

ÄCHTS US DR SCHLOSSGUT-CHUCHI

ZUR VORSPYS

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

| | |
|--------------------------|------|
| Knoblauchrahmsuppe | 7.50 |
| Tagessuppe (solangs het) | 6.50 |
| Klare Suppe mit Flädli | 6.50 |

| | |
|--------------------------------|------|
| Tagessalat, kleiner Mischsalat | 6.50 |
|--------------------------------|------|

| | |
|---------------|------|
| Vorspys-Kombi | 9.80 |
|---------------|------|

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

| | |
|--------------------------|------|
| Salatblätter us am 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 | 28.50 |
|-------------------------|-------|

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

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

Mit hiesiger Käsespezialität gefüllt, dazu regionale frittierte Kartoffeln und buntes 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 | 31.50 |
|-------------------------|-------|

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 «Stroganow» | 28.00 |
|------------------|-------|

Aus Adelbodner Frischkäse machen wir ein vegetarisches «Stroganow». Serviert mit Nüdeln und buntem Gemüse

| | |
|------------------------------------|------|
| Regionale Kartoffeln frittiert mit | 9.50 |
|------------------------------------|------|

| | |
|----------------------------|------|
| Würzmischung und Haussauce | 6.00 |
|----------------------------|------|

Aus hiesigen Kartoffeln produzieren wir selber Kartoffelstäbe. Knuspergrad kann wegen Stärkegehalt nach Saison variieren – wenn so Kartoffelstäbe unmöglich sind frittieren wir «Härdöpfuschnitz» mit Schale

PFLANZBLÄTZ IM STEINZEUG

Pflanzblätz-Suppe in der Schale

Ein frisches, saisonales Gemüsepurée verfeinert mit Rahm, begleitet von knusprigen Salzbretzeli und einer passenden Beilage

| | |
|---------------------|------|
| Kleine Schale (2dl) | 8.50 |
|---------------------|------|

| | |
|-------------------------|-------|
| Nahrhafte Portion (4dl) | 14.00 |
|-------------------------|-------|

Pflanzblätz-Salat in der Schale

Aktuelle Blattsalate mit 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 |
|---------------|-------|



ENTDECKEN SIE AUCH
UNSER TÄGLICH FRISCHES
MITTAGSMENU UND DIE
SAISONALEN ANGEBOTE

KINDER

| | |
|-------------------|-------|
| Hörnli & Ghackets | 10.00 |
|-------------------|-------|

Reines Aaretaler Rindfleisch würzig und leicht tomatiert

| | |
|-----------------------|-------|
| Nuggets & Fischstäbli | 10.00 |
|-----------------------|-------|

hausgemachte Poulet-Nuggets und Fischstäbli, dazu feine Nüdeli und Gemüse

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

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

| | |
|----------------|------|
| Kinder Fritten | 6.00 |
|----------------|------|

Regionale Kartoffelstäbe oder -schnitze

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

BROTIGS

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

Brötli uf em Brätt, dazu unter anderem hausgemachte Konfi, Münsinger Waldhonig & Butter, Schinken, regionaler Käse, Tägertschi-Joghurt und Früchte

Ankebock & Kaffi 7.50

Brötli oder Züpfli nach Wahl, mit Anke, Konfi und Honig und einem Warmgetränk

Sandwich-Brötli

Tomate, Gurken und Blattsalat, mit Senfbutter bestrichen und belegt nach Wahl:

Schinken, Käse, Braten oder Salami 8.00

Rauchschinken oder Bündnerfleisch 9.00

Salat us Chäs & Wurst 14.00

Aufgelockert mit Tomate und Gurken, serviert mit hausgebackenem Brot

Brötli mit Rouchwurst & Senf 12.50

Brühwurst garniert mit knackigem Gemüse und dem hausgebackenen Vollwert-Brötli

Zvieribrätt 18.50

Bündnerfleisch, Rauch- und Modelschinken, Trockenwurst, Käse von hier und salzige sowie süsse Begleiter, hiesige Butter zum geschnittenen Brötli

Chäsbrätt 18.50

Camembert und Rotschmierkäse aus Gerzensee, Aemliger aus Tägertschi, Hobelkäse und ein Löffelchen Cantadou mit passenden Beilagen und unser Münsinger Baumussbrot – natürlich hausgemacht

Schlossherren-Brot 14.50

Im hausgemachten Brot wird ein Hacksteak aus chüschtigem Aaretaler Rindfleisch eingeklemmt, bestrichen mit feiner Sauce, belegt mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Speckscheiben

Serviert mit hausgemachten

frittierten Kartoffelstäben: 18.50

Schlossfräulein-Brot 14.50

Die vegetarische Variante mit hausgemachtem Hackplätzli aus roten und schwarzen Bohnen, mit Salat und Gemüse und Honig-Barbecuesauce

Mit unseren Kartoffelstäben: 18.50

CHUECHE, QUICHE, TARTE

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

Fruchtkuchen, Stück 4.70

Quiche, z.B. Käse 5.70

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) 6.50



BROWNIES, CAKES, CHUECHE NACH TAGESANGEBOT

