

# SCHARTENFELS

SCHLOSSRESTAURANT

## Vorspeisen

**Bunter Blattsalat**  
mit geröstetem Brot  
14

**Gemischter Salat**  
mit Sprossen  
15

**Pochiertes Ei**  
Kartoffelstampf mit  
Alpenkräutern und  
Sauce béarnaise  
25

**Kuratli's geräucherte  
Lachsforelle**  
Sellerie und Gurke  
27

**Kuratli's  
Bisonfilet-Carpaccio (USA)**  
Grapefruit, rosa Pfeffer,  
Rucola und Schokolade  
29

## Suppen

**Kokosnuss-Zitronensuppe**  
mit mariniertem Pouletspiess  
16

**Hummerbisque**  
mit konfierter Crevette  
19

## Fisch

**Jambalaya**  
Chorizo, Pulpo und Crevetten  
45

**Saiblingsfilet an  
Martini-Rahmsauce**  
Limetten-Tagliatelle und  
Blattspinat mit Pinien  
46

*Unser Personal berät Sie gerne  
bezüglich Nahrungsmittelallergien.*

## Fleisch

**Secreto vom Schwein**  
mit Speckmarmelade,  
Mandel-Amaretto-Risotto  
und Ofenkarotten  
45

**Ribelmaispoularde  
mit Morchelfüllung**  
Polentaschnitte und  
wildem Broccoli  
46

**Lammracks (IRL)**  
mit Dattel-Couscous  
und orientalischem  
Peperonigemüse  
47

**Geschmortes  
Rindsfederstück**  
mit getrüffelten  
Kartoffelwürfeln,  
Zwiebelpüree und  
Preiselbeeren  
47

**Dry Aged Kalbskotelette**  
mit Limetten-Thymian-Butter,  
Rösti-Fries und buntem Gemüse  
62

## Vegetarisch

**Penne an Ruccolapesto**  
mit Cherrytomaten  
und Belper Knolle  
28

**Gnocchi mit Erbsen**  
an Gorgonzolasauce  
28

**Geschmorter Sellerie  
an veganem Jus**  
mit Ofenkartoffel  
und Kräuterseitlingen  
32

*Wenn nicht anders deklariert, beziehen  
wir unser Fleisch aus der Schweiz.*

## Klassiker

**Kalbsgeschnetzeltes  
«Zürcher Art»**  
mit goldbrauner Rösti  
44

**Rindsfiletwürfel «Stroganoff»**  
Pilawreis und buntem Gemüse  
47

**Rindstatar**  
mit Zwiebeln, Essigurken,  
Kapern und Brioche-Toast  
28/39

**Kalbssteak an  
Morchelrahmsauce**  
mit Butternudeln  
und buntem Gemüse  
57

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

## Desserts

**Karamelköpfl**  
mit Rahm und Früchtegarnitur  
9

**Triologie  
von der Haselnuss**  
16

**Caramelisierte Brioche  
mit Rhabarberkompott  
und Pistazien-Crumble**  
17

oder Fragen Sie unser  
Servicepersonal nach  
der Glacékarte.

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