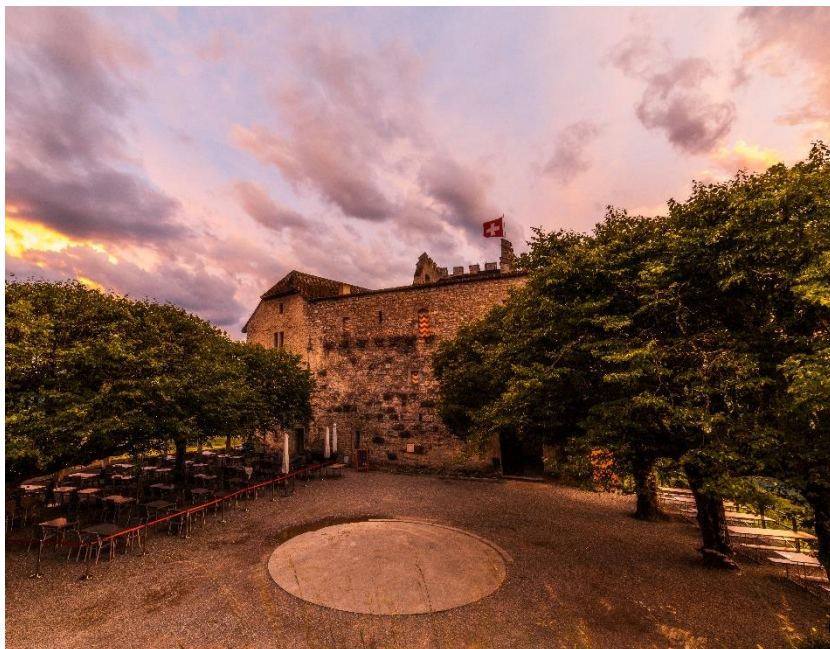
KÖNIGLICHE ANLÄSSE 2026



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



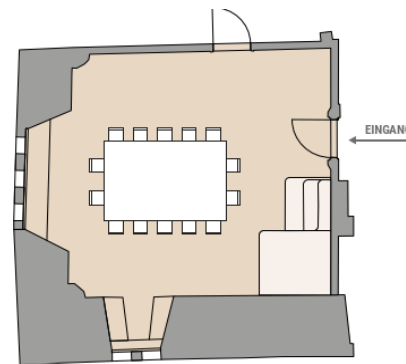
Grösse. 31.66 m²
Länge: 5.30 m
Breite: 5.70 m

Kapazität: max 20 Personen

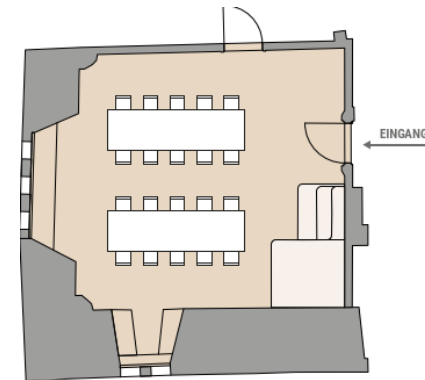
Unsere Gotische Stube wird für spezielle Veranstaltungen, als à la Carte Restaurant und für kleine Feiern genutzt.

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1
Blocktisch bis max. 14 Personen



Möglichkeit 2
Tischreihen bis max. 20 Personen



RÄUMLICHKEITEN

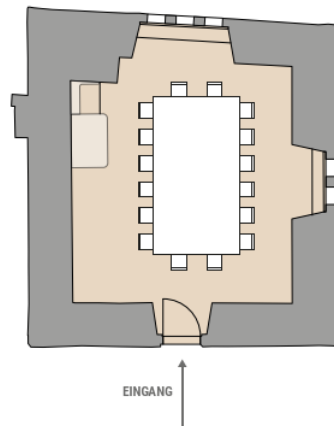


JÄGERSTUBE

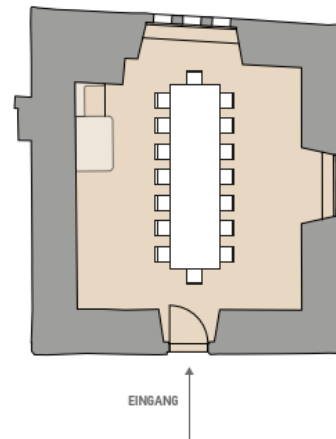
Grösse: 28.53 m²
Länge: 5.05 m
Breite: 5.65 m
Kapazität: max. 16 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

