

SCHARTENFELS

SCHLOSSRESTAURANT

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Kirschtomaten
und Croûtons
14

Gemischter Salat
mit Sprossen
15

Melonensalat
an Pfefferminz-Vinaigrette
mit Fetakäse
19

Ceviche von der Dorade (GR)
mit Mangosalat, Chili-Popcorn
und Wasabisorbet
29

Suppen

Maiscrèmesuppe
mit Chorizo und Korianderöl
15

**Melonenkaltschale mit
Maritolikör parfümiert**
mit gebratenem Pulpo (PT)
16

Fisch

**Gebratenes Dorade Royal
Filet (GR) an Pistazienbutter**
auf Safrantagliatelle
und Peperonata
47

**Pulpo (PT) mit Chorizo
und Tomaten**
auf Johannisbeeren-Risotto
47

Fleisch

**«Zurzibieter» Schweinshals-
steak mit Chipotlebutter**
mit Baked Potatoe und Crème
fraîche, Ofengemüse
35

**Ribelmaispoularde
mit Kräuterfüllung**
mit Maisrisotto
und Ofengemüse
43

**Short Ribs vom Kalb
an Honig-Sesammarinade**
auf lauwarmem Glasnudelsalat
mit Pfefferminz und Chili
47

**Lammierstück (AUS)
mit Kräuterkruste**
Erbsen-Kartoffelstampf und
Bimi-Brokkoli mit Pinien
47

**Rindshuftdeckel vom
Schweizer Premium Rind**
mit Chimichurri-Quinoa
und Tomaten-Bohngemüse
47

Vegetarisch

Vegane Paella
Mit Safran, Gemüse
und planted Chicken
28

Kartoffelgnocchi
an Cherrytomatensugo,
Burrata und Ruccola
29

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

Klassiker

**Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»**
mit Butterrösti
42

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
mit Pilawreis
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 Gemüse garnitur
68 pro Person

Desserts

Karamelköpfl
mit Rahm und Früchtegarnitur
9

Lavendel-Panna Cotta
auf mariniertem Pfirsich
15

Zitronentartelette
mit Limettenmousse
und Zitrusfrüchtesalat
16

oder Fragen Sie unser
Servicepersonal nach
der Glacékarte.