



SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE

SOMMERTRAUM

Schlossrestaurant A Pro
Bei der Kirche
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch

Tel. 041 870 65 32
Fax. 041 870 65 32

AM CHEF SINI SÜPPLI

Curry-Bananenschaumsuppe mit Pouletspiessli	13.50
Leicht pikante Tomaten-Kaltschale mit Burrata Käse und Basilikum	11.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat, die kleine Vorspeise	9.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons	12.50
Knackiger gemischter Salat mit gerösteten Kernen	13.50
«Caprese Salat» Fleischtomaten, Büffelmozzarella und Basilikumpesto	15.50
Sommersalat mit mediterranem Gemüse, Melonen und marinierten Crevetten	16.50
Kalbstafelspitz-Carpaccio mit würziger Thonsauce und Sprossensalat	19.50

Serviert werden die Salate nach Ihrem Wunsch mit französischer Haussauce oder italienischer Sauce

FLEISCHLOSE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise	Hauptspeise
Gefüllte Crêpes mit Broccoli und Käse leicht gratiniert	18.50	26.50
Nüdeli im Pergament mit Dörrtomaten, Feta und Zucchetti	18.50	26.50
Zitronen-Mascarponeravioli an Mandel-Basilikumsauce	18.50	26.50
Buntes Gemüse-Allerlei mit Currysauce und gebratene Bananen im Reising serviert		26.50

AUS DER FISCHKÜCHE

Fischfilet je nach Fang, gedämpft an einer Kräuter-Weissweinsauce	35.50
Fischfilet je nach Fang, gebraten mit Mandeln	35.50
Zanderfilet in der Pergamenthülle gegart mit mediterranem Gemüse	37.50

Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und eine bunte Gemüsevariation

SPEZIALITÄTEN AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

Kalbsschnitzel« «Raphaella» mit Morchelrahmsauce und Gorgonzola verfeinert	38.50
«Schloss Cordon bleu» Kreation vom Chef <i>vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola</i>	35.50
Rindsfiletwürfeli «Ariane» mit Senfkörner-Pfeffersauce	42.50

VON WIESEN UND WEIDEN

Lammrückenfilet am Stück gebraten mit würziger Kräuter-Knoblauchsauce	37.50
Swiss Prim Pouletbrüstli gefüllt mit Pilzen und Riccota an Cognacrahmsauce	30.50
Tournedo vom Rindsfilet mit würziger Café de Paris 180g	52.50

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Swiss Prim Kalbskotelette 350g, gebraten mit Knoblauch und Salbei	50.50
«Duett» im Sous Vide gegarter Kalbshohrücken und Schweinsfiletmedaillon gebraten auf Rotwein-Schalottensauce	42.50

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen buntes Marktgemüse und Beilage nach Ihrer Wahl:
Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln mit Rosmarin*

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

UNSER SOMMERTRAUM

Kalbstafelspitz-Carpaccio mit würziger Thonsauce und Sprossensalat

* * *

Curry-Bananenschaumsuppe mit Pouletspiessli

* * *

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüsebeet

* * *

Swiss Prim Entrecôte mit Peperoni-Limettensauce

Kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin

Gemüsestrauss

* * *

«Das süsse Finale»

Panna Cotta mit Lavendel, Pfirsich-Sauerrahmparfait und Zitronentarte

oder

«Urner-Alpkäse Trilogie»

Urwängli Weisschimmekäse, Meientaler- und Mettener - Alpkäse

Seedorfer Dörrobst-Biräweggä und Tessiner Feigensenf

* * *

Menü 5 Gänge komplett	89.50
Menü 4 Gänge	80.50
Menü 3 Gänge	72.50
Hauptgang à la carte	46.50

DEKLARATION

Fleisch	Kalb/Schwein/Poulet Schweiz
Rind	Argentinien, Irland
Lamm	Irland
Fisch	Fischerei Arnold wenn möglich aus dem Urnersee, Binachi liefert Zander aus Estland
Gemüse	Mundo und Simmen Gemüse en gros
Rahm, Butter	Sittlisalp (im Sommer direkt von der Alp)
Eier u. Käse	Klosterhof Seedorf (Meientaler Alpkäse)

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

HAUSGEMACHTE DESSERTS

*Eiskaffee «Gitschentraum» mit Rigikirsch und Espresso	11.50
*Zitronentarte mit frischen Beeren und Sauerrahmglace	13.50
Caramelköppli wie