

Gasthaus Schlosshalde
kreativ und köstlich

Zur Vorspeise

Apulien

Suppe aus geröstetem Spätsommer-Gemüse
und Wilener Aprikosen, dazu ein Kräuterbrioché 9.50

Grüner Salat 8.00

Melanzane

Blattsalat mit gebackenen Auberginen, Tomaten aus Kerstins Garten,
Züger Mozzarella und gerösteten Pinien 14.50

3erlei

Bündnerfleisch mit einem Apulischen Süsspchen
und einem kleinen Auberginen-Salat 18.50

Zum Hauptgang

Alpabzug

Salbei-Pizokel auf Süsskartoffelpüree mit Pilzrahmsauce und Gemüse 25.50

Altweibersommer

Grüne und rote Bohnen mit Tomaten, Peperoni und Zitrone aus dem Ofen,
Maisküchlein, grüner Hummus, Sauerrahm und Gemüse 36.00

Wilde Wurst

Pikante Wildschweinwurst aus Stammheimer Jagd
mit Preiselbeersauce, Quarkpizokel und Gemüse 25.50

Curdins Best

In Apfelwein geschmorter und gezupfter Bergtrouthahn aus Valbella
auf einem Hefeknödel und Gemüse 36.00

Edles vom Rind

Rosa gebratenes Rindssteak an Maroni-Rosmarin-Butter
mit Pommes frites und Gemüse 46.00

Kindermenu (von 0 – 12)

Pommes frites mit Gemüse 10.00
und Cipollata 15.00

Fleisch und Gemüse stammen direkt von Partnerbetrieben aus der Region (CH).
Haben Sie Lebensmittel-Unverträglichkeiten? Unser Personal berät Sie gerne.
Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MWSt.