

Gasthaus Schlosshalde
kreativ und köstlich

Zur Vorspeise

April, April

Rüebliisuppe mit Dörrotomaten-Buchweizen-Pesto,
dazu eine Haselnuss-Flûte 9.50

Grüner Salat 8.00

Frühlingsgruss

Blattsalat auf Schnittlauchquark,
mit Randen an Zitronendressing, dazu salzige Crumbles 14.50

3erlei

Hirsch-Mostbröckli von der Lenzerheide,
mit einem kleinen Frühlingsalat und einem Rüebli-Süppchen 18.50

Zum Hauptgang

Milch-Bär

Rösti auf Sellerie-Milchpürée mit Bergmatter-Käse von Willi Schmid,
dazu Bärlauch-Rüebliisauce und Gemüse 25.50

Noch nicht Sommer

Lauch-Tätschli mit gelbem Curry aus Wilchinger Berglinsen,
dazu Bulgur, Gemüse und Zitronen-Joghurt 36.00

Wurst vom Berg

Säuli-Bratwurst aus Valbella
mit Apfel-Rosmarin-Aioli, Pommes Frites und Gemüse 25.50

Schmor-Rind

Geschmortes vom Angus mit Kräuter-Speck-Crème Fraîche,
dazu Kartoffelstampf und Gemüse 36.00

Wild

Edles vom Wild aus Stammer Jagd mit
Wachholder-Rahmsauce, Bärlauchspätzli und Gemüse 45.00

Kinder (von 0 – 12)

Pommes Frites mit Gemüse 10.00

und Cipollata 15.00

Fleisch und Gemüse stammen direkt von Partnerbetrieben aus der Region.

Haben Sie Lebensmittel-Unverträglichkeiten? Unser Personal berät Sie gerne.

Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MWSt.