



SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE

Liebe Gäste

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

Schlossrestaurant A Pro
A Prostrasse 50
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch
Tel. 041 870 65 32



SCHLOSSRESTAURANT

AUS DEM SUPPENTOPF

Curry-Kokossüpli mit Satayspiessli	12.50
Safran Kraftbrühe mit Blätterteiggebäck	14.50
Sellerie Apfelsuppe mit Randenchips	10.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Bunter Wintersalat mit Feigen und gerösteten Kernen	10.50
Gemischter Salat mit Croutons	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder mit sautierten Pilzen	14.50
Schloss Tartar vom Rind mit Toast und Butter	19.50
Bio Randen Carpaccio	12.50
Hausgemachte Geflügelterrinerne mit Ananas Sambal	18.00

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



SCHLOSSRESTAURANT

WARME VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise / Hauptspeise	
Hausgemachte Gnocchi mit gerösteten Baumnüsse	17.50	24.50
Hausgemachte Ravioli a la Maison	19.50	25.50
Hausgemachte Gemüsekrapfen		24.50

FISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Im Nussbutter gebratene Eglifilets	36.50
Pochiertes Zanderfilet „Zuger Art“	35.50

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

Dazu empfehlen wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und ein buntes Gemüsebouquet.

SPEZIALITÄTEN AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

„Muotathaler“ Kalbschnitzel mit einer leichten Cognac-Rahmsauce	39.50
Rindsfiletwürfeli Stroganoff	42.50
«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef <i>vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Schlosskäse</i>	36.00
Zarte Kalbsleber mit Schalotten, Kräutern, Jus de Maison goldgelbe Rösti	36.00



SCHLOSSRESTAURANT

VON WIESEN UND WEIDEN

Lammkotelettes Thymian Jus und hausgemachte Kräuterbutter	47.50
Rindsfiletsteak mit Morchelrahmsauce	52.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kapern und Preiselbeeren	37.50
Kalbshaxen Cremolata „48 Stunden gegart“	36.50
„Muotathaler“ Schweinsgeschnetzeltes	28.50
„Satay Spiessli“ mit Thai Curry Sauce und Basmatireis	26.50

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen ein buntes Gemüsebouquet und Beilage nach Ihrer Wahl: Risotto, Gummelistunggis, 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, Heinzer Metzgerei Muotathal
Rind	Irland, Argentinien, Schweiz
Lamm	Neuseeland, Irland
Poulet	Schweiz / Bianchi Zürich
Fisch	Aus heimischen Gewässern/ Franz Joseph / Bianchi
Crevetten	Bianchi Zürich
Käse	Regionale Lieferanten
Brote	Bäckerei Schillig in Bürglen
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf
Gemüse/ Früchte	Mundo AG, Simmen AG



SCHLOSSRESTAURANT

DEGUSTATIONS MENÜ

Bio Randen Carpaccio
Geflügelterrine
Ananas Sambal

Curry-Kokossüpli mit Riesencrevette

Ravioli a la Maison

Kalb trifft Lamm
Pommes Dauphine
Gemüsevariation

Süsse Winter Sinfonie
oder
Käse Trilogie
begleitet von Seedorfer «Dörrobstbrot»

<i>Menü 5 Gänge</i>	89.50
<i>Menü 4 Gänge</i>	75.50
<i>Menü 3 Gänge</i>	65.50



SCHLOSSRESTAURANT

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schoggimousse mit Felchlin Schokolade	12.50
Gebrannte Creme mit Nidlä	9.50
Apfelküchlein mit Vanille-Creme	11.50
Caramelköpflì mit Nidlä	10.00
Ice Kaffee mit Z'Graggen Kirsch	10.00
Vanilleglace mit heissen Beeren	10.00
Schoggiparfait mit Zwetschgenkompott	13.50
Dessertvariation Schloss A Pro	
5 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	16.50
Dessertvariation Schloss A Pro	
3 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	13.50

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