Möglichkeit 1
Blocktisch bis max. 16 Personen



Möglichkeit 2
Tischreihe bis max. 12 Personen



RÄUMLICHKEITEN



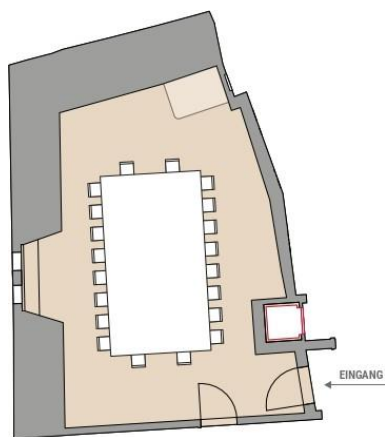
SCHLOSSTUBE

Grösse: 32.82 m²
Länge: 7.60 m
Breite: 4.45 m

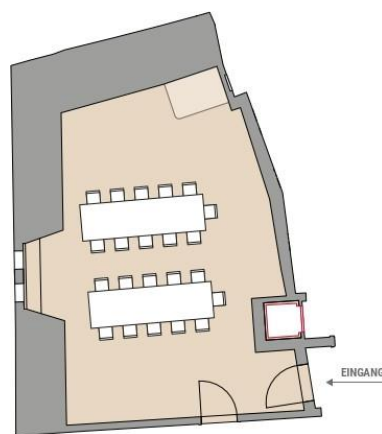
Kapazität: max. 33 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

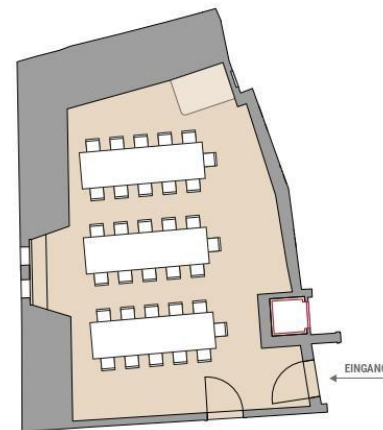
Möglichkeit 1
Blocktisch bis max. 20 Personen



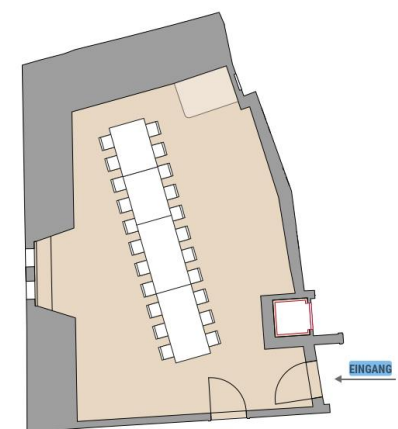
Möglichkeit 2
2 Tischreihen à max. 11 Personen



