

„RITTER“ VORSPEISEN

Kleine Portion / Ganze Portion

Grüner Salat	10
Gemischter Salat	13
„Schloss Salat“ mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Pistazien	14
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	20 / 28
Burrata auf Cherrytomaten mit Vinaigrette	19 / 25
Wurst-Käse-Salat garniert	19 / 25
Längsgeschnittenes Markbein mit Knoblauchjus (20 Minuten Zubereitungszeit)	15
Rindstatar klassisch (70g / 140g)	22 / 32

Unser Fleisch und Geflügel stammt immer aus der Schweiz.
Beziehen tun wir dieses hauptsächlich von der Metzgerei Matter.
Der Seesaibling stammt aus Island und unsere Crevetten aus Vietnam.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST

„ADEL“ HAUPTGÄNGE

	Kleine Portion / Ganze Portion
„Züri Gschnätzlets“ mit Rösti	39
Wienerschnitzel vom Kalb mit Nudeln	35 / 45
Entrecôte „Café de Paris“ (190g) mit Pommes frites und Gemüse	49
„Schloss-Kalbshacktätschli“ mit jungem Gemüse dazu Kartoffelstampf	28 / 38
Cordonbleu vom Kalb gefüllt mit Fontalkäse und Vorderschinken dazu Pommes Frites und Gemüse	42
Kalbsleberli in Kräuterbutter gebraten mit Rösti	35
Rindsfilet mit Kräuterkruste (120g / 190g) dazu Kartoffelgratin, grilliertes Gemüse und Rotweinjus	41 / 53
Gebratener Seesaibling mit Kartoffel-Wasabi-Püree dazu Karottencoulis und Selleriegemüse	24 / 32

Unser Fleisch und Geflügel stammt immer aus der Schweiz.
Beziehen tun wir dieses hauptsächlich von der Metzgerei Matter.
Der Seesaibling stammt aus Island und unsere Crevetten aus Vietnam.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST

REISE IN DEN FERNEN OSTEN

	Kleine Portion / Ganze Portion
Thai-Kokossuppe mit Pouletbruststreifen	15
Gemüsewok mit Basmatireis	25
Rotes Curry mit Riesencrevetten und Thai-Gemüse dazu Basmatireis	37
“Schloss Salat Poulet“ mit Pouletbruststreifen und Sweetchilisauce garniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Pistazien und Cherrytomaten	22 / 28
„Seelan Curry“ Dreierlei Currys nach Art des Chefs <i>Traditionell gewürztes rotes Curry mit Auberginen, gelbes Curry mit Linsen, grünes Curry mit Chabis und Kichererbsen dazu Basmati-Reis mit Cashew-Nuts und Sultaninen (Vegan)</i>	33.50
Pouletgehacktes mit Sojasauce, frischem Basilikum, Chili und Lauch serviert mit Basmatireis	30
Thai Poulet-Curry mit Gemüsestreifen und Basmatireis (scharf)	30

Unser Fleisch und Geflügel stammt immer aus der Schweiz.
Beziehen tun wir dieses hauptsächlich von der Metzgerei Matter.
Der Seesaibling stammt aus Island und unsere Crevetten aus Vietnam.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST