

Gasthaus Schlosshalde  
**kreativ und köstlich**

Zur Vorspeise

**Traumpiste**

Pastinakensuppe mit Crème fraîche und einem Baumnuss-Cantuccio 9.50

**Grüner Salat**

8.00

**Februar**

Blattsalat mit Sellerie aus Rheinau, Birne,  
gerösteten Mandeln und Züger Mascarpone 14.50

**3erlei**

Bündnerfleisch vom Bio-Angusrind mit einem  
Pastinakensüppchen und kleinem Februarsalat 18.50

Zum Hauptgang

**Fasnacht**

Crêpe gefüllt mit Topinambur und Ricotta,  
dazu Apfel-Sauerkrautsauce und Gemüse 25.50

**Winterwurzel**

Gelbes Curry mit Wurzelgemüse und Kichererbsen, Reis,  
Winter-Grünzeug, gebackenem Ofenranden mit Zitrone und Apfel-Dip 36.00

**Wurst**

Geräuchte Engadinerwurst vom Rind,  
dazu würzige Rahmsauce, Buchweizenspätzli und Gemüse 25.50

**Alles vom Truttiker Hasen**

3erlei vom Hasen an Weisswein-Sauce,  
mit Ofenkartoffeln und Gemüse 36.00

**Edles vom Kalb**

Kalbssteak aus der Metzgerei Jucker  
mit Zitronenbutter, 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.