



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Herzlich willkommen



Winterzeit im Schlossrestaurant Habsburg

Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unseren warmen und heimeligen Stuben!
Geniessen Sie einen schönen Aufenthalt bei uns mit kulinarischen Highlights und traumhaftem
Ambiente im Kerzenschein. Wir wünschen Ihnen eine schöne Winterzeit!

Ein Betrieb der

A
AARGAUHOTELS



Unser Schloss-Team



„Schlossherr und Gastgeber aus Leidenschaft“
Pascal Rothmund Geschäftsführer
Nathalie Ernst Geschäftsführerassistentin



„Ihre persönliche Beratung für königliche Anlässe“
Nathalie Ernst Leitung Anlässe



„Unsere Servicemitarbeiter für fürstliche Wohlfühlmomente“
Nathalie Ernst Geschäftsführerassistentin
Nizar Ben Slimene Stv. Chef de Service
Wassim Mabrouk Servicefachmann
Marta Majic Servicemitarbeiterin
Evelyne Zhang Servicemitarbeiterin
Irene Waber Servicemitarbeiterin
Jeanette Hediger Servicemitarbeiterin
Steffi Kehrli Servicemitarbeiterin
Alicia Leverkus Servicemitarbeiterin
Joan Oliviera Allrounder



„Hofköche mit viel Herz“
Pascal Rothmund Küchenchef
Kristian Kaldoja Sous-Chef
Nadia Cardoso Sous Chef
lasson Maliamanis Chef de Partie
Adel Gholshahi Koch
Goran Maljenovic Plongeur/ Unterhalt



Vorspeisen

Rittersalat

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

ohne Ziegenkäse

16.50

13.50

garniert mit Randenstreifen, pochierte Birnen, Baumnüsse und Ziegenkäse aus Suhr AG



Nüsslisalat

mit Ei, Speck und Croûtons

ohne Speck

16.50

15.50



Lauwarmes Bremgartner Forellenfilet geräuchert

19.50

serviert mit Fenchel-Orangensalat und Meerrettich-Frischkäse Crostini



Warmes Pilz feuilleté

18.50

an einer feinen Kräutersauce

Rindstatar

70g

24.50

nach klassischem Rezept mit Salzbutter, Toastbrot

130g

35.00

und seine Garnituren

200g

47.50

Suppe

Kohlräblirahmsuppe

13.50

serviert mit Knoblauch-Kräuter-Croûtons



Klassische Kürbissuppe mit Rahm

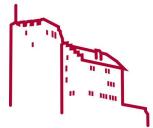
14.50

garniert mit Kürbiskernen und seinem Öl

*ohne Rahm

13.50

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Hausspezialitäten

am Tisch flambiert

Ritterspiess

220g Rindsfiletwürfel

mit Habsburg-Frites und buntem Gemüse

49.50 pro Person

Ritterspiess für 2 Personen

Rindsfilet Medaillons (220g pro Person)

mit Habsburg-Frites und buntem Gemüse

99.00

Jeden Mittwochabend

Pouletflügeli à discrédition

serviert mit 3 hausgemachten Saucen

und Habsburg-frites

CHF 33.30 pro Person



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Vegane-Vegetarische Gerichte

Spätzlipfanne

34.50

Hausgemachte Spätzli an einer feinen Pilz-Kräuterrahmsauce, mit Wintergemüse in der Gusspfanne mit Käse überbacken



Geschnetzeltes Zürcher Art mit Planted

35.50

serviert mit Tagliarini

Fischgerichte

Zanderknusperli mit Sauce Tartar

29.50

serviert mit unserem Rittersalat oder mit Habsburg-Frites

Mit Butterbrösel überbackene Rotzungenfilets mit Weissweinsauce

37.50

serviert mit Spinatrisotto

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



Fleischgerichte

«Der König»

Rindsfilet «Wellington»

54.50

Rindfilet in einem Mantel von fein geschnittenen Pilzen, gebacken im Blätterteig angerichtet mit glasierten Mini-Rüebli und Savoyer Kartoffeln

Wiener Schnitzel

42.50

Gebackenes Kalbsschnitzel serviert mit Preiselbeeren und Habsburg-Frites

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce

39.50

angerichtet mit feinem Blumenkohlstampf

Kalbfleisch Involtini gefüllt mit Rohschinken und Brie

48.50

serviert auf einem Safranrisotto und gebratener Broccolini

Rehschnitzel an Wildrahmsauce

42.50

mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Apfel Mirza



Knusprige Schlosshaxe vom Schwein (500g / Zubereitung 30min)

34.50

serviert mit Brotknödel, Speckkraut und Bratenjus



Gebratenes Schweinsschnitzel

29.50

mit feiner Pilzrahmsauce und Nudeln

Cordon Bleu vom Säuli oder vom Kalb

vom Säuli

34.50

gefüllt mit Schinken und Raclettekäse

vom Kalb

46.00

begleitet von Habsburg-Frites und buntem Gemüse

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



Deklaration & Allergene

Deklaration unserer Produkte:

Wir beziehen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte vorwiegend aus der Schweiz.
In Ausnahmefällen können unsere Produkte auch aus anderen Ländern bezogen werden.
Hier die Auflistung:

Rindsfilet:	Australien	Zanderknusperli:	Deutschland
Rindstatar:	Schweiz	Rotzunge:	Holland
Poulet:	Schweiz	Forelle:	Schweiz
Schwein:	Schweiz		
Kalb:	Schweiz		
Reh:	Deutschland		

Allergene:

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen, dass wir Sie möglichst umfassend über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte informieren können. Unser Fachpersonal gibt Ihnen jederzeit Auskunft und gibt Ihnen gerne eine Alternative.



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Profitieren Sie auch von unseren weiteren Wohlfühlangeboten!



KÖNIGLICH FEIERN

Für Ihre Hochzeit, Familienfeier, das alljährliche Weihnachtessen der Firma bieten wir das einmalige Ambiente unseres Rittersaals, der sich bis 80 Personen optimal eignet. Für kleinere Gesellschaften bieten wir drei weitere charmante Stuben an, die sich bis 30 Personen eignen.



ABONNIEREN SIE UNSERE TAGESMENÜ

Mittwoch bis Freitag geniessen Sie bei uns am Mittag unsere Tagesmenüs schon ab CHF 24.50! Abonnieren Sie via Lunchgate unsere Tagesmenü und bleiben Sie immer informiert!



TEAMMITGLIED GESUCHT!

Um unsere Mitarbeiter im Service zu unterstützen, suchen wir Aushilfen auf Stundenlohnbasis.

Du hast eine herzliche Persönlichkeit und bist ein guter Gastgeber? Dann gehörst du vielleicht schon bald zu unserem Team!

Auch ohne Service Erfahrung freuen wir uns auf deine Bewerbung per Mail an:

Frau Sabrina Schaffner
Leitung HR
jobs@aargauhotels.ch



GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT

Unsere originellen Schlosstaler lassen sich super verschenken. Ein Schlosstaler hat den Wert von CHF 10.00 und hat kein Verfallsdatum!



FOLLOW US!

Folgen Sie uns auf unserem Facebook oder Instagram Account und bleiben Sie immer auf dem laufenden!