

# 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](http://www.zumschloessli.ch)*

*Fleischdeklaration*

*Rinds-, Schweins- und Kalbsfleisch: Schweiz*

*Entenleber: Frankreich*

*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*

# *Schlemmermenü*

*Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeln*

*Salade de mâche à l'œuf et aux croutons*

~~~

*Trenette mit Marktgemüse, Cherrytomaten und Parmesan*

*Trenettes aux légumes du marché, tomates cherry  
et copeaux de parmesan*

*oder / ou*

*Grillierte Schweizer Lachstranche*

*Weisse Spargel an Hollandaise-Bärlauchsauce  
und Bratkartoffeln*

*Saumon suisse grillé*

*Asperges, sauce hollandaise à l'ail sauvage et pommes sautées*

~~~

*Rhabarberkompott nach Art des Hauses mit Basilikumglace*

*Compote de rhubarbe façon du chef à la glace au basilic*

*Menü vegetarisch : Fr. 57,-*

*Menü mit Fisch: Fr. 67,-*

# *Gourmetmenü*

## *Rindscarpaccio mit Steinpilzöl und Alpkäse*

*Carpaccio de bœuf à l'huile aux bolets et rouleaux de fromage des alpes*

~~~

## *Saisonale Suppe*

*Soupe du moment*

~~~

## *Gebratene Riesengarnele mit Kräutern und Cherrytomaten*

*Grosse crevette sautée aux fines herbes et tomates cherry*

~~~

## *Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen*

## *Gemüsebouquet und hausgemachter Rösti*

*Émincé de veau aux champignons*

*Légumes du marché et rösti fait maison*

~~~

## *Nougathalbgefrorenes mit Früchtecoulis*

*Nougat glacé au coulis de fruits rouges*

*Menü ohne Garnelen: Fr. 87,-*

*5- Gang Menu: Fr. 95,-*

# *Degustationsmenü*

*(ab 2 Personen)*

*Thunfischtatar mit Salatbouquet an Zitrusfrüchtevinaigrette*

*Tartare de thon, bouquet de salade et vinaigrette aux agrumes*

~~~

*Saisonale Suppe*

*Soupe du moment*

~~~

*Gebratener Entenleber an karamelisierter Portweinsauce*

*Foie gras de canard poêlé et sauce au porto caramélisé*

~~~

*Riesengarnele mit Kräutern und Cherrytomaten*

*Grosse crevette sautée aux fines herbes et tomates cherry*

~~~

*Grilliertes Rindssteak mit Peperoncinisauce*

*Gemüse und Pommes Frites*

*Steak de bœuf à la sauce au peperoncini*

*Légumes du marché et pommes frites*

~~~

*Französisch gebrannte Crème mit saisonalem Likör*

*Crème brûlée à la française et liqueur de saison*

*Fr. 110,- Pro Person*