

Unser Küchenchef Benedetto Croce empfiehlt Ihnen:

Apéro im Schloss



Kleiner Apéro vorweg

Grissini mit San Daniele Schinken
Oliven und Parmesansplitter
Auswahl an bunt belegten Crostini

CHF 14.-

Dinner im Schloss



UNSERE SCHLOSS-MENUS

MENU I

Saisonsalat auf Eiercarpaccio
mit Croûtons & Speck an einem Balsamicodressing

**

Schaumsuppe
von Limette und Kokos, mit fein geschnittener Crevette

**

Kalbpiccata
auf Safranrisotto an saisonalem Gemüse an Rosmarinjus

**

Tobleronemousse
an marinierten Erdbeeren
Von Oktober bis April servieren wir zur Mousse Orangensalat

CHF 86.-

MENU II

Burrata auf mediterranem Tomaten - Brot Salat

**

Getrüffeltes Schwarzwurzelsüppchen

**

Swiss Prime Schweinekotelett, am Stück gegart
mit Kartoffelpürée & zweierlei Karotten an Rumjus

**

Gebackenes Joghurt mit Himbeercoulis

CHF 88.-



MENU III

Tomatencarpaccio mit Rucola
zum Ziegenfrischkäse an Maggia Pfeffer

**

Fenchelrahmsuppe mit jungen Jakobsmuscheln

**

Lammcarré, am Stück gegart
auf einem Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse
an Portweinjus

**

Früchteauswahl an zweierlei Glace

CHF 92.-

MENU IV

Bunte Blattsalate an einem Mangodressing
mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen

**

Spinat-Ricotta Ravioli
an Salbeibutter auf einem Tomatenspiegel

**

Kalbshohrücken, am Stück gegart
mit zweierlei Kartoffeln und Marktgemüse an Thymianjus

**

Beerenauswahl an Joghurtglace

(April-September)

Lavendel Creme brulée

(Oktober-April)

CHF 96.-

Menu V

Lachstatar mit Avocado & Meerrettichschaum an einem kleinen Salatbouquet

**

Consomme double mit Gemüsebrunoise

**

Leicht pikantes Rindsfilet "Stroganoff", am Stück gegart
mit Quarkspätzli und Gemüsebouquet

**

Champagnercrème
mit frischen Beeren der Saison
(April-September)

Tarte Tatin mit Vanilleglace
(September –April)

CHF 98.-



MENU VI

Bunte Blattsalate an einem Mangodressing
mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen

**

Niedergearter Saibling
auf lauwarmem Spargelsalat

(April-Juni)

auf jungem Spinat an Safranschaum
(Juli- März)

**

Rindsfilet, am Stück gegart
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
an Rosmarinjus

**

Lauwarme Schokoladenkuchen
auf Ananascarpaccio an Sauerrahmglace

CHF 102.-

Menu VII

Rieslingschaumsuppe mit Raviolo vom Kräuterseitling

**

Gebratene Risencrevette auf Passionsfruchtrisotto

**

Das Filet und die Backe vom Kalb
mit Süsskartoffelpürée und Marktgemüse an Portweinjus

**

Duett vom Zitronenmadeleine & der Honigrème

CHF 115.-

Herkunft des Fleisches

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Poulet

Deutschland: Reh, Hirsch



Menuvorschläge zum selberzusammenstellen:

Vorspeisen:

Saisonsalat an Balsamicodressing mit Croûtons & Speck auf Eiercarpaccio	CHF 17.-
Bunte Blattsalate mit Mangodressing und frischen Gartenkräutern	CHF 16.-
Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern	CHF 17.-
Burrata auf Tomatencarpaccio und Rucola	CHF 22.-
Lachstatar mit Avocado & Meerrettichschaum an einem kleinen Salatbouquet	CHF 21.-
Rindscarpaccio mit Parmesansplitter an einer Oliven-Limonenvinaigrette	CHF 22.-
Gebratener Zander auf Quinoasalat an einer Schlossminzen – Emulsion	CHF 24.-

Suppen:

Kokos-Limettensuppe mit fein geschnittenen Crevetten	CHF 15.-
Rote Thaicurrysuppe mit Baby-Jakobsmuschel	CHF 16.-
Consommé double mit Gemüsebrunoise	CHF 17.-
Rieslingschaumsuppe mit Raviolo vom Kräuterseitling	CHF 19.-

Saisonale Suppen:

