

Hier können Sie Ihr persönliches Menü zusammenstellen

Salate und Kalte Vorspeisen:

<i>Bunte Blattsalatherzen der Saison</i> <i>mit einer hausgemachten Dressing Ihrer Wahl</i> <i>Honig-, Himbeer-, Sherry-, Französischer – oder Italienischer Dressing)</i> ***	12.00
<i>Salat „Schlossgarten“ Knackiger Eisbergsalat</i> <i>mit gerösteten Kürbiskernen auf dreierlei gemischten Saisonsalaten</i> ***	16.00
<i>Herzhafter Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen</i> ***	16.00
<i>Provencalische Gemüseterrine mit Olivengebäck und Salatherzen</i> ***	16.00
<i>Carpaccio vom heimischen Rind mit Soja- Sesamdressing</i> <i>und asiatischem Gemüsesalat</i> ***	21.00
<i>Süzlji vom Tafelspitz (sehr edles Siedfleisch)</i> <i>mit Schnittlauch- Schalottenvinaigrette und Salatherzen</i> ***	18.00
<i>Vitello- Tonnato mit herzhafter Thunfischmarinade</i> <i>an einem Toskanischem Brotsalat</i> ***	22.00
<i>Bunte Geflügelterrine vom heimischen Freilandpoulet</i> <i>auf einem Linsensalat mit würzigem Zitronen- Pfeffer- Dip</i> ***	18.00
<i>Frischkäsemousse im Kräutermantel auf einem Zucchinibeet</i> <i>mit Olivenpesto und feinen Tranchen vom Rohschinken</i> ***	17.00
<i>Hausgemachte Entenleberterrine</i> <i>mit Mangochutney und lauwarmen Brioche</i> ***	28.00

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Zweierlei von der marinierten Bachforelle mit Tomaten und gebackenen Forellenbällchen auf einem Gurkenbeet 21.00

Tatar vom hausgebeizten Saibling mit Tomatenmousse und Avocado-Dip 18.00

Sautierte Wildfang Riesenkrevetten auf einem Salat vom roh mariniertem Fenchel mit Sesam und Ananaswürfel 22.00

Vorspeisenbuffet ab 30 Personen
Reichhaltiges Buffet mit Köstlichkeiten welches wir ganz nach Ihrem Geschmack und Vorlieben zusammenstellen werden

40.00 bis 55.00
pro Person, je nach Aufwand

Klare und Cremesuppen:

Klare Tomatenessenz mit Kräuter-Quarkklösschen 10.00

Suppentopf vom Rind mit Gemüsestreifen kleinen Rindfleischbällchen 12.00

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Knoblauchcroutons 10.00

Zitronenschaumsuppe mit Ratatouilleraviolinis 14.00

Rübli- Orangenschaumsuppe mit Orangenzesten 09.50

Luftige Hummerschaumsuppe mit Meeresfrüchten 18.00

Teigwarengerichte von Fisch und Fleisch und Vegetarisch:

<i>Hausgemachte Nudelteigröllchen mit Spinat und Ricotta gefüllt, auf Auberginengemüse</i>	<i>22.00 / 28.00</i>
<i>oder</i>	
<i>mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	<i>28.00 / 38.00</i>
<i>mit sautierten Wildfangriesenkrevetten</i>	<i>26.00 / 36.00</i>
<i>mit grilliertem Bachsaibling</i>	<i>26.00 / 36.00</i>
<i>mit saftigen Wachtelbrüstchen</i>	<i>26.00 / 36.00</i>
<i>mit Kaninchenfiletstreifen</i>	<i>26.00 / 36.00</i>

<i>Hausgemachte Penne</i>	
<i>mit Basilikumpesto und getrockneten Tomaten</i>	<i>22.00 / 26.00</i>
<i>oder</i>	
<i>mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	<i>28.00 / 38.00</i>
<i>mit sautierten Wildfangriesenkrevetten</i>	<i>26.00 / 36.00</i>
<i>mit grilliertem Bachsaibling</i>	<i>26.00 / 36.00</i>
<i>mit saftigen Wachtelbrüstchen</i>	<i>26.00 / 36.00</i>
<i>mit Kaninchenfiletstreifen</i>	<i>26.00 / 36.00</i>

<i>Tortellini mit geschmorte Ochsenschwanz und Parmesan chips</i>	<i>26.00 / 36.00</i>
--	----------------------

<i>Riesen Nudelteigtaschen mit Meeresfrüchten und Kräutern gefüllt auf Fenchelstreifen im Pastisrahm</i>	<i>29.00 / 39.00</i>
---	----------------------

