

SCHARTENFELS

SCHLOSSRESTAURANT

Wildsaison im Schlossrestaurant

Gepickelter Kürbis
mit Zwergorangen und
Kuratli's geräucherter
Entenbrust
25

«**Wilder Vegeteller**»
mit Spätzli, Rotkraut,
Marroni und Rosenkohl
31

**Wildschwein-Entrecôte
mit Haselnusskruste**
serviert mit Schlosskartoffeln
und Rahm-Trüffel-Wirsing
42

Rehpfeffer
mit Spätzli, Rotkraut
und Marroni
42

**Geschnetzeltes vom
Wettinger Hirsch**
«**Winzer Art**»
mit Trauben, Speck und
Spinatknödel
48

Rehrücken
(ab 2 Personen)
serviert mit Spätzli, Rotkraut,
Marroni, Rosenkohl und
Mirza-Apfel
69 pro Person

Vermicelles
mit Meringues und Rahm
12.50 / 9.50

Weinempfehlung

Weisswein

Château de l'Ou blanc
Languedoc
Chardonnay
7.5 dl Flasche 58.00

Rotwein

Domaine du Prince
Lou Prince
Languedoc
Malbec
7.5 dl Flasche 75.00



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

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