



SCHLOSSRESTAURANT

AUS DEM SUPPENTOPF

Curry-Kokossüpli mit hausgemachter asiatischer Frühlingsrolle	14.50
Gummelisuppe mit Trüffel und Speckespuma	13.00

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	14.50
Bunter Herbstsalat mit Feigen, Croutons, Pilze	13.00
Fein aufgeschnittene Randen mit Apfel-Ingwer Chutney	12.50

VEGETARISCHE HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN

Gnocchi mit Salbeibutter und Jahrgang Sprinz	18.50	26.50
Ravioli a la Maison	19.50	27.50

FISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN UND MEER

Gebrautes Zanderfilet mit Safransauce Petersilienkartoffeln	37.50
Duett vom japanischem Wolfsbarsch „Suzuki“ Pilawreis	37.50



SCHLOSSRESTAURANT

SPEZIALITÄTEN AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ Pilawreis	43.50
„Surf and Turf“ Rindsfiletsteak mit Riesencrevette Hausgemachte Nudeln	58.50
„Muotathaler“ Kalbssteak mit Morchelsauce House Frites	44.00
Lammkoteletts gebraten im Schlosskräuter-Mantel Weisswein Risotto	43.50
«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef Pommes Frites	37.00

Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne

DEKLARATION

Kalb/Schwein	Schweiz, Heinzer Metzgerei Muotathal
Rind	Irland, Argentinien, Schweiz Jumi AG
Lamm	Neuseeland, Irland
Geiss	Blüemlisberg, Schwyz
Poulet	Schweiz / Bianchi Zürich
Fisch	Heimischen Gewässern/ Franz Joseph / Bianchi
Crevetten	Bianchi Zürich
Käse	Regionale Lieferanten Jumi AG
Brote	Bäckerei Schillig in Bürglen / Eigenproduktion
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf
Gemüse/ Früchte	Mundo AG, Simmen AG



SCHLOSSRESTAURANT

SCHLOSS MENÜ

TATAR VOM JUNGRIND

LIMETTEN-KOKOSSÜPPLI
RIESENCREVETTE

RAVIOLI A LA MAISON

JAPANISCHES WOLFSBARSCHFILET

KALB TRIFFT LAMM

SÜSSE SINFONIE
ODER
KÄSE VARIATION

MENÜ KOMPLETT

102.50

5 GANG MENÜ

96.50

4 GANG MENÜ

89.50

3 GANG MENÜ

72.50