

Gasthaus Schlosshalde
kreativ und köstlich

Zur Vorspeise

Kalte Gurke

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Chnolibrot 10.50

Grüner Salat

8.00

Sommerferien

Blattsalat mit gebackenem Blumenkohl, Sauerrahm,
Mandelsalsa und Chriesi-Vinaigrette 14.50

3erlei

Geräuchte Forelle aus Winden, mit einem
kalten Gurken-Süppchen und kleinem Juli-Salat 18.50

Zum Hauptgang

Unterm Sonnenschirm

Mascarpone-Crêpe mit würziger Salsa,
Basilikum-Kichererbsen-Crumble und Gemüse 25.50

Die Neuen

Frühkartoffeln mit Hummus aus weissen Bohnen und Petersilie,
Fenchel aus dem Ofen mit Feta und Zitrone, Joghurt-Dip und Gemüse 37.00

Bio-Wurst

Bratwurst vom Angusrind mit Kräutersenf,
Pommes frites und Gemüse 25.50

Aprikosen-Lamm

Zweierlei vom Lamm (Schmorstück und Hackbraten) mit Aprikosen,
dazu Frühkartoffeln von Heinz und Gemüse 37.00

Edles vom Kalb

Kalbssteak aus der Metzgerei Jucker
mit Limettenbutter, Pommes frites und Gemüse 48.00

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.