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Fisch und Meeresfrüchtegerichte aus Süss und Salzwasser:

Süsswasser

Gedämpftes Zanderfilet im Champagnerschaum mit Basmatireis und jungen Gemüse je nach Saison 36.00

Bachforellenfilet am Grill gegart auf einem Junglauchrisotto mit Limonen parfümiert 29.00

Gebratener Saibling auf Blattspinat mit Pinienkernen und Petersilien- Orangenkartoffel 29.00

Welsfilet aus heimischen Gewässern mit Speck gebraten auf Currylinsen mit jungen Gemüse 32.00

Salzwasser

Goldbrassenfilet mit Rosmarin und Knoblauch gebraten auf einem mediterranen Gemüsebett mit Kartoffelgnocchi 36.00

Wolfsbarschtranche in Olivenöl gebraten auf herzhaften Couscous mit Artischockenherzen und Lauchstroh 44.00

Wildlachsfilet im Crepesmantel mit Safran parfümiert auf einem Ragout von roten Linsen 36.00

Seeteufelmedaillon mit Thymian und Ingwer gebraten auf süss- sauren Glasnudelgemüse 48.00

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Limonenrisotto mit Ingwer 39.00

Jakobsmuscheln und Riesenkrevetten auf einem Fenchelbett im Krustentierfond 49.00

Halber oder ganzer Hummer (komplett ausgelöst) auf Vanillekohlrabigemüse mit Kartoffelpüree und seiner Sauce Tagespreis

Fleischgerichte vom Kalb, Rind, Lamm, Schwein, und Geflügel

Liebe Gäste!

Bei allen folgenden Gerichten können Sie Ihre Lieblingsbeilage selber dazu bestimmen, ganz nach Ihren Vorlieben. Wir bitten Sie, sich für eine Beilage zu entscheiden, die dann für alle Ihre Gäste wäre.

Zur Auswahl stehen:

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kartoffelgnocchi, Petersilienkartoffel, Salzkartoffel, Kartoffelplätzchen, Röstli, Schupfnudeln, Bratkartoffeln, Basmatireis, Tomatenreis, gedämpfter Reis, Reisplätzchen, Risotto, Polenta, hausgemachte Nudeln, Serviettenknödel

Kalbfleischgerichte

<i>Kalbsrücken am Stück mit Rosmarin gebraten auf einem Pilzragout, Rotweinjus</i>	<i>46.00</i>
<i>***</i>	
<i>Saftiges Kalbrückensteak vom Grill mit jungen Gemüse, Portweinjus</i>	<i>46.00</i>
<i>***</i>	
<i>Im Ofen gebratene Unterspälte mit Honig glaciert auf Schmorgemüse</i>	<i>39.00</i>
<i>***</i>	
<i>Zartes Kalbsfilet im Kräuterlack gebraten mit frischen Marktgemüse und kräftigen Thymianjus</i>	<i>56.00</i>
<i>***</i>	
<i>Züricher Geschnetzeltes mit Saisongemüse</i>	<i>39.00</i>
<i>***</i>	
<i>Original Wienerschnitzel in Butter ausgebacken, Marktgemüse</i>	<i>36.00</i>
<i>***</i>	
<i>Glaciertes Kalbfleischröllchen mit Pilzen und Kräutern gefüllt auf einem Bohnenragout</i>	<i>34.00</i>
<i>***</i>	
<i>Ossobuco cremolata geschmorte Tranchen von der Kalbshaxe mit Gemüsewürfel und Zitronenschale</i>	<i>32.00</i>
<i>***</i>	
<i>Kalbslebertranche mit Röstzwiebeln und Himbeeressigsauce</i>	<i>36.00</i>

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN



ANDREA & MITTI

Rindfleischgerichte

<i>Heimisches Tournedos vom Rind vom Grill mit Rosmarinjus und Marktgemüse</i> ***	56.00
<i>Rinderfilet am Stück mit Kaffee und Honig gebraten auf einem Beet von grünen Bohnen, Rotweinjus</i> ***	49.00
<i>Roastbeef im Kräutermantel gebraten mit Marktgemüse und Zitronenjus</i> ***	46.00
<i>Entrecote vom Rind in der Mandelkruste mit jungem Gemüse und Balsamicojus</i> ***	39.00
<i>Rindshuftstreifen à la Stroganoff mit Peperonistreifen</i> ***	41.00
<i>Rinderroulade herzhaft gefüllt und in Rotwein geschmort mit Marktgemüse</i> ***	36.00
<i>Klassischer Rinderschmorbraten mit Röstzwiebeln und jungen Gemüse</i> ***	36.00
<i>Tafelspitz (sehr edles Siedfleisch ohne Fett und trotzdem saftig) mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce</i> ***	34.00

