



# Liebe Gäste \_\_\_\_\_

**Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen,  
herzlichen Dank!**

**Unser Küchen-Team unter der  
Leitung von Marco Goerg, kreiert und kocht mit  
viel Liebe für Sie!**

**Selbstverständlich erfüllen wir,  
nach Möglichkeit, auch Ihre eigenen Wünsche.**

**Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden  
Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter/Innen.**

**Einen schönen Aufenthalt wünschen Ihnen  
Paula Vetter, Marco Goerg  
und das Schlössli-Team**







## DEGUSTATIONS MENU

---

Wildterrinen – Waldorfsalat – Preiselbeeren  
28

\*\*\*

Topinambursuppe – Rosenkohl  
11

\*\*\*

Zander – Granola – Wirz – Kürbis  
31 / 43

\*\*\*

Hirschrücken – Gin-Jus – Serviettenknödel  
Rotkraut – Maroni  
37 / 49

\*\*\*



Macadamia – Joghurt – Zwetschge  
12

3-Gänge 69

4-Gänge 79

5-Gänge 89

Gerne können Sie auch jeden Gang auch einzeln bestellen



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST



## VORSPEISEN

Kopfsalatherzen – Nüsse – Crouton	10
Nüssli Salat - Speck - Ei	16
Wählen Sie eine unserer hausgemachten Salatsaucen: Saisonales Hausdressing, Italienne Dressing, French Dressing	
Hausgeräucherter Schottischer Lachs – Meerrettich – Toast	23
Hirschtrockenfleisch – Seewiser Alpkäse - Maroniespuma	23 35
Rindstatar – Schalotten – Eigelb – Kresse	25 37
Ravioli Duo «Schlössli» Kalbshaxen und Unkräuterravioli mit Parmesan und Nussbutter	23 35
Tagliarini – Pfifferlinge – Blattspinat	21 32
Hokkaidokürbissuppe – Kerne – Öl	12
Rindskraftbrühe – Sherry – Siedfleisch – Gemüse	13

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST






## HAUPTSPEISEN

---

Hirschpfeffer	29	39
Rehschnitzel – Preiselbeersauce	32	43
Rehrücken – Cognagrahmsauce & Wildjus	54	
Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen: Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Apfel, Preiselbeeren, Trauben, Pilze		
Erfolgloser Jäger – Alle Wildbeilagen ohne Fleisch	23	35
«Schlössli» Cordon Bleu		31
gefüllt mit Hinterschinken und Alpkäse,	vom Schweinsrücken	
Pommes Frites - Herbstgemüse	vom Kalbshüftli	39
Capuns – Rohschinken – Alpkäse - Röstzwiebeln	18	31
Kalsbkopfbäggli – Barolojus – Mascarponepolenta – Wurzelgemüse		42

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST.





## DESSERT

Maronikuchen – Vanilleglace – Heidelbeeren		13
Eiskaffee «Schlössli»	9	12
Schokoladenmousse – Mandarine - Krokant	8	11

## GLACE

Alle unsere Glacearomen sind von auserlesener Qualität und mit natürlichen Zutaten hergestellt.

Aromen:	Rahmglace	Sorbet
	Vanille, Joghurt, Schokolade	Zitrone
	Pistache mit Pistazienkernen	Himbeer
	Baumnuss mit Baumnusstückchen	Mandarine
	Caramel mit Caramelstückchen	Zwetschge
	Erdbeer, Mocca	

Pro Kugel	4
Schlagrahm	1.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST.





## DEKLARATION

---

Lachs – Schottland (Zucht)

Wild – Graubünden

Rind – Schweiz

Kalb – Schweiz

Schwein – Schweiz

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.**

