

Königlich Schlemmen und Geniessen



*Wenn Kochen nicht nur Essen zubereiten
sondern Leidenschaft bedeutet ...*

... Gut Ding will Weile haben!

*Wir arbeiten hauptsächlich mit Frischprodukten
die erst nach Ihrer Bestellung speziell für Sie zubereitet werden.*

Wir bitten Sie um Verständnis.

*Ihre Gastgeber,
Jean Luc und Tania Durand-Gabriels*

www.zumschloessli.ch

Fleischdeklaration

Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch als auch alle Wurstwaren: Schweiz

Allergenen

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Vorspeisen / Entrées

- Gemischter Salat mit französischer Sauce / Salade mêlée* 11,-
Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeln / Salade de mâche, œuf et croutons 13,-
Blattsalate mit Balsamico-Essig / Bouquet de salade 9,-
Brunnenkressesuppe mit Brotwürfeln / Velouté de cresson aux croutons 11,-

Hausgemachte Teigwaren / Pâtes maison

- Trenettes mit Marktgemüse, Cherrytomaten und Parmesan* 29,-
Trenettes aux légumes du marché et tomates cherry kl. Port. 24,-
Tagliatelle mit Krevetten und Schweizer Lachs an Thai Currysauce 32,-
Tagliatelle aux crevettes, au saumon et sauce au curry thai kl. Port. 27,-

Käsespezialitäten / Spécialités de fromage

- Käseschnitte mit Schinken und Ei / Croute au fromage, jambon et œuf* 22,-
Käsefondue moitié moitié mit Fonduebrot / Fondue au fromage 26,-
Simmentaler Raclette / Raclette du Simmental 28,-

Drei Fondues, ein Caquelon

Käsefondue mit Pilzen (Eierschwämme, Steinpilze, Morcheln)
Fondue fromage aux trois champignons (chanterelles, bolets et morilles)

Provenzalisches Käsefondue (Tomaten, Basilikum, Oliven)
Fondue fromage à la provençale (tomates, basilic et olives)

Ab zwei Personen / Fr. 32,- pro Person

A partir de deux personnes / Fr. 32,- pp

Frühlingsgerichte / Plats de printemps

Grillierter Schweizer Lachs, Spargel an Hollandaise-Bärlauchsauce * 38,-
Saumon suisse grillé, éventail d'asperges à la sauce hollandaise à l'ail sauvage

Schweizer Felchenfilets mit Koriandersamen, Gemüse und Salzkartoffeln 36,-
Filets de féra suisse, beurre aux graines de coriandre, légumes et pommes nature

Grilliertes Kalbspaillard, Spargel an Hollandaise-Bärlauchsauce * 49,-
Paillard de veau, éventail d'asperges à la sauce hollandaise à l'ail sauvage

* *serviert mit Bratkartoffeln / servies avec des pommes sautées*

Traditionelle Gerichte / Plats traditionels

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Gemüse und Rösti 49,-
Émincé de veau aux champignons, légumes et Rösti kl. Port. 46,-

Grilliertes Rindssteak mit Peperoncinisauce, Gemüse und Frites 200g 49,-
Steak de bœuf à la sauce au pepperoncini, légumes et pommes frites 150g 46,-

Schweins-Steinpilzbratwurst an Eierschwämmsauce, Gemüse und Rösti 29,-
Saucisse à rôtir de porc aux bolets, sauce crème aux chanterelles, légumes et rösti

Schweinssteak mit Béarnaisesauce, Gemüse und Pommes frites 34,-
Steak de porc à la sauce béarnaise, légumes et pommes frites kl. Port. 31,-

Kalbsleberli mit Schalotten an Balsamicosauce und Rösti 36,-
Foie de veau sauté aux échalotes à la sauce au balsamique, rösti frais kl. Port. 33,-

Kutteln nach Art des Hauses mit frischer Rösti 29,-
Tripes à la façon du Chef et rösti maison

Gemüseteller mit Salzkartoffeln 29,-
Assiette de légumes et pommes nature

Dessertkreationen / Entremets

Französische gebrannte Crème mit Erdbeerlikör 13,-
Crème brûlée parfumée à la liqueur de fraises

Lauwarmer Cappuccinokuchen mit Baileysglace 14,-
Gâteau tiède au cappuccino et glace au baileys

Rhabarberkompott nach Art des Hauses mit Basilikumglace 14,-
Compote de rhubarbe façon du chef à la glace au basilic

Mandel-Marzipankuchen mit Amarenaglace und Nusscoulis 14,-
Gâteau au massepain et amandes à la glace amarena et coulis aux noix

Nougathalbgefrorenes mit Früchtecoulis 13,-
Nougat glacé au coulis de fruits rouge

Irish Coffee 12,-