Möglichkeit 3
3 Tischreihen à max. 11 Personen



Möglichkeit 4
1 lange Tischreihe à max. 22 Personen



RÄUMLICHKEITEN



RITTERSAAL

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

Kapazität: max. 104 Personen

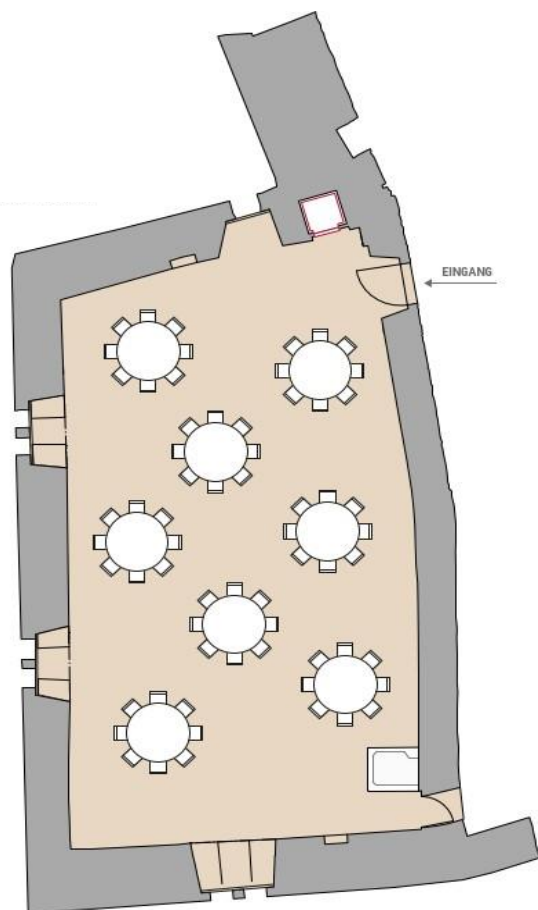
Unser Ritteraal wird für Bankette, Hochzeiten, Seminare, Trauungen, Vorträge und Apéros genutzt.



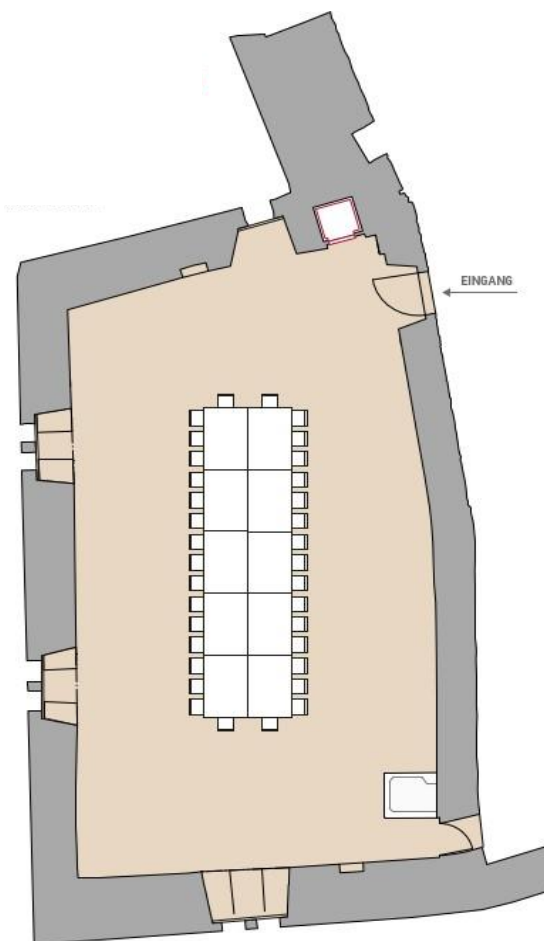
RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

