SCHARTENFELS
SCHLOSSRESTAURANT

Vorspeisen

«Schloss-Salat»
mit Trauben, Kernen
und geröstetem Brot
14

Nüsslisalat
mit Speck, Ei
und Croûtons
17

Ziegenkäse
mit Portweinfeige
und Crostini
22

Roastbeef
mit Quittenchutney,
Belper Knolle und Baumnuss
24

Geräuchertes
Forellenfilet (DK)
mit Rande, Meerrettich
und Pumpernickel
26

Suppen

Kürbissuppe VEGAN
mit Kokosnuss und Curry
15

Getrüffelte
Kartoffelschaumsuppe
16

Fisch

Jakobsmuscheln (FRA)
mit Champagnerschaum
und Sepia-Tagliatelle
46

Grilliertes Zanderfilet (EST)
auf Bohnen-Gemüse-Ragout
46

Fleisch

Gebratene Kalbsleber
mit Rösti und glasiertem
Gemüse
44

Schweinsfilet
mit Pfefferkruste
dazu Pastinakenpüree
und gerösteter Rosenkohl
45

Kalbsfrikassee
mit Trüffel-Kartoffelstampf
und glasiertem Gemüse
45

Geschmorter
Entenschenkel (FRA)
auf Randen-Gnocchi
und gebackenem Federkohl
45

Lammkoteletts (IRL)
mit Nuss-Kräuter-Crumble
auf Kürbispolenta
46

Rindsentrecôte
«Café de Paris»
dazu Pommes frites
und Broccoli
52

Vegetarisch

Kürbisrisotto
mit Taleggio und Baumnüssen
32

Gnocchi
mit Waldpilzen, Birnen
und Sbrinz
32

Offener Raviolo VEGAN
mit Trüffel und Gemüsefüllung
34

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

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

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

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