



SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie mit
unseren Köstlichkeiten
zu verwöhnen.

Schlossrestaurant A Pro
A Prostrasse 50
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch
Tel. 041 870 65 32



SCHLOSSRESTAURANT

AUS DEM SUPPENTOPF

Curry-Kokossüpli mit Black Tiger Riesencrevette	14.50
Parmesancremesuppe mit Kräuter Espuma	12.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder sautierten Pilzen	13.50
Gemischter Salat mit Kräutercroutons	12.50
Schloss-Tartar vom Piemonteser-Rind mit hausgemachtem „Schloss Bürli“	20.50
Hausgemachte Kalbs Terrine auf Bio-Randen Carpaccio mit Mango Chutney	19.50

**Dazu servieren wir Ihnen:
französisches, italienisches oder Orangen-Zimt Dressing**



SCHLOSSRESTAURANT

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte Schupfnudeln		24.50
Ravioli a la Maison	19.50	26.50

FISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Bei gutem Fang im Vierwaldstättersee, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die aktuellen Angebote.

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce		38.50
Im Nussbutter gebratene Eglifilets		36.50

SPEZIALITÄTEN AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

Rindsfiletwürfeli Stroganoff		42.50
«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef <i>vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Schlosskäse</i>		37.00
„Züri Geschnetzeltes“ mit goldgelber Röschi		38.50
„Surf and Turf“ Rindsfiletsteak mit Markkruste und Jakobsmuscheln		54.00



SCHLOSSRESTAURANT

VON WIESEN UND WEIDEN

Lammkreation im Kräuternussmantel und Marsalajus	48.50
Geschmorte „Muotathaler“ Kalbshaxe Cremolata	37.50
Kalbskotelette mit hausgemachter Kräuterbutter	51.50

**Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen:
buntes Gemüsebouquet und eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Risotto, Spätzli, Pilawreis, Pommes frites, hausgemachte Nudeln**

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
Lamm	Neuseeland, Irland
Poulet	Schweiz / Bianchi Zürich
Fisch	Aus heimischen Gewässern/ Franz Joseph / Bianchi
Crevetten	Bianchi Zürich
Käse	Regionale Lieferanten
Brote	Bäckerei Schillig in Bürglen
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf
Gemüse/ Früchte	Mundo AG, Simmen AG



SCHLOSSRESTAURANT

DEGUSTATIONS MENÜ

Kalbsterrine auf Bio-Randencarpaccio
Mango Chutney

Curry-Kokossüpli mit Riesencrevette

Ravioli a la Maison

Kalb trifft Lamm
Pommes risolee
Gemüsevariation

Süsse Winter Sinfonie
oder
Käse Trilogie
begleitet von Seedorfer «Dörrobstbrot»

<i>Menü 5 Gänge</i>	94.50
<i>Menü 4 Gänge</i>	76.50
<i>Menü 3 Gänge</i>	68.50



SCHLOSSRESTAURANT

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Apfelmostcreme	10.00
Schoggimousse mit Felchlin Schokolade	12.50
Ice Kaffee mit Z'Graggen Kirsch	10.00
Scheiterhaufen mit Vanilleglace	10.50
Kaiserschmarren moderne Art	12.50
Dessertvariation Schloss A Pro 5 saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	16.50
Dessertvariation Schloss A Pro 3 saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	13.50

Alle unsere Dessertkreationen sind hausgemacht und werden von unseren Lehrlingen mit grösster Sorgfalt hergestellt.

Vanille Rahmglace
Schokoladen Rahmglace
Espresso Rahmglace
Stracciatella Rahmglace
Erdbeer Rahmglace
Cookie-Caramel Rahmglace
Limettensorbet
Passionmangosorbet

Pro Kugel 4.00

Rahm 1.80