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



Möglichkeit 2
Tafel
max. 34 Personen



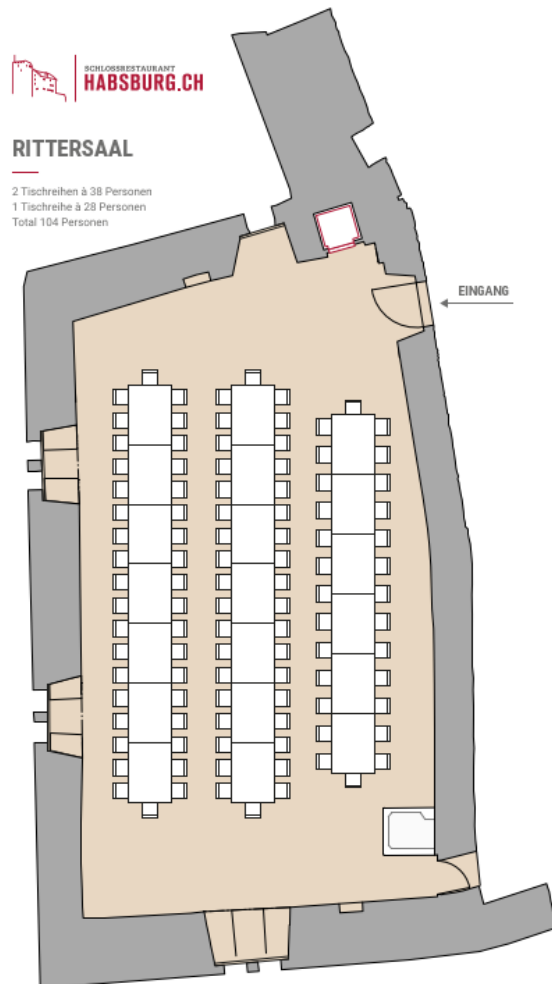


RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

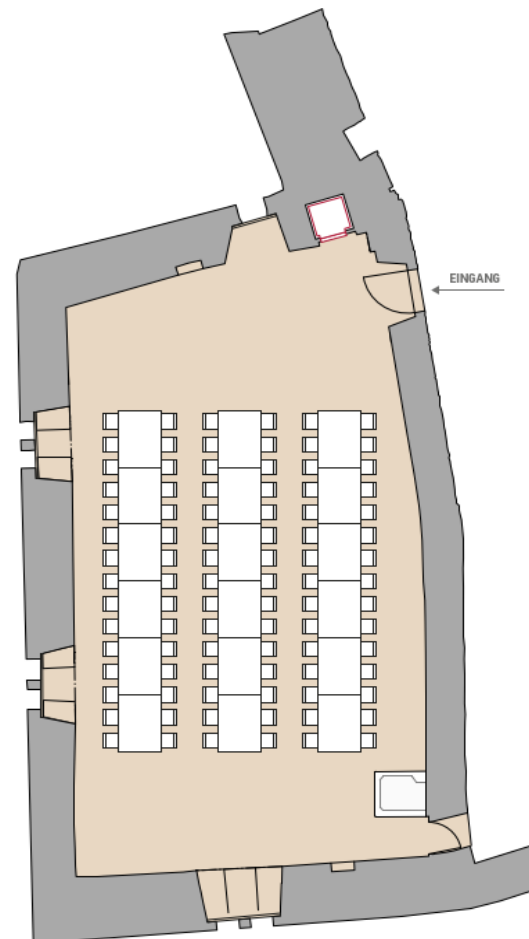
Möglichkeit 3

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



Möglichkeit 4

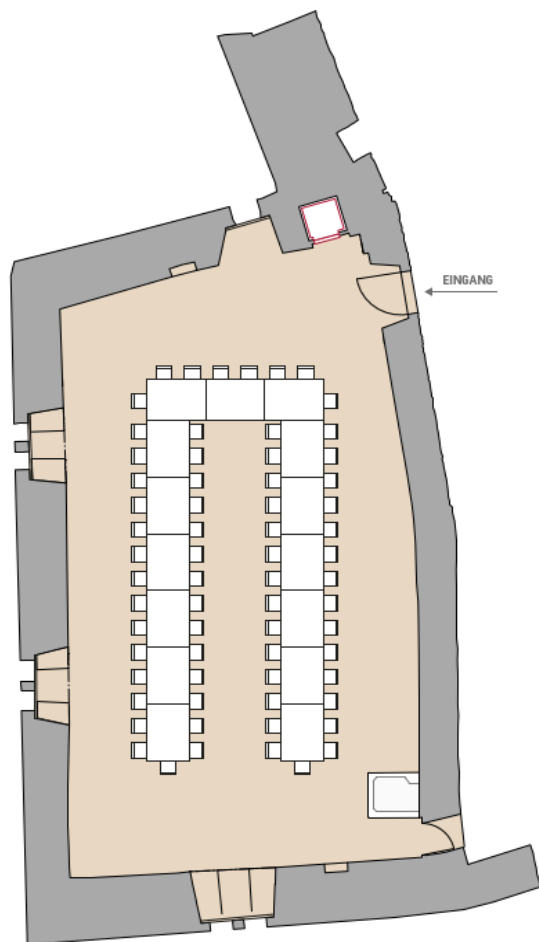
3 Tischreihen à 30 Personen
Max. 90 Personen