Spargelcremesuppe (April-Juni)	CHF 14.-
Butternuss-Kürbissuppe (Sept. bis Dez.)	CHF 14.-
Gazpacho	CHF 14.-
Melonenkaltschale	CHF 14.-
Gurkenkaltschale	CHF 14.-



Zwischengänge:

Spinat – Ricotta Ravioli an einer Salbeibutter	CHF 21.-
Wachtelbrust an Wocholder-Gin Sauce auf Pilzrisotto	CHF 22.-
Gebratene Risencrevette auf Passionsfruchtrisotto	CHF 21.-
Niedergegarter Saibling auf jungem Spinat an Safranschaum	CHF 24.-

Hauptgänge:

Rindsgulasch an Kartoffelstock und zweierlei Karotten	CHF 39.-
Kalbspiccata auf Safranrisotto mit buntem Marktgemüse	CHF 44.-
Lammcarré auf Kräuterrisotto mit mediterranem Gemüse und Portweinjus	CHF 45.-
Rindfilet, am Stück gegart, mit Kartoffelgratin und Marktgemüse an Thymianjus 52.-	CHF
Kalbshohrücken, am Stück gegart, mit Kartoffelduett & Gemüse an Rosmarinjus	CHF 48.-
Maispoularde mit Quarkspätzli & Saisongemüse an einer Whiskeycrème-Sauce	CHF 39.-
Zweierlei vom Kalb (Filet & Backe) mit Süsskartoffelpürée & Gemüse an Portweinjus	CHF 59.-
Niedergegarter Lachs auf Stampkartoffeln, mit Lauchgemüse an Safransauce	CHF 44.-
Swiss Prime Schweinekotelett am Stück gebraten, mit Rumjus und Kartoffelpürée mit zweierlei Karotten	CHF 42.-

Vegetarische Gerichte:

Auberginenpiccata mit Safranrisotto und Gemüse vom Markt	CHF 34.-
Pilzburger mit Stampfkartoffeln und Spinat an einer Pommery Senf Sauce	CHF 36.-
Geschnetzeltes vom geräucherten Mandel-Sesam-Tofu mit Pilzen Süsskartoffelpürée und Saisongemüse	CHF 32.-
Pochiertes Ei mit Trüffelpürée und Gemüsecreme	CHF 33.-



Desserts:

Lavendel Creme brulée	CHF 14.-
Gebackenes Joghurt mit Himbeercoulis	CHF 14.-
Tobleronemousse mit marinierten Erdbeeren (Okt. – April mit Orangensalat)	CHF 15.-
Früchteauswahl mit zweierlei Glace	CHF 15.-
Beerenauswahl mit Joghurtglace (Mai – September)	CHF 16.-
Champagnercrème mit frischen Beeren der Saison (April-September)	CHF 16.-
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanilleglace & Schlagrahm	CHF 16.-
Duett vom Zitronenmadeleine & der Honigcrème	CHF 16.-
Lauwarmes Schoggiküchlein auf Ananascarpaccio an Sauerrahmglace	CHF 17.-
Schlosssymphonie, süsse Auswahl aus der Schlossküche	CHF 18.-
Käseauswahl mit Früchten, Nüssen und Birnbrot	CHF 17.-



Unsere Weinempfehlung

Prosecco / Champagner

Prosecco Sergio Mionetto, Valdobbiadene Trockener Spumante mit angenehmer Säure und feiner Perlage.	0.7l	CHF 59.-
Seeperle, Vin Mousseux, Weingut Hasenhalde Feldmeilen Wunderbar Schaumwein aus der Region. Sehr zu empfehlen.	0.7 l	CHF 65.-
Bollinger Brut Special Cuvée Dieser atemberaubende Champagner, von blass goldener Farbe, weiche Mousse aus langsam aufsteigenden Bläschen, elegantes Aroma von gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, kräftig, grosse Finesse und Komplexität, mit zunehmender Reife entwickelt er Honigaromen.	0.7 l	CHF 105.-
La Caliera, Moscato d'Asti 2013 – 5% vol. Mit seiner frischen Muskataromatik, seiner sanften Perlage und der verführerischen Süsse ist er der ideale Sommer-Apéro-Begleiter.	0.7l	CHF 55.-

Weisswein:

