

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN



ANDREA & MITTI

Hier können Sie Ihr persönliches Menü zusammenstellen
(Diese Vorschläge sind ausschliesslich für Bankette ab 10 Personen)

Salate und Kalte Vorspeisen:

Bunte Blattsalatherzen der Saison mit einer hausgemachten Dressing Ihrer Wahl Honig-, Himbeer-, Sherry-, Französischer – oder Italienischer Dressing) ***	12.00
Gemischter Salat «Schlossgarten» Salatherzen mit gerösteten Kürbiskernen auf dreierlei gemischten Saisonsalaten ***	16.00
Nüsslisalat mit gekochtem Bioei, Croutons, mit oder ohne Speck ***	16.00
Carpaccio vom heimischen Weiderind mit Parmesan Zitronen und Olivenöl ***	26.00
Pollo- Tonnato auf unsere Art: roh gebratener Gelbflossenthunfisch pochierte Pouletbrust ~ Tomatenvinaigrette ~ Limettendip ***	26.00
Swiss Alpinlachs auf drei Arten kalt pochiert ~ roh mariniert ~ geräuchertes Mousse ~ Belugalinsensalat ***	27.00
Büffelmozzarella auf einem Zucchini beet mit Dörrtomatenvinaigrette und Brotchips ***	24.00

Suppen:

Cremesuppe von getrockneten Steinpilzen ***	12.00
Kresseschaumsuppe mit Kokosmilch ***	12.00
Pastinaken Cremesuppe mit Croutons ***	12.00
Klare Tomatenessenz mit Flädli ***	14.00

Fischgerichte als Zwischengericht oder Hauptgang

G ebrautes Zanderfilet Champagnersauce ~ Basmatireis ~ Lauchstreifen ***	36.00 / 46.00
S aibling aus Bremgartens Quellwasser Zitronenrisotto ~ Blattspinat ~ Parmesanchips ***	34.00 / 44.00
W olfsbarschfilet aus dem griechischen Meer auf einem mediterranen Gemüsebeet mit Kartoffelgnocchi ***	38.00 / 48.00
W ildlachsfilet im Crepesmantel mit Safran parfümiert auf einem Ragout von roten Linsen ***	38.00 / 48.00
S eeteufel Medaillon mit Thymian und Ingwer gebraten auf süss- sauren Glasnudelgemüse ***	38.00 / 48.00

Vegetarisches als Zwischengericht oder Hauptgang

F rischkäseravioli mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum Pesto ***	26.00 / 36.00
G ranatapfel Risotto mit sautierten Kräuterseitlingen und Parmesan ***	26.00 / 36.00
K artoffelpralinen knusprig gebacken auf Belugalinsenragout ***	26.00 / 36.00

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Liebe Gäste

Bei allen folgenden Gerichten können Sie Ihre Lieblingsbeilage selber dazu bestimmen, ganz nach Ihren Vorlieben. Wir bitten Sie, sich für eine Beilage zu entscheiden, die dann für alle Ihre Gäste wäre.

Zur Auswahl stehen:

**Kartoffelgratin ~ Kartoffelstock ~ Rösti ~ Bratkartoffeln
Basmatireis ~ Weissweinsrisotto ~ hausgemachte Nudeln**

Kalbfleischgerichte

**Kalbsrücken am Stück mit Rosmarin gebraten
auf einem Pilzragout, Rotweinsjus** 49.00

**Zartes Kalbsfilet im Kräuterlack gebraten
mit frischen Marktgemüse und kräftigen Thymiansjus** 56.00

Zürcher Geschnetzeltes mit Saisongemüse 39.00

**Original Wienerschnitzel vom Kalb / oder vom Schwein
in Butter ausgebacken, Marktgemüse** 42.00 / 36.00

Rindfleischgerichte

**Heimisches Weiderinderfilet vom Grill
mit Rosmarinsjus und Marktgemüse** 56.00

**Roastbeef am Stück
mit Marktgemüse und Zitronensjus** 44.00

**Entrecote vom Rind in der Mandelkruste
mit jungem Gemüse und Balsamico Jus** 44.00

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Lammfleischgerichte

Rosa gebratener Lammrücken
in der Safrankruste mit jungen Gemüse Portweinjus 48.00

Lammgigot mit Knoblauch und Thymian gebraten,
Marktgemüse und Senfsauce 36.00

Schweinefleischgerichte

Medaillon vom Schweinsfilet in der Haselnusskruste
mit Dörpflaumen und Saisongemüse 39.00

Zarter Schweinsrücken im ganzen am Knochen gebraten
mit Limonen und Meaux- Senf mariniert, junges Gemüse 36.00

Grilliertes Schweinsrückensteak
mit Kräuterbutter und Markgemüse 29.00

Geflügelgerichte

Rosa gebratene Entenbrust auf Knollenselleriepüree
mit Selleriechips und Ananasmarmelade 39.00

Saftiges Maispoulardenbrüstchen mit Spinat und Ricotta gefüllt
auf einem Risotto mit getrockneten Tomaten 29.00

Coq au vin vom Appenzeller Freilandpoulet
mit kräftigen Rotwein und Schmorgemüse 29.00

RESTAURANT SCHLOSSGARTEN



ANDREA & MITTI

Dessert & Käse

Dessert Variation «Schlossgarten» <i>Lassen Sie sich überraschen</i> ***	22.00
Strudel mit saisonaler Füllung und Vanillesauce ***	14.00
Milchschokoladenmousse mit Mango und Schokoladenblättern ***	16.00
Dreierlei vom Topfen <i>Mousse ~ Crepes ~ Glace mit frischen Früchten</i> ***	17.00
Karamellisiertes Vanilletöpfchen <i>mit Honigglace und exotischen Früchten</i> ***	16.00
Buntes Sorbet Karussell <i>dreierlei hausgemachte Sorbet und Hippengebäck</i> ***	15.00

Dessertbuffet ab 30 Personen

Reichhaltiges Buffet mit Köstlichkeiten welches wir ganz nach Ihren Geschmack und Vorlieben zusammenstellen werden

35.00 bis 45.00
pro Person, je nach Aufwand

Reifer und rezentere Käse <i>drei auserlesene Sorten Käse mit hausgemachten Früchtebrot</i> ***	14.00
Käsebuffet mit verschiedene Sorten Käse <i>Nüssen, Feigen Chutney und hausgemachten Dörrfrüchtebrot</i> ***	18.00