

# MENÜ-VORSCHLÄGE

für Familien und Gruppen ab 10 bis 12 Personen in  
der Schloss-Stube, im Restaurant ab 10 bis 25 Personen  
oder ab 25 Personen bis 52 Personen im Rittersaal  
auf Vorbestellung

## Apéro:

Champagner, Prosecco, Wein, Bier, Jus und Mineralwasser werden nach Aufwand verrechnet.

Häppchen dazu sind wie folgt erhältlich:

als Mini (Chips, Nüssli & Salzstengeli)	3.- / Person
als Midi (Chäschüechli, Schinkegipfeli & Speckzopf)	8.- / Person
als Maxi ab 12 Personen (mixed Mini-Sandwiches, Gemüse-Dip-Platte und Hobelkäse)	10.- / Person

## Apéro Riche / Steh Lunch ab 20 Personen

Mit Speckzopf am Meter, Salatvariationen, Crostini,  
Saisonsuppe, Gemüsesticks, Steinpilzrisotto, Parmesan,  
Pouletspiessli, Cipollataspiessli

38.- / Person

## Vorspeisen:

Tagessuppe mit frischem Saisongemüse	8.50
Gemüsebouillon mit Einlage (Fideli, Perlen etc.)	8.50
Crèmesuppe (Tomaten, Spargel oder Haferkern)	8.50
gemischter Saisonsalat als Vorspeise mit Hausdressing oder französischer Sauce	7.50
Salatbuffet nach Saison zur Selbstbedienung	9.50

## Hauptspeisen

### **Erlebnis-Kerzengrill (Romantic-pur) mit**

6 Sorten Fleisch & Raclettekäse ca. 300g,

dazu 3 Saucen, Gemüse, Kartoffeln und Reis.

59.—

### **Schlosspastete mit Poulet und Gemüse an**

Béchamelsauce dazu Pommes oder

### **Königspastete vegetarisch, mit Gemüse an**

Béchamelsauce und Pommes

29.50

die Pastetli werden nur im Restaurant und in der Schloss-Stube serviert.

### **Kalbfleisch** geschneuzelt nach Zürcher Art dazu

Nudeln und glasierte Rüebl

39.50

### **Rahmschnitzel (Schwein) mit Nudeln an Pilz-Rahmsauce**

39.50

### **Kalbsschulterbraten, Kartoffelgratin, Bratenjus,**

sowie 2 Saisongemüse

39.50

### **Rindshackbraten, Nudeln, Bratenjus,**

sowie 2 Saisongemüse

32.50

### **Heisser Beinschinken, mit Kartoffelsalat**

27.50

### **Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen,**

Carbonara mit Speck, Bolognese (Angus-Rind) und Pesto

24.50

**Hörnli & Gehacktes** vom Angus-Rind mit Gemüsestreifen **24.50**

**Grill-Buffer** (April-Oktober) Schloss-Spiesse, Pouletbrust

sowie Grillwürstchen, Saucen & Senf **29.50**

die Speisen sind als Tellerservice oder als Selbstbedienungs-Buffer mit Schöpfservice  
bestellbar. Für eine zusätzliche Beilage (Nudeln oder Pommes) berechnen wir pro vier  
Personen Fr. 6.-

<b>Schloss-Frühstück</b>	mit Müesli, Butter, Konfitüre, Nutella, Trockenfleisch, Käse, Zopf und Hausbrot sowie Orangenjus sowie einem Warmgetränk	<b>19.50</b>
auf Wunsch:	Rösti, Speck, Spiegelei oder Rührei	<b>9.50</b>
	Lachs	<b>3.50</b>

dazu Mineralwasser, Champagner oder Prosecco gemäss der Getränkekarte

Das Schloss-Frühstück wird bis 12 Personen am Tisch à discrétion serviert.

Grössere Gruppen servieren sich am betreuten Selbstbedienungsbuffer.

## frisch – saisonal und regional

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unsere Rohprodukte wenn immer möglich aus der Region beziehen. (Unsere regionalen Lieferanten finden sie im Anhang)  
Wir achten dabei auf eine gesunde und schonende Produktion und Zubereitung unserer Speisen.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, ansonsten wird dies deklariert.

Bei Fragen zur Deklaration sowie allergenen Inhaltstoffen gibt Ihnen der

Gastgeber gerne Auskunft. Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

## Dessert

**Dessertbuffet à discrétion**, frischer Fruchsalat, Kuchen,

Glacebuffet KALTE LUST

Fr. 15.-

Glacebuffet KALTE LUST à discrétion

Fr. 9.50

Sollten sie den Wunsch haben das Dessert selbst mitzubringen, berechnen wir für den Teller und das Besteck Fr. 5.- pro Person.

Alle Preise sind ab 12 Personen im Restaurant, auf der Terrasse, der Schloss-Stube sowie dem Seminarraum gerechnet.

Im Rittersaal und der angrenzenden Terrasse gelten diese Angaben ab 25 Personen.

Jugendliche bis 14 Jahre, bezahlen den halben Preis der Hauptspeisen.

Weitere Informationen entnehmen sie unserer Event-Vereinbarung.

