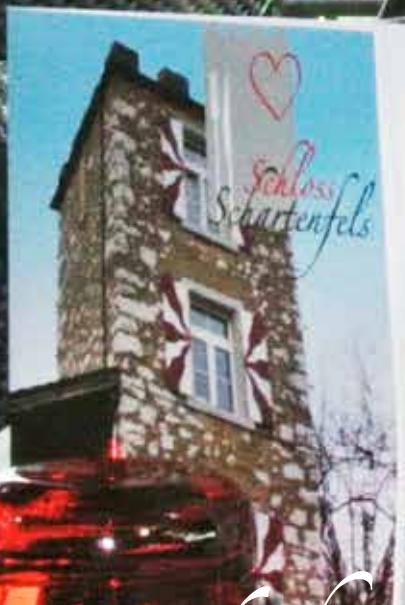




*Schloss
Schartenfels*



Bankettdoku

Bankettdoku

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN RIEDERER GASTRO GMBH



Die Lokalitäten im Schloss Schartenfels

Möchten Sie unsere Räumlichkeiten für sich alleine, gelten folgende Bedingungen:

Rittersaal

Personen: max. 50
Mindestkonsumation: Fr. 4500.-

Schlossterrasse

Personen: max. 120
Mindestkonsumation Apero Fr. 3000.- (14.00-17.00)
Mindestkonsumation Essen Fr. 9000.- (18.00-24.00)

Auftragsbestätigung

Anschliessend an die Detailabsprache erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung ihrer Reservation. Wir bitten Sie, uns die unterzeichnete Kopie als Rückbestätigung zu retournieren. Sie akzeptieren somit auch die Geschäftsbedingungen des Restaurant Schloss Schartenfels.

Teilnehmerzahl

Spätestens 24 Std. vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.

Menukarten

Selbstverständlich gestalten wir für Sie auch Menukarten, wir verrechnen dafür Fr. 1.50 pro Menukarte.

Torten

In Sachen Torte weiss die Conditorei Freya in Wettingen die Gäste traumhaft zu überraschen! Für den Tortenservice verrechnen wir Fr. 5.- pro Person.

Kinder

Für Kinder bis zu 12 Jahren empfiehlt es sich, nicht das gleiche Menu zu bestellen. Es steht Ihnen eine Kinderkarte zur Verfügung.

Blumen

Bitte teilen sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wenn wir Sie von diesen Vorbereitungsarbeiten entlassen könnten, wird die Dekoration der Floristin zu Selbstkostenpreisen verrechnet. Die Blumen gehören in diesem Falle Ihnen. Sie können sie nach dem Anlass nach Hause nehmen.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen, netto). Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Preise

Die Gerichte in unseren Vorschlägen richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen für die Sie ein einheitliches Menu wählen. Alle Preise sind inkl. 8% Mehrwertsteuer, Service und Taxen.

Verlängerung

Grundsätzlich ist das Restaurant bis 24.00 Uhr geöffnet. Verlängerung bis max. 01.00 Uhr möglich, Kosten für die Stunde Fr.150.-.

Herzlich Willkommen

Apero spezielle für Sie

EIN APERO SPEZIELL FÜR SIE

„Bella Italia“

Bruschetta mit Tomaten und Rucola,
Crostiti mit San Daniele, Parmesan
und Crissini pro Person Fr. 16.–

S'Bescht us de Schwiiz

Chäschüechli, Schinkengipfel
und Blätterteiggebäck pro Person Fr. 12.–

E viva Tapas

Rindfleischbällchen an scharfer Tomaten-
sauce, Serranorohschinken auf Olivenbrot,
Grillierte Zuchetti mit Minze, Datteln im
Speckmantel, Manchego Fr. 20.–

Apero riche

Partybrötli mit Rohschinken, Poulet satay-
spiessli an Erdnussauce, Canape mit
Rindstatar, Crevetten im Glas mit Mango-
Papayasalat, Gemüsecrudités mit
Guacamole, Gazpacho andaluse im Glas Fr. 28.–



Die Liebe zum Garten

DIE SALATE – DIE LIEBE ZUM GARTEN

Gemischter Salat

mit Sprossen Fr. 14.50

Bunter Blattsalat

mit Croutons und Kernen Fr. 13.00

Bunter Blattsalat mit Blüten

im Parmesankorb..... Fr. 16.00

Baby-Lattichsalat an Cäsardressing

mit gebratenen Lachsstreifen,
Parmesansplitter und Croutons Fr. 19.50

Rucolasalat

mit Balsamicodressing und frisch
gehobeltem Parmesan..... Fr. 15.00

Bauern Salat

mit Fetakäse, Oliven,
Gurken und Tomaten Fr. 16.00

Büffel-Mozzarella

mit Ramati-Tomaten und Basilikum Fr. 18.50

Klein aber fein

Wie gehabt...



