

# SCHARTENFELS

SCHLOSSRESTAURANT

## Vorspeisen

**Bunter Blattsalat**  
mit Trauben und Kürbiskernen  
14

**Gemischter Salat**  
mit Sprossen  
15

**Nüsslisalat**  
mit Speck, Ei und Croûtons  
17

**Crème brûlée**  
vom Ziegenkäse  
mit Feigen und Rotkohlsalat  
25

**Gebratene Wachtel**  
auf lauwarmem Belugalinsensalat und Parmesanschaum  
29

## Suppen

**Rinder-Consommé**  
mit Siedfleisch und Pilzragout  
16

**Champagnercrème-Suppe**  
mit Kuratli's Rauchlachs  
und Lachsrogen  
18

## Fisch

**Jakobsmuscheln (USA)**  
**mit Speckkruste gratiniert**  
Blumenkohlpüree und  
sautiertem Blumenkohl  
48

**Ora King Lachsfilet (NZL) auf**  
**Kokos-Wasabi-Kartoffelstampf**  
mit Miso-Beurre blanc  
47

## Fleisch

**«Zurzibieter» Schweinebauch**  
mit «Granny Smith» Apfel,  
Edamame und japanischen  
Pilzen auf Udon-Nudeln  
46

**Lammhuft (IRL)**  
mit Knoblauchrisotto  
und gepickelten Perlzwiebeln  
46

**Entenbrust (FRA)**  
**mit Cranberries**  
auf Kürbis-Karottenpüree  
und Pekannuss-Crumble  
47

**«Ossobuco» vom Kalb**  
auf geräucherter Polenta  
und geröstetem Ofengemüse  
48

**Hohrückensteak vom Rind**  
mit Rotwein-Schalotten-Butter,  
Pommes allumettes und  
Gemüse  
59

## Vegetarisch

**Risotto mit Birnen**  
Walnuss und gebackenem  
Brie de Meaux  
29

**Veganer Chili-Eintopf**  
mit Kichererbsen, Linsen und  
Kürbis, serviert mit Naan-Brot  
28

*Wir verwenden Schweizer Fleisch,  
Ausnahmen sind auf der Karte  
gekennzeichnet.  
Bei Allergien oder Unverträglich-  
keiten sprechen Sie uns an, wir  
beraten Sie gerne.*

## Klassiker

**Kalbsgeschnetzeltes**  
**«Zürcher Art»**  
mit goldbrauner Rösti  
43

**Rindsfiletwürfel «Stroganoff»**  
mit Spätzli und buntem Gemüse  
46

**Handgeschnittenes**  
**Rindstatar vom Filet**  
mit Zwiebel, Essiggurke,  
Kapern und Brioche-Toast  
32/44

**Kalbssteak**  
**an Morchelrahmsauce**  
mit Butternudeln  
und buntem Gemüse  
56

**Chateaubriand vom Rind**  
(ab 2 Personen)  
mit Sauce béarnaise, Pommes  
frites und Gemüsegar nitur  
69 pro Person

## Desserts

**Karamelköpfl i**  
mit Rahm und Früchtegar nitur  
9

**Tiramisù**  
von der «Dulce de leche» und  
Butterkeks mit Sauerrahmglacé  
16

**Apfel Tarte Tatin**  
mit Vanille-Doppelrahm  
17

oder Fragen Sie unser Service-  
personal nach der Glacékarte.

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