

ÄCHTS US DR SCHLOSSGUT-CHUCHI

ZUR VORSPYS

Ein paar kleine Dinge zum Einstieg in ein genussvolles Menu oder für zwischendurch.

Klare Suppe mit Flädli	6.50
Knoblauchrahmsuppe	7.50
Tagessuppe (solangs het)	6.50
Tagessalat, kleiner Mischsalat	6.50
Vorspys-Kombi	9.50

Ein tagesaktuelles Tässchen Suppe mit kleinem Pflanzplätz-Mischsalat in appetitanregender Begleitung

Salatblätter us äm Gartä	7.50
--------------------------	------

Mit Croutons und Kräutern bestreut und Sauce der Wahl. (Joghurt, Balsamico, sämige Haussauce)

HET ME EIFACH GÄRN

Hier finden Sie beliebte Gerichte aus der warmen Schlossgut-Küche. Serviert während den Hauptservicezeiten.

Pouletbrust-Saltimbocca	27.50
-------------------------	-------

Bei uns mit Rauchschinken und Salbei begleitet von Balsamico-Risotto und Rahm-Blattspinat

Cordon bleu vom Schwein	32.00
-------------------------	-------

Mit Aemlicher Halbhartkäse, hausgemachten Kartoffelstäben und buntem Gemüse

Geschnetzeltes vom Kalb	34.00
-------------------------	-------

Mit feiner Waldpilzrahmsauce, Butterrösti und farbigem Marktgemüse

Emmentaler Entrecôte	36.00
----------------------	-------

serviert mit feinen Nüdeli und bunten Gemüsen, dazu Kräuterhollandaise

Oberländer Lachsforelle	31.00
-------------------------	-------

Filet mit Kräuter-Oliven, getrockneten Tomaten und Brotwürfel übergossen, serviert mit reichhaltigem Gemüse

Vegi Curry mit Kokosbanane	26.50
----------------------------	-------

Früchte- und Gemüse an pikanter Currysauce im Reising serviert

Vegi Panirwürfel «Stroganow»	28.00
------------------------------	-------

Aus dem Adalbodner Frischkäse machen wir ein vegetarisches Stroganow. Serviert mit Nudeln und buntem Gemüse

Hausgemachte frittierte Kartoffelstäbe, mit Würzmischung	8.50
--	------

Wir verwenden hiesige Kartoffeln, Knuspergrad kann nach Saison variieren. Serviert mit dreierlei Saucen

PFLANZBLÄTZ IM STEINZEUG

Pflanzblätz-Suppe in der Schale

Ein frisches, saisonales Gemüse-püree verfeinert mit Rahm und begleitet von Gemüseterrine, dazu knuspriges Salzbrezeli

Kleine Schale (2dl)	8.50
Nahrhafte Portion (4dl)	14.00

Pflanzblätz-Salat in der Schale

Aktuelle Blattsalate, verschiedene Gemüse und Kräuter, dazu ein Laugen-Stangenbrötli. Sie wählen zwischen:

VEGI mit Früchten und Kernen an einer Joghurtsauce oder RUSTIKAL mit Speck, Croutons und Hobelkäse an sämiger Haussauce

Für den kleinen Hunger	9.50
Grosse Schale	14.50

KINDER

Pasta «Bolognese»	10.00
-------------------	-------

Reines Aaretaler Rindfleisch auf tagesaktuellen Teigwaren

Fast alles paniert	10.00
--------------------	-------

Nuggets & Fischstäbli, dazu feine Nüdeli und Gemüse

Toast Hawaii	8.50
--------------	------

Zwei kleine Toast, mit Schinken, Ananas und Käse begleitet von rohem knackigem Gemüse

Kinder Frites	5.00
---------------	------

Kleine Portion frittierte Kartoffelstäbe



ENTDECKEN SIE AUCH UNSER TÄGLICH WECHSELNDES MITTAGSMENU UND DIE SAISONALEN ANGEBOTE

Wo nicht anders deklariert, verwenden wir möglichst regionale Produkte aus der Schweiz.

SCHLOSSGUT BRÖTLI

Wir backen mit Leidenschaft. Jeden Tag haben wir eine Auswahl an unterschiedlichen Brötli zum Geniessen – speziell auch in einer schmackhaften Kombination

Brötli & Zöpfli us em Chorb	1.80
Zmorgebrät	12.50
<i>Brötli uf em Brätt, dazu unter anderem hausgemachte Konfi, Münsinger Waldhonig & Butter, Schinken, regionaler Käse, und ein fruchtiges Birchermüesli</i>	
Müesli & Brötli	9.50
<i>Hausgemachtes fruchtiges Birchermüesli, serviert mit Brot & Anke</i>	
Sandwich-Brötli	8.00 / 9.00
<i>Mit Senfbutter bestrichen mit Tomate, Gurken und Blattsalat, belegt nach Wahl mit Schinken, Käse, Braten, Salami oder mit Aufpreis Rauchschinken oder Bündnerfleisch</i>	
Salat us Chäs & Wurst	14.00
<i>Aufgelockert mit Tomate und Gurken, serviert mit hausgebackenem Brot</i>	
Brötli mit Rouchwurst & Senf	12.50
<i>Die Brühwurst mit knackigem Gemüsedipp und dem hausgebackenen Vollwert-Brötli</i>	

Zvieribrätt	18.50
<i>Bündnerfleisch, Modell- und Rauchschinken, Trockenwurst, Käse von hier und salzige sowie süsse Begleiter, hiesige Butter zum geschnittenen Brötli</i>	

Chäsbrätt	18.50
<i>Camembert & Rotschmierkäse aus Gerzensee, Aemliker aus Tägertschi, Hobelkäse und ein Löffelchen Cantadou mit passenden Beilagen und unser Münsinger Baumnußbrot – natürlich hausgemacht</i>	

Schlossherren-Brot	14.00
<i>Im hausgemachten Brötli, bestrichen mit feiner Sauce, belegt mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Speckscheiben wird ein Hacksteak aus chüschtigem Aaretaler Rindfleisch eingeklemmt</i>	
Serviert mit hausgemachten fritierten Kartoffelstäben:	18.50

Schlossfräulein-Brot	14.00
<i>Die vegetarische Variante mit eiweissreichem Hackplätzli, viel Salat und Gemüse und der Haussauce im Brötli eingeklemmt</i>	
mit unseren Kartoffelstäben:	18.50

CHUECHE, QUICHE, TARTE

Wir präsentieren täglich fruchtig-süsse und salzige Flachkuchen. Fragen Sie nach den Tagesangeboten.

Fruchtkuchen, Stück	4.50
Quiche, z.B. Käse	5.50
Kombinieren Sie mit	
Schlagrahm	+ 1.20
Glacekugel	+ 3.50
Pflanzblätzsuppe	+ 6.00
Pflanzblätzsalat	+ 6.00
Spiegelei & Speck	+ 4.00

GLACENHEIT & SÜSSES

Für unsere Dessertkreationen verwenden wir GLACENHEIT, die natürliche Verführung aus dem Integrationsprojekt der GEWA Stiftung. Ein Blick ins Dessert-Album lohnt sich.

Kugel Glace nach Wahl	3.50
Rahmzuschlag	1.20
Tagesdessert (solangs het)	6.00

