

Gasthaus Schlosshalde
kreativ und köstlich

Zur Vorspeise

Seelenwärmer

Kürbiscrème-Suppe mit Quitte und Haselnussbrot 9.50

Grüner Salat

8.00

November-Nebel

Blattsalat mit Pastinaken, knusprigem Federkohl,
Birnen und Züger Mascarpone 14.50

3erlei

Lamm-Mostbröckli mit einem Kürbissüppchen
und November-Nebel Salat 18.50

Zum Hauptgang

Rotkäppchen

Crêpe gefüllt mit Ricotta und Maroni
dazu Pilzrahmsauce, Preiselbeeren und Gemüse 25.50

Baba Jaga

Kürbis aus dem Ofen, Mandel-Kichererbsenküchlein,
Rosmarin-Honig-Quark, Korinthen-Reis und Gemüse 36.00

Wurst

Geräuchte Kürbiskern-Rindsbratwurst mit
Apfelwein-Sauce, Spätzli und Gemüse 25.50

Milchbad

In Milch geschmortes Bio-Kalb aus Guntalingen
mit Korinthen-Reis und Gemüse 36.00

Edles von der Trute

Gebratenes Bergtruthahn-Steak aus Valbella
mit Süsskartoffelgratin und Gemüse 43.00

Kindermenu (von 0 – 12)

Spätzli 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.