Damana Verdejo, Rueda, Spanien In der Nase ein Feuerwerk an Fruchtaromen welche sich am Gaumen widerspiegeln. Dieser süffige Apérowein lebt von seiner intensiven	0.7l	CHF 48.-
Sauvignon Blanc, Burgenland, Österreich Feine Noten von reifem Paprika in der Nase, am Gaumen Stachelbeeren mit kräftiger Struktur, schöner Fruchtschmelz mit Cassis im Abgang.	0.7l	CHF 50.-
Chardonnay Holzer, Nussdorf im Mostviertel, Österreich Zarter Limonenduft, etwas nussig und fruchtig. Am Gaumen schöne Textur unterlegt mit feiner Extraktsüsse, sehr süffig, klingt lange aus.	0.7l	CHF 52.-
Grüner Veltliner Alte Reben Holzer, Nussdorf im Mostviertel, Österreich Frisches Bouquet nach Grapefruit und Pfirsich mit einem Hauch von Tabak. Saftig, frisch und spritzig präsentiert er sich im Gaumen. Eigent sich als Apéro wie auch zu Fisch.	0.7l	CHF 54.-
Grauburgunder (Pinot Grigio) Zwickl, Südsteiermark, Österreich Intensive Frucht und Würze in der Nase. Samtig weich und kräftig, sehr ausgewogen und elegant mit schöner Mineralität. Ein hochklassiger Wein aus der Steiermark	0.7l	CHF 54.-
Roero Arneis Recit, Piemont, Italien Der Recit von Monchiero Carbone gehört zu den besten seiner Art. In der Nase Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mittelkräftig, frisch und sehr bekömmlich.	0.7l	CHF 54.-



Rotwein :

Primitivo di Manduria/ Italien	0.7l	CHF 50.-
Intensiv weinige Nase, kräftige Aromafülle die vom süsslichen Tannin unterstützt wird, sehr zugänglich – ein Allrounder.		
Damana 5, Bodegas Tábula, Ribera del Duero / Spanien	0.7l	CHF 50.-
Die 5 steht für den fünfmonatigen Ausbau im Barrique. Das Bouquet begeistert mit fruchtigen Aromen nach Kirschen, schwarzen Beeren und dezenter Vanille. Mittelkräftig und erfrischend. Idealer Tapas-Wein.		
Muro Rioja Crianza / Spanien	0.7l	CHF 50.-
Ansprechendes Bouquet mit Noten von Pflaumen, Gewürzen und einem Hauch von Vanille im Vordergrund. Am Gaumen elegant, dicht und geschmeidig, sehr ausgewogen. Ein Musterbeispiel eines Riojas.		
Barahonda Organic, Begas Barahonda, Yecla / Spanien	0.7l	CHF 52.-
Nero d'Altuda, Lombardo, Sizilien / Italien	0.7l	CHF 54.-
Damana Crianza, Bodegas Tábula, Ribera del Duero / Spanien	0.7l	CHF 56.-
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC, Carlo Boscaini / Italien	0.7l	CHF 56.-
Summum, Bodegas Barahonda, Yecla / Spanien	0.7l	CHF 58.-
Undurchdringliches Violet. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und Noten von edlem Holz. Am Gaumen kraftvoll und konzentriert, mit einer Makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin- und Säurestruktur.		
Tre la Terra e il Cielo, Barbera d'Asti / Italien	0.7l	CHF 64.-
Wuchtiger, vielschichtiger, hochklassiger Barbera, kraftvolle Frucht, Sauerkirschen, gut eingebundene Säure, starke Struktur, mineralisch, Vanille, Teer, Leder		
Pinot Noir, Höcklistein, Weingut Rapperswil-Jona	0.7l	CHF 68.-
Hellroter, vollmundiger und samtiger Rotwein mit Aromen von Bittermandeln, leicht rauchige Note.		
Tábula, Bodegas Tábula, Ribera del Duero / Spanien	0.7l	CHF 81.-
Vielschichtiges Bouquet nach schwarzen Beeren unterlegt mit würzigen Noten. Am Gaumen vollmundig und doch sehr elegant, feingliedrig, fleischig, komplex, beeindruckend im langen Abgang. Ein grosser Ribera.		

Dies ist eine kleine Empfehlung aus unserem Weinsortiment. Gerne offerieren wir Ihnen anschliessend an die Menuauswahl in einem persönlichen Gespräch weitere dazu passende Tropfen. Sehr gerne senden wir Ihnen auf Wunsch auch noch unsere komplette Weinauswahl zu. Bitte fragen Sie uns danach.

Mineralwasser in der Karaffe	0.5l	CHF 5.-
Orangensaft	0.5l	CHF 8.-
Softdrinks	0.33l	CHF 5.-
Bier Quöllfrisch	0.33l	CHF 6.-
Kaffee/ Espresso		CHF 5.-