Die Erste Liebe

DIE ERSTE LIEBE

Geräucherter Rosenlachs

mit Sauerrahmeis und
Blattsalatbouquet..... Fr. 22.50

Simmentaler Rindscarpaccio „classico“

mit Rucola, Parmesan und Olivenöl Fr. 24.50

Antipastiteller „Schartenfels“

mit Parmaschinken, Coppa, Salami,
Oliven, mariniertes Gemüse..... Fr. 21.50

Crevettencocktail

mit Avocado und Cocktailsauce,
serviert mit Toast..... Fr. 19.50

Büffelmozarellasalat

mit Feigen und Parmaschinken Fr. 22.50

Duett vom Rauchfisch

Lachs und Forellenfilet mit
Meerrettichschaum, Kapern, Zitrone
und Blattsalatbouquet..... Fr. 24.00

Suppe – Liebeleien

Safran - Mandelsuppe

mit Akazienhonig..... Fr. 14.50

Karottencrèmesuppe

mit Vanille und Karottenstroh Fr. 11.50

Karottencrèmesuppe

mit Kokos, Curry & Limette Fr. 11.50

Rote Thaicurrysuppe

mit Zitronengras und Crevetten Fr. 15.50

Hummerbisque

mit gebackenen Samosas..... Fr. 18.50

Maiscrèmesuppe

mit Rohschinkenstreifen und Peperoni Fr. 14.50

Selleriecrèmesuppe

mit Apfel und gebackener
Riesencrevette..... Fr. 15.50



Warme Vorspeisen

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Frischkäseravioli

mit Pinienkernen, jungem Blattspinat
und sonnengereiften Tomaten Fr. 24.50

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Limetten-Pfefferminz Risotto Fr. 23.50

Black-Tiger Riesencrevetten mit Knoblauch-Chilibutter

serviert auf Caponata
(süss-saures Gemüse) Fr. 25.50

Rotbarbenfilet

mit Rande und Vanille Fr. 24.50

Tagliatelle

mit weissem Trüffelbutter
und Lauchstroh..... Fr. 26.50



Die Liebe dazwischen

Limetten-Zitronensorbet

mit Prosecco Fr. 9.00

Mango-Passionsfruchtsorbet

mit Amaretto..... Fr. 9.00

Apfelsorbet

mit Apfelwein..... Fr. 9.00

Melonenkugeln

mit rotem Portwein Fr. 9.00

Die Liebe zur Natur

FLEISCH – DIE LIEBE ZUR NATUR

Rind

Gemütlich gebratenes Simmentaler Roastbeef

mit Sauce béarnaise, mediterranen
Kartoffeln und Marktgemüse Fr. 49.50

Rindsfilet vom Simmental

an kräftigem Balsamicojus, mit Oliven,
Pinienkernen, sonnengereiften Tomaten
serviert mit Rosmarinkartoffeln Fr. 55.00

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

serviert mit Tagliatelle und
marktfrischem Gemüse..... Fr. 46.00

Rindsschmorbraten „Brunello“

mit Rohschinkenstreifen und Croutons
serviert mit Kartoffelstampf und
glasierten Karotten Fr. 42.00

Entrecôte vom Chianinarind

(grösstes Rind der Welt aus der Toskana)

serviert mit grilliertem mediterranem
Gemüse und jungen Kartoffeln Fr. 49.00

Wagyu Entrecôte (Fettklasse 9)

mit Schlosskartoffeln und Marktgemüse .. Fr. 75.00

Deux Filet

Rindsfilet mit Sauce béarnaise und
Kräuterkartoffeln Kalbsfilet an
Morchelrahmsauce und Tagliatelle Fr. 68.00

Kalb

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

serviert mit Tagliatelle
und Gemüsebouquet..... Fr. 59.00

Gemütlich gebratenes Kalbsnierstück

an kräftigem Jus mit Rohschinken und
sonnengereiften Tomaten jungen
Kartoffeln und Grillgemüse Fr. 52.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit goldbrauner Rösti Fr. 41.00

