SCHARTENFELS
SCHLOSSRESTAURANT

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit Granatapfelkernen
und Kernen
14

Gemischter Salat
mit Sprossen
15

Nüsslisalat
mit Speck, Ei und Croûtons
17

«Wood Smoked»
Karottentatar VEGAN
mit Wasabischaum und Gurke
24

Scampi Carpaccio
mit Grapefruit-Fenchelsalat
25

Suppen

Kürbissuppe
mit Kokosnuss und Curry
15

Topinambursuppe
mit Speck und Apfelperlen
15

Fisch

In Orangenöl
konfierte Rotbarbe (FAO 71)
mit Meerrettichschaum
und Randen-Kartoffelpüree
46

Jakobsmuschel
mit Trüffelschaum
auf Champagnerrisotto
und Broccoli
47

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Fleisch

Entenkonfit
vom Schenkel (FRA)
mit Venere-Reis
und Flower Sprouts
45

Tagliatelle «al Ragù»
mit Ochsenschwanz
45

«Hacktätschli»
mit gebratenen Pilzen,
Kartoffelstampf und
buntem Gemüse
45

Secreto vom Schwein
dazu Süsskartoffelpüree
und Rosenkohl
46

Lammhuft (IRL)
mit Hülsenfrüchte-Cassoulet
und Chorizobohnen
47

Vegetarisch

Risotto
mit fermentiertem Knoblauch
und Wurzelgemüse
33

Trüffelravioli
an Trüffelrahmsauce
mit Spinat und Pinien
34

Geschmorter Spitzkohl VEGAN
mit Miso, Hummus
und Kokosschaum
34

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen sind auf der Karte gekennzeichnet.
Wir beziehen unser Brot aus regionaler Schweizer Produktion.

Klassiker

Handgeschnittenes
Rindstatar vom Filet
mit Zwiebel, Essiggurke,
Kapern und Brioche-Toast
33/46

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
mit goldbrauner Rösti
46

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
mit Spätzli und buntem Gemüse
48

Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
mit Butternudeln
und buntem Gemüse
59

«Chateaubriand» vom Rind
(ab 2 Personen)
mit Sauce béarnaise, Pommes
frites und Gemüsegarnitur
69 pro Person

Desserts

Caramelköpfli
mit Früchtegarnitur
und Rahm
9

Crème brûlée
mit Banane
und Caramel
14

Apfel Tarte Tatin
mit Sauerrahmglace
15

oder Fragen Sie unser Servicepersonal nach der Glacekarte.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.