

ÄCHTS US DR SCHLOSSGUT-CHUCHI

ZUR VORSPYS

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

Knoblauchrahmsuppe	7.70
Tagessuppe (solangs het)	6.00
Klare Suppe mit Flädli	6.80
Tagessalat, kleiner Mischsalat	6.00
Vorspys-Kombi	9.80 / 15.00

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

Salatblätter us am Gartä	7.80
--------------------------	------

Mit Brotchips und Kräutern bestreut, Sauce nach Wahl: Balsamico oder unsere sämige Haussauce

HET ME EIFACH GÄRN

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

Pouletbrust-Saltimbocca	29.50
-------------------------	-------

Bei uns mit Rauchschenken und Salbei, begleitet von einem saisonal fruchtigen weissen Balsamico-Risotto und Rahm-Blattspinat

Schweinsragout im Kräuter-Brötli	32.50
----------------------------------	-------

In Apfelwein geschmort, mit Wurzelgemüse im hausgebackenen Brötchen serviert, garniert mit gebackenen Schwyns-Öhrli

Kalbswürfel mit Champignons	36.00
-----------------------------	-------

An feiner Rahmsauce mit Rosmarin, Butterrösti und farbigem Marktgemüse

Emmentaler Entrecôte	38.50
----------------------	-------

Serviert mit Münsinger Kartoffelstäben und bunten Gemüsen, dazu Kräuterhollandaise

Rubiger Saibling mit farbigem Mais	34.50
------------------------------------	-------

In Streifen gebraten mit Oliven und Brotchips auf Tomatensauce, dazu viel Gemüse und farbige Polenta vom Staub Hof Belpberg

Vegi Wichtracher Curry-Eier	26.50
-----------------------------	-------

Getreidering mit Gemüse und Kräutern. Gefüllt mit Rahm-Blattspinat und Ei-Hälften an cremiger Currysauce

Vegi Krausenudeln «wielandleben»	26.50
----------------------------------	-------

Aus Bio-Urdinkel mit hausgemachtem Haselnuss-Kräuterpesto, nussigen Randen und Ziegenkäse verfeinert

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

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 (2 dl)	8.80
Nahrhafte Portion (4 dl)	14.50

Pflanzblätz-Salat in der Schale

Aktuelle Blattsalate an Joghurtsauce mit verschiedenen Gemüsen und Kräutern, dazu ein Laugenstangenbrötli.

Sie wählen zwischen:

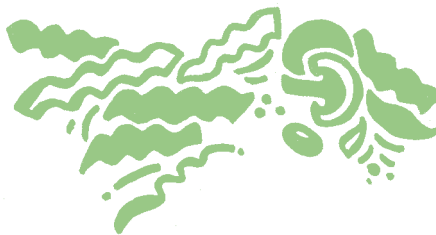
VEGI mit Früchten, Getreide, Kernen, Wichtracher Ei

RUSTIKAL mit Speck, Brotchips und Hobelkäse

Für den kleinen Hunger	9.80
Grosse Schale	14.80



ENTDECKEN SIE UNSER FRISCHES MITTAGSMENU & UNSERE SAISONALE THEMENKARTE



KINDER

Nüdeli mit Tomatensauce	10.00
-------------------------	-------

Bio-Urdinkel-Krausenudeln mit Tomatensauce, bestreut mit Käse

Nuggets & frittierte Kartoffeln	10.00
---------------------------------	-------

Hausgemachte Poulet-Nuggets mit frittierten Münsinger Kartoffeln

Polenta mit Pilz-Fleischwürfeli	10.00
---------------------------------	-------

Landmais mit Käse bestreut und gehaltvoller Sauce

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

Regionale Kartoffelstäbe oder Schnitze

BROTIGS

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

Brötli & Züpfli us em Chorb 1.80

Zmorgebrät 12.50

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

Ankebock & Kaffi 7.50

Brötli oder Züpfli nach Wahl, mit Anke, Konfi & 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 14.50

Aufgelockert mit Tomaten und Gurken, an Körnersenf-Sauce und hausgebackenes Brot

Adelbodner Rouchwurst & Senf 9.50

Brühwurst garniert mit knackigem Gemüse und dem hausgebackenen Vollwert-Brötli mit Pflanzblätzsuppe, Pflanzblätzsalat oder einer Stärkebeilage Ihrer Wahl serviert:

14.00

Zvieribrätt 18.50

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

Chäsbrätt 18.50

Mit Spezialitäten aus der Chäsi-Koppigen und Frischkäse mit passenden Beilagen und ein Brötli nach Wahl aus dem Chorb

Schlossherren-Brot 16.50

Gezupftes (pulled) Schweinefleisch aus dem Rouchofe an rassiger Barbecue-Sauce auf Salatblättern mit Rüebl, Kabis, Apfel und Zwiebel im hausgebackenen Brötchen

Serviert mit hausgemachten frittierten Kartoffelstäben 21.50

Schlossfräulein-Brot 16.50

Als vegetarische Variante mit hausgemachtem Hackplätzli aus roten und schwarzen Bohnen, mit Salat, Gemüse und Honig-Barbecuesauce im Brötli eingeklemmt

Mit unseren Kartoffelstäben 21.50

USÄSSE

Überraschungsteller 12.50

Unser Ziel: Food Waste verhindern. Mit unseren Vorräten kreieren wir spontan ein Gericht und bewahren so Lebensmittel vor der Vernichtung.

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

HÄRDÖPFU VO HIE

Regionale Kartoffeln frittiert mit Würzmischung und Haussauce

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

Kleine Portion 6.00

Nahrhafte Portion 9.00

Poulet-Nuggets, 6 Stk. 9.00

Hausgemacht aus Schweizer Poulet