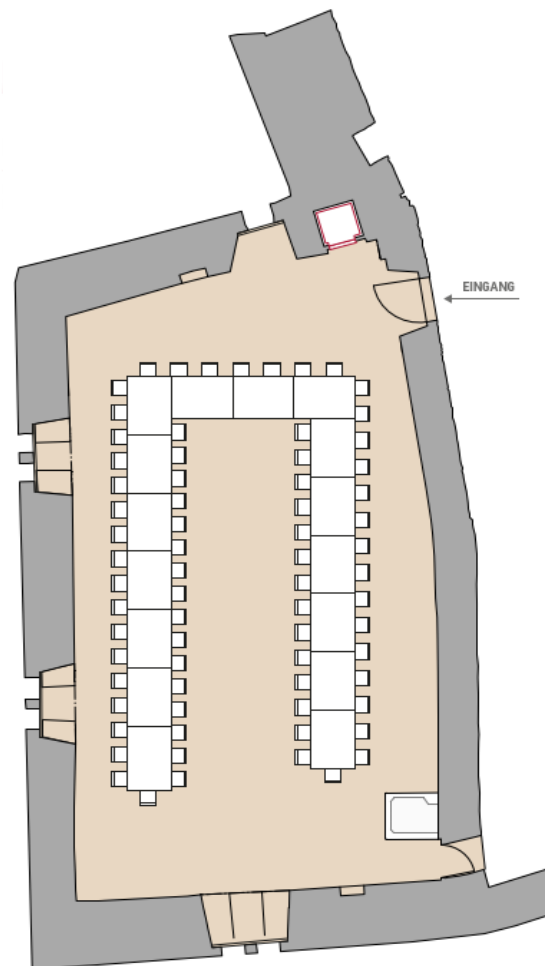
RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN RITTERSAAL

Möglichkeit 5
U-Form
Max. 66 Personen



Möglichkeit 6
U-Form
Max. 71 Personen





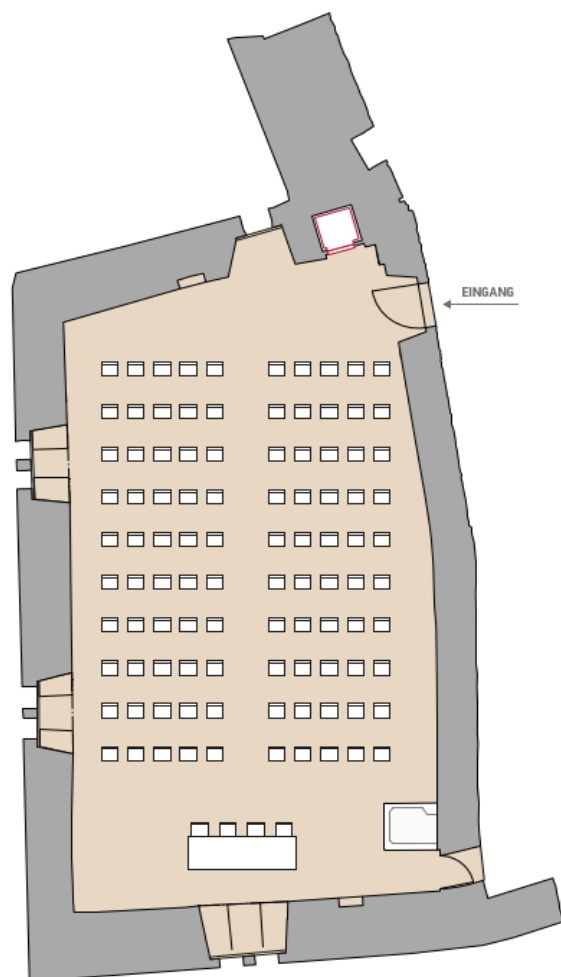
RÄUMLICHKEITEN

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

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)