Kalbsplätzli an Marsalajus

Weissweinsrisotto und Röstgemüse..... Fr. 42.00

Saftiger Kalbsschulterbraten

an seinem Jus mit Duchessekartoffeln
und Broccoli Fr. 42.00

Kalbsrahmgulasch „Wiener Art“

mit Kartoffelstock und
glasierten Karotten Fr. 43.00

Geflügel

Maispoulardenbrust vom Grill

mit Mango-Avocadosalsa, Basmatireis
und Gemüsebananenchips Fr. 41.00

Glasierte Französische Entenbrust

mit Ahornsirup und Granatapfel
Venere Reis und Gemüsebouquet..... Fr. 45.00

Schwein

Saftiges Schweinsfilet am Stück gebraten

gefüllt mit San Daniele und
jungem Blattspinat, Tagliatelle und
buntem Gemüse Fr. 44.00

Schweinsfiletmedaillons „Calvados“

an einer Calvadosrahmsauce mit
glasierten Äpfeln mit Butternüdeli und
Gemüsebouquet..... Fr. 45.00

Gebratenes Schweinssteak mit Rosmarin

serviert mit Café de paris Sauce
Pommes frites und Gemüse Fr. 41.00

Gemütlich gebratenes Schweinsnierstück

an Kräuterjus serviert mit Kartoffelgratin
und Lauchgemüse Fr. 42.00

Lamm

Neuseeländisches Lammnierstück mit Kräuterkruste

serviert mit Chorizokartoffeln und
Ratatouille Fr. 46.00

Lammgigot aus dem Ofen

mit Knoblauch und Rosmarin serviert
mit Kartoffelgratin und Röstgemüse Fr. 45.00



Fischer's Liebe
FISCHER'S LIEBE

Salzwasser

Seeteufel-Zimtspiess

an Grapefruit-Vanillebuttersauce
serviert auf einem Champagnerrisotto Fr. 47.00

Grilliertes Thunasteak

mit Papaya-Mangosalsa
und duftendem Jasminreis..... Fr. 49.00

Black Tiger Riesencrevetten

an Limettenschaum
auf Peperonigemüse mit Tagliatelle Fr. 45.00

Schottische Lachstranche

an Honig-Limettensauce
mit Safranrisotto und Lauchgemüse..... Fr. 44.00

Süsswasser

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Meerrettichrisotto und Tomatensalsa .. Fr. 42.00

In Butter gebratenes Felchenfilet

an Safranschaum serviert mit Wildreis
und Gemüsebouquet..... Fr. 39.00

Gebratene Eglifilets mit Tomaten und Kapernbutter

serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse.... Fr. 45.00





Wo die Liebe hinfällt

VEGETARISCH – WO DIE LIEBE HINFÄLLT

Rotes Gemüse Thai Curry

mit Gemüsechips und
duftendem Jasminreis..... Fr. 27.50

Weisse Polentaschnitten

auf Peperonata und geschmolzenem
Brie de Meaux..... Fr. 28.50

Zuchetti Piccata

auf einem sämigen Tomatenrisotto..... Fr. 27.50

Crêpes gefüllt mit jungem Blattspinat und Bergkäse

serviert mit geschmolzenen
Kirschtomaten Fr. 28.50

Safranrisotto

mit grilliertem mediterranem Gemüse Fr. 29.50

Hausgemachte Frischkäseravioli

mit Kirschtomaten, Oliven und Baslikum .. Fr. 28.50

Süsse Liebe

Duett von Grand cru Schokoladenmousse

mit exotischen Früchten..... Fr. 15.50

Lauwarmer Mohn-Cheesecake

mit Himbeeren und
Sauerrahm Ice Cream Fr. 14.50

Vanille – Limetten Panna cotta

mit saisonalen Beeren Fr. 14.50

Exotischer Früchteteller

mit Mango-Passionsfruchtsorbet..... Fr. 16.50

Kokosparfait

mit Mangoshoot und Ananascarpaccio..... Fr. 16.50

Schokoladen Traum

Schokoladenmousse, Schokoladen Ice Cream,
Schokoladen-Gewürz Crème brulée,
Lolli Pop..... Fr. 18.50

Dessert-Sinfonie „Schartenfels“

Überraschung, Surprise..... Fr. 18.50

Crema catalana

mit Erdbeershoot und
Kokosnuss Ice Cream..... Fr. 15.50



MENU SCHNEEFLOCKE

Selleriecrèmesuppe
mit karamellisierten Äpfeln

Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“
mit Kartoffelstampf & glasierten Rüeblì

SchokoladenTraum
lassen Sie sich überraschen...