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Lammfleischgerichte

*Rosa gebratener Lammrücken
in der Zitruskruste mit jungen Gemüse* 46.00

*Rosa gebratener Lammrücken
in der Safrankruste mit jungen Gemüse Portweinjus* 48.00

*Zartes Lammfilet im Röstimantel
mit Schalottensauce und Ratatouillegemüse* 39.00

*Lammgigot mit Knoblauch und Thymian gebraten,
Markigemüse und Senfsauce* 36.00

Schweinefleischgerichte

*Schweinsfilet im Shiitakepilzmantel am Stück gebraten
auf einem Gemüsebeet mit fernöstlichen Aromen* 39.00

*Medaillon vom Schweinsfilet in der Haselnusskruste
mit Dörripflaumen und Saisongemüse* 44.00

*Zarter Schweinsrücken im Ganzen am Knochen gebraten
mit Limonen und Meaux- Senf mariniert, junges Gemüse* 29.00

*Grilliertes Schweinsrückensteak
mit Kräuterbutter und Linsengemüse* 29.00

Piccata vom Schwein mit Tomatencoulis und Weissweinrisotto 28.00

*Saftiger Schweinehalsbraten im Ofen mit dunklem Bier gebraten
auf glaciertem Wurzelgemüse* 27.00

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Geflügel und Kaninchengerichte

*Rosa gebratene Entenbrust auf Knollenselleriepüree
mit Selleriechips und Ananasmarmelade* 39.00

*Saftiges Maispouardenbrüstchen mit Spinat und Ricotta gefüllt
auf einem Risotto mit getrockneten Tomaten* 29.00

*Zweierlei vom heimischen Freilandpoulet "Brust & Keule"
auf einem pikanten Couscous mit Mangowürfel, Sojajux* 36.00

Wachtelbrust im Crepesmantel auf Kefenstreifen mit Orangenjus 39.00

*Gebratene Taube aus der Toskana im Ofen gebraten
mit Bitterschokolade und Bergblütenhonig, buntes Marktgemüse* 39.00

*Coq au vin vom Mistkratzerli
mit kräftigen Rotwein und Schmorgemüse* 29.00

*Truthahn Geschnetzeltes
im Curry- Kokosrahm mit grillierter Ananas* 28.00

*Geschmorte und gefüllte Kaninchenkeule
mit Rosmarin und Marktgemüse* 28.00

*Kaninchenfilet im Blätterteigmantel
auf einem Karotten- Sesamgemüse Zitronenthymianjus* 34.00

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Süsse Dessert und Käse:

Limonen- Tarte mit Krokantglace und Knuspergebäck 16.00

Geeistes Bananen- Barcardi- Parfait mit gebackenen Bananenbonbons 16.00

Pflaumentörtchen mit weissen Schokoladenmousse und Schwarzteeglace 16.00

Haselnuss- Millefeuilles mit Caramel sauce und Mascarponeglace 16.00

*Schokoladenblätter, gefüllt mit Schokoladenmousse,
in Mango- Ingwersause* 19.00

Schokoladenparfait mit Mangochips und Mangosauce 16.00

Cappuccino- Halbgefrorenes mit Mandelgebäck und Vanilleschaum 16.00

Strudel von gedörrten Aprikosen und Pinienkernen mit Mohnglace 18.00

*Dreierlei vom Topfen-Topfenmousse,
Topfencrepes, Topfenglace mit marinierten Ananaswürfel* 17.00

*Karamellisiertes Vanilletöpfchen
mit Honigglace und exotischen Früchten* 16.00

*Buntes Sorbet Karussell
mit dreierlei hausgemachten Sorbet und Hippengebäck* 15.00

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce 12.00

Joghurtterrine im Baumkuchenmantel mit erfrischenden Zitrusfrüchtesalat 16.00

Dessertbuffet ab 30 Personen

Reichhaltiges Buffet mit Köstlichkeiten welches wir ganz nach Ihren Geschmack und Vorlieben zusammenstellen werden

35.00 bis 45.00
pro Person, je nach Aufwand

**Sie möchten eine Hochzeitstorte
oder einen speziellen Geburtstagekuchen?
Unser hauseigener Konditor- Confiseur
kann fast jeden Wunsch erfüllen!**

Preis nach Aufwand