



SCHLOSSRESTAURANT

# SPEISEKARTE

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie mit  
unseren Köstlichkeiten  
zu verwöhnen.

Schlossrestaurant A Pro  
Aprostrasse 50  
6462 Seedorf

[www.schlossapro.ch](http://www.schlossapro.ch)  
[info@schlossapro.ch](mailto:info@schlossapro.ch)  
Tel. 041 870 65 32



## SCHLOSSRESTAURANT

### AUS DEM SUPPENTOPF

Curry-Kokossüpli mit Satayspiessli	12.50
Steinpilzconsommé mit hausgemachtem Ravioli	13.50
Kartoffellauchsuppe mit Speckchips	9.50
Rüebli-Ingversuppe mit Urner Honignidlä	9.50

### SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	9.50
Gemischter Salat mit Croutons	12.00
Nüsslisalat mit Eier, Speck und Croutons	14.50
Schloss Tartar vom Rind mit Toast und Butter	19.50
Carpaccio vom Rind mit Jahrgangssbrinz	18.50
Hausgemachte Kalbsterine mit Mangochutney	18.00

*Serviert werden die Salate auf Wunsch mit französischer, italienischer oder Himbeer-Hausauce.*



## SCHLOSSRESTAURANT

### WARME VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise / Hauptspeise	
Hausgemachte Nudeln mit Kräuterpesto	16.50	23.50
Hausgemachte Ravioli a la Maison	19.50	25.50
Gefüllte Zucchetti mit Ratatouille		24.50
Hausgemachte Gemüsemuffins mit Kräuterrahmsauce		24.50

### FISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Im Nussbutter gebratene Eglifilets		35.50
Pochiertes Zanderfilet „Zuger Art“		34.50

Bei gutem Fang im Vierwaldstättersee, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über das heutige Angebot.

*Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und ein buntes Gemüsebouquet.*

### SPEZIALITÄTEN AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

Muotathaler Kalbschnitzel sautierten Pilzen an einer leichten Rahmsauce		38.50
Rindsfiletwürfeli Stroganoff mit Sour Cream		41.50
«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef <i>vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Schlosskäse</i>		35.50
Muotathaler Kalbkotlette mit hausgemachter Kräuterbutter		48.00
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeer		33.00



## SCHLOSSRESTAURANT

### VON WIESEN UND WEIDEN

Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce Speck, Silberzwiebeln und Pilzen	34.50
Schwiizer Pouletgeschnetzeltes Thai Currysauce	29.50
Tournedos vom Rindsfiletmittelstück Sauce Béarnaise	49.50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kapern und Preiselbeeren	29.50
Kalbshaxen Cremolata 48 Stunden zart gegart	35.50
Muotathaler Rahmschnitzel vom Schwein	27.50

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen ein buntes Gemüsebouquet und Beilage nach Ihrer Wahl: Hausgemachte Nudeln, Gummelistunggis, Risotto, hausgemachte Spätzli, Trockenreis, Pommes frites.*

~

Liebe Gäste,  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

~

### DEKLARATION

Kalb/Schwein	Schweiz
Rind	Irland, Schweiz
Lamm	Neuseeland, Irland
Poulet	Schweiz / Bianchi Zürich
Fisch	Aus heimischen Gewässern/ Franz Joseph / Bianchi
Riesencrev.	Bianchi Zürich
Käse	Zentrummarkt Arnold, Klosterhof Seedorf
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf
Eier, Mering.	Klosterhof Seedorf Arnold Christian und Erika
Gemüse	Mundo, Simmen-Gemüse
Fleisch	Heinzer Metzgerei Muotathal



# SCHLOSSRESTAURANT

## DEGUSTATIONS MENÜ

Vorspeisen Variation

\*\*\*\*\*

Curry-Kokossüpli mit Satayspiessli

\*\*\*\*\*

Ravioli a la Maison

\*\*\*\*\*

Kalb trifft Rind  
Pommes Duchesse  
Gemüsevariation

\*\*\*\*\*

Schoggimousse mit Felchlin Schokolade

oder

«Käse Trilogie»  
begleitet von Seedorfer «Dörrobstbrot»

*Menü 5 Gänge*

*86.50*

*Menü 4 Gänge*

*73.50*

*Menü 3 Gänge*

*63.50*



## SCHLOSSRESTAURANT

### HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schoggimousse mit Felchlin Schokolade		Fr.	12.00
Gebrannte Creme mit Nidlä		Fr.	9.00
Kaffee- Schoggi Parfait		Fr.	10.50
Baileysschaum mit Schoggiglance		Fr.	10.00
Caramelköpfli		Fr.	9.50
Ice Kaffee mit Z'Graggen Kirsch	m.K / o.K	Fr.	10.00/8.00
Kokosnussschaum mit Ananassorbet		Fr.	10.00
Tageskuchen		Fr.	6.50
Dessertteller Schloss A Pro			
5 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten		Fr.	14.50
Dessertteller Trilogie			
3 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten		Fr.	12.50

*Alle unsere Dessertkreationen sind hausgemacht und werden von unseren Lehrlingen mit grösster Sorgfalt hergestellt.*