

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

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*

*Schweizer Felchenfilets mit Koriandersamen*

*Gemüsebouquet und Salzkartoffeln*

*Filets de féra suisse, beurre aux graines de coriandre*

*Légumes et pommes nature*

~~~

Mandel-Marzipankuchen mit Amarenaglace und Kirschencoulis

*Gâteau au massepain et amandes à la glace amarena
et coulis aux cerises*

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*

## *Vorspeisen / Hors-d'œuvres*

### *Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeln*

Salade de mâche à l'oeuf et aux croutons

14,-

### *Thunfischtatar mit Salatbouquet an Zitrusfrüchtevinaigrette*

Tartare de thon, bouquet de salade et vinaigrette aux agrumes

22,-

### *Rindscarpaccio mit Steinpilzöl und Alpkäse*

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

24,-

### *Gebratener Entenleber an karamelisierter Portweinsauce*

Foie gras de canard poêlé et sauce au porto caramélisé

27,-

## *Suppe / Potage*

### *Brunnenkressesuppe mit Brotwürfeln*

Velouté de cresson aux croutons

12,-

# *Hausgemachte Teigwaren / Pâtes maison*

*(auch als Vorspeise erhältlich)*

## *Tagliatelle mit Krevetten und Schweizer Lachs an Thai Currysauce*

Tagliatelle aux crevettes et au saumon suisse à la sauce thai au curry

35,-

## *Trenette mit Marktgemüse, Cherrytomaten und Parmesan*

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

31,-

# *Fischgerichte / Poissons*

## *Schweizer Felchenfilets mit Koriandersamen Gemüsebouquet und Salzkartoffeln*

Filets de féra suisse, beurre aux graines de coriandre

Légumes et pommes nature

40,-

## *Grillierte Schweizer Lachstranche mit Ingwer-Hollandaisesauce Gemüsebouquet und Salzkartoffeln*

Saumon suisse grillé à la sauce hollandaise au gingembre

Légumes et pommes nature

40,-

# ***Fleischgerichte / Viandes***

*(auch als kleinere Portion erhältlich)*

## ***Kalbsleberli mit Schalotten, feinen Kräutern und Rösti***

Foie de veau sauté aux échalotes et rösti frais

38,- / 41,-

## ***Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen***

### ***Gemüsebouquet und hausgemachter Rösti***

Émincé de veau aux champignons

Légumes du marché et rösti fait maison

46,- / 49,-

## ***Grilliertes Rindssteak mit Peperoncinsauce***

### ***Gemüse und Pommes Frites***

Steak de bœuf à la sauce au peperoncini

Légumes du marché et pommes frites

46,- / 49,-

## ***Kalbssaltimbocca mit Thymianjus***

### ***Gemüsebouquet und feinen Nudeln***

Saltimbocca de veau et jus au thym

Bouquet de légumes et nouilles fines

49,-

## *Desserts / Entremets*

*Französische gebrannte Crème mit Erdbeerlikör*

Crème brûlée parfumée à la liqueur de fraises

14,-

*Rhabarberkompott nach Art des Hauses mit Basilikumglace*

Compote de rhubarbe façon du chef à la glace au basilic

15,-

*Mandel-Marzipankuchen mit Amarenaglace und Kirschencoulis*

Gâteau au massepain et amandes à la glace amarena et coulis aux cerises

15,-

*Nougathalbgefrorenes mit Früchtecoulis*

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

14,-

*Irish Coffee*

12,-