FR. 72.-

MENU WINTERTRAUM

Nüsslisalat mit gebratenen Kräuterchampignons
und Speck

Gebratenes Rindshuftsteak im
Serranoschinkenmantel
mit Bratkartoffeln & Rahmkohlrabi

Duett von Schokoladenmousse
mit exotischen Früchten

FR.73.-

MENU WINTERSCHLAF

Karamelisierter Ziegenkäse
mit Feigen & Blattsalatbouquet

Parmesan-Trüffelschaumsüppchen

Kalbsnierstück an Morchel-Cognacrahmsauce
serviert mit Tagliatelle und glasiertem Gemüse

Blutorangen-Cantuccini Tiramisu

FR.96.-

Winter Menüvorschläge

MENU TANNENBAUM

Bunter Blattsalat im Parmesankörbchen
an feinem Hausdressing & Sprossen

Karottencrèmesuppe
mit Vanille

Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce bernaïse
Chorizokartoffeln & buntem Gemüse

Dessertteller „Schartenfels“

FR.92.-

MENU WINTERSCHLOSS

Baby-Lattichsalat
mit Ei und Serranoschinkenchips

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Limettenrisotto

Simmentaler Roastbeef
an kräftigem Merlotjus
serviert mit Röstikroketten und Wintergemüse

Mangoschaumgefrorenes mit Wasabi
und Mango-Rumshoot

FR.95.-

Frühling Menüvorschläge

MENU BLÜTEZEIT

Graved-Lachs „Dolce Gabana“
mit Martini, Ingwer & Koriander
auf einem Wildspargelsalat

Grilliertes Kalbssteak an Balsamicojus
serviert mit jungen Kräuterkartoffeln &
Babygemüse

Erdbeertraum
Lassen Sie sich überraschen....

FR.96.-

MENU MAIGLOCKE

Grillierter Spargelsalat
mit Tomaten & Pfefferminze
serviert mit hauchdünnem Parmaschinken

Frühlingskräuterschaumsüppchen
mit Black-Tiger Crevetten

Im Ganzen gebratener Iberico-Schweinsrücken
mit Marsalajus
serviert mit Chorizokartoffeln &
mediterranem Gemüse

Rhabarber-Vanillegefrorenes
mit marinierten Erdbeeren

FR.95.-

MENU WANDERZEIT

Rucolasalat mit eingelegten Tomaten
Parmesanchips & Balsamico

Duett von Spargelsuppe

Kalbsinvoltini
gefüllt mit jungem Blattspinat,
Büffelmozzarella & Basilikum
serviert auf einem Kräuterrisotto & Ratatouille

Erdbeer Latte Macchiato
mit weißem Kaffeeschaum

FR.86.-

MENU FRÜHLINGSLIEBE

Frühlings-Kräutersalat
mit Gemüsechips

Gebratene Seezungenfilet
mit Rhabarber & weißem Spargel

Simmentaler Rindsfilet am Stück gebraten
an Portweinjus
serviert mit Speckkartoffeln und
glasiertem Gemüse

Grand Cru Schokoladentörtchen
mit Olivenöl-Vanille Erdbeeren

FR.99.-

Herbst Menüvorschläge

MENU KLASSIK

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Kürbiscrèmesuppe
mit Mascarpone und Amaretto

Glasiertes Rehentrecote
mit Feigenkompott
Quarkspätzli & Rotkraut

Marronihalfgefrorenes mit Noccino

FR.89.-

MENU HERBSTZEIT

Terrine vom Reh
mit Feigen und Preiselbeeren

Wiener Kalbsrahmgulasch
mit Kartoffelstock & glasierten Karotten

Herbstliche Dessertvariation
lassen Sie sich überraschen.....

FR.79.-

MENU HERBSTNEBEL

Panna cotto vom Kürbis mit Zitronengras & Ingwer

Consommé vom Rind
mit Sherry

Rücken vom Frischling
mit gebratenen Waldpilzen
Serviettenknödel und Röstgemüse

Duett von der Schokolade mit exotischen Früchten

FR.94.-

MENU HERBSTTRAUM

Grillierte Steinpilze
mit Rohschinken & Ruccola

Tagliatelle mit Black-Tigercrevetten
an scharfer Tomaten-Basilikumsauce

Filet vom kanadischem Bison mit Belperknolle
Chorizokartoffeln & Herbstgemüse

Eissouffle «Grand Marnier»

FR.115.-

Restaurant Schloss Scharnenfels

Scharnenfelsstrasse

5430 Wettingen

Tel. 056 426 19 27

info@schloss-scharnenfels.ch

www.schloss-scharnenfels.ch

Ihre Gastgeber Denise & Gian Riederer

Offen 10.00 – 24.00 Uhr

Ruhetag Dienstag

Ihre Gastgeber mit Herz