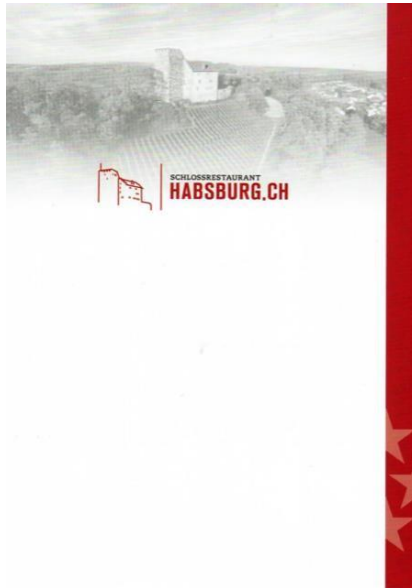
HUSSEN – Auf Wunsch kleiden wir unsere Stühle mit weissen Stuhlhussen ein. Pro Stück verrechnen wir CHF 5.00.

KINDER – Für Ihre jungen Gäste stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne ein Kindermenu 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 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 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 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 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 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 Hussens.
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:

1-4 Personen: CHF 29.- pro Fahrt

Die aktuellen Preise und Kontaktdaten sind in unserer Offerte ersichtlich.

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)

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 (ab 4 Zimmern):

Doppelzimmer CHF 170.00 pro Zimmer und Nacht

Einzelzimmer CHF 140.00 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 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 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 |
| 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 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 |
| Total | CHF | 3'183.20 |

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 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) **CHF 13.50**

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

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

Bunttes 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
 Bunt 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
 Bunt 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

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

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)

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an feinem French Dressing

Kürbiscrèmesuppe 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

3-GANG MENÜ

CHF 75.00

CHF 66.00

CHF 78.50

4- GANG MENÜ

CHF 88.50

CHF 79.50

CHF 92.00

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

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 Caféglaçé 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 Rüebl-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 Peperonisauce | 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 | CHF | 34.50 |
| | Vorspeise | CHF | 20.50 |
| Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf Safranrisotto garniert mit mediterranem Gemüse | Hauptgang | CHF | 40.50 |
| | Vorspeise | CHF | 23.50 |
| Pochierte Lachsstreifen mit Safransauce serviert auf Nudeln und Gemüsestreifen | Hauptgang | CHF | 34.50 |
| | Vorspeise | CHF | 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 Caramelköppli 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 |
| Apfelhüechli mit Zimt-Zucker umrandet von Vanillesauce | CHF | 12.50 |
| Schoggichüechli mit Vanilleglacé und Himbeerkompott | 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
(Vanillecrème, Saisonale Früchte, Schokocrumble)
- Saisonales Früchtemousse
- Fruchttörtchen mit Vanillecrème
- Schokoladenbrunnen mit Früchten und Hüppen
- Marinierte Erdbeeren mit Vanillecrème
(Mai-August)
- Caramelköpfl
- Diverse Glacé im Gläsli
- Brownies
- Joghurtmousse
- Brüsseler Waffeln
- Cheesecake-Schnitten
- Marronimousse (Sept.- März)

KÄSEPLATTE AB 20 PERSONEN P. PERSON

CHF 18.00

Platte mit 5 verschiedenem regionalem Weich- und Hartkäse
Dazu diverse Brötchen, Trauben, Früchte, Nüsse



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

