

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

Deklaration

Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch: Schweiz

Brot: 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* 12,-
Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeln / Salade de mâche, œuf et croutons 13,-
Blattsalate mit Balsamico-Essig / Bouquet de salade 9,-
Waldpilzsuppe mit Brotwürfeln / Velouté forestier 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 33,-
Tagliatelle aux crevettes, au saumon et sauce au curry thai kl. Port. 28,-

Käsespezialitäten / Spécialités de fromage

- Käseschnitte mit Schinken und Ei / Croute au fromage, jambon et œuf* 23,-
Käsefondue moitié moitié mit Fonduebrot / Fondue au fromage 28,-
Simmentaler Raclette / Raclette du Simmental 29,-

Drei Fondues, ein Caquelon

Käsefondue mit Pilzen (Eierschwämme, Steinpilze, Morcheln)

Provenzalisches Käsefondue (Tomaten, Basilikum, Oliven)

Ab zwei Personen, à partir de 2 personnes / Fr. 33,- pro Person, par personne

Fischgerichte / Poissons

- Grillierter Schweizer Lachs, Hollandaise-Ingwersauce, Gemüse, Kartoffeln* 39,-
Saumon suisse grillé et sauce hollandaise au gingembre, légumes et pommes nature
Schweizer Felchenfilets mit Koriandersamen, Gemüse und Salzkartoffeln 40,-
Filets de féra suisse, beurre aux graines de coriandre, légumes et pommes nature

Wildspezialitäten / Plats de chasse

Nüsslisalat mit mariniertem Hasenfilet an Preiselbeeressig 29,-

Salade de mâche au filet de lièvre mariné et vinaigrette aux airelles

Rehschnitzel mit Calvadossauce, Herbstgarnitur und Spätzli 43,-

Escalope de chevreuil à la sauce aux calvados, garniture d'automne et spetzle

Gempfeffer nach Art des Hauses, Herbstgarnitur und Spätzli 43,-

Civet de chamois façon du chef, garniture d'automne et spetzle

Wildschweinfilet mit Moosbeeren-Currysauce, Herbstgarnitur und Spätzli 40,-

Filet mignon de sanglier à la sauce aux canneberges et curry, garniture d'automne et spetzle

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 peperoncini, légumes et pommes frites 150g 46,-

Schweins-Steinpilzbratwurst an Eierschwämmsauce, Gemüse und Rösti 30,-

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 40,-

Foie de veau sauté aux échalotes à la sauce au balsamique, rösti frais kl. Port. 37,-

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 Kaffeelikör 13,-

Crème brûlée parfumée à la liqueur de café

Lauwarme Beeren mit Yoghurt-Waldbeerenglace 13,-

Baies tièdes et glace yahourt aux baies de bois

Mandel-Marzipankuchen mit Amarenaglace und Kirschencoulis 14,-

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

Nougathalbgefrorenes mit Himbeercoulis 13,-

Nougat glacé au coulis de framboise

Tarte Tatin mit Caramelsauce und Fior de Latte Glace 15,-

Tarte Tatin, sauce caramel et glace fior de latte

Irish Coffee 12,-