

Vorspeisen

Bunter Blattsalat „Schartenfels“
14

Gemischter Salat mit Sprossen
15

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons
16

Caramalisierter Ziegenkäse
Feige und Macadamianuss
24

Suppen

Kürbissuppe
Mit Kokosnuss und Curry
15

Fragen Sie unseren Service nach unserer Tagessuppe

Hauptgerichte

Fleisch

„Boeuf bourguignon“ mit Speck und
Champignons
Kartoffelpüree & Röstgemüse
44

Französische Entenbrust an Orangensauce
Venerereis & glasiertes Gemüse
46

Irishes Lammierstück mit Chorizokruste
Knoblauchkartoffeln & Kürbispüree
46

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Butterrösti
42

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Butternudeln & glasiertem Gemüse
45

Tatar vom Rind «classic», mit Essiggurken
Kapern, Zwiebeln & Briochetoast
28/39

Chateau Briand vom heimischen Rind (400g)
Speckkartoffeln & Gemüse garnitur
Für 2 Personen
68 p.P.

Fisch

Gebratenes Ora King Lachsfilet «Teriyaki Style»
Reisnudeln und gebratenen Okras
48

Fragen Sie unseren Service nach unserem Tagesfisch

Vegetarisch

Steinpilzcapellacci
an Trüffelrahmsauce und gebackenem Lauch
29

Safranrisotto
Mit Ziegenkäse
28

Dessert

Karamelköpfler mit Rahm und Früchten garniert
9

Lauwarmes Schokoladentörtchen
Sauerrahmglace
14

Koa Parfait
Mit Mango und Passionsfrucht
15

Fragen Sie nach unserer Glacekarte!



Schloss
Schartenfels