

SCHARTENFELS

SCHLOSSRESTAURANT

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Kirschtomaten
und Croûtons
14

Gemischter Salat
mit Sprossen
15

Randen-Falafel
mit orientalischem
Kichererbsensalat
und Crème fraîche
18

Ora King Lachs (NZL)
mit Malfy Gin gebeizt
mit Mönchsbart
und Grapefruit
26

Suppen

Kalte Avocadosuppe
mit Sauerrahmglace und
marinierten Zwergzitronen
14

Süsskartoffelsuppe
mit Limette
dazu gebratene Crevetten
(VNM)
16

Fisch

Kräuter-Crevetten (VNM)
mediterran mariniert,
mit Basilikum-Tagliatelle
46

Seeteufelfilet (SCO)
mit Parmaschinken
mit Zwergzitronen und grünen
Oliven, mit Martini-Estragon-
Risotto
52

Fleisch

Marinierter Pouletspiess
mit Kartoffelwedges
und Ofengemüse
32

«Zurzibieter» Schweinskotelett
mit Chiptole-Kartoffelstampf
und Ofengemüse
39

Lammierstück (NZL) mit
Ajvarkruste
mit Tomaten-Couscous
und Fingerauberginen
44

Schlossbeindeckel vom Kalb
mit Erbsenrisotto und
Kirschtomatenragout
45

Short Ribs vom Schweizer
Premium Rind
mit geräuchertem Sellerie-
püree und Mais
46

Vegetarisch

Cappellacci
mit Burratafüllung
mit Kirschtomaten, Basilikum
und Brunnenkresse
29

Vegane Shiratakinudeln
mit asiatischem Gemüse
und Sonnenblumenhack
28

*Alle Preise verstehen sich
in Schweizer Franken
inkl. 7.7% MwSt.*

Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
mit Butterrösti
42

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
mit Reis und buntem
Gemüse
46

Tatar vom Rind
mit Essiggurken, Kapern,
Zwiebeln und Brioche-Toast
28/38

Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
mit Butternudeln
und buntem Gemüse
54

Chateaubriand vom Rind
(ab 2 Personen)
mit Sauce béarnaise, Pommes
frites und Gemüsegarne
68 pro Person

Desserts

Karamelköpfler
mit Rahm und Früchtegarne
9

Trio vom Kaffee
lassen Sie sich von unserer
Küchencrew überraschen
14

Mille-feuille
von saisonalen Beeren
mit Mascarpone-Honig-Crème
15

oder Fragen Sie unser
Servicepersonal nach
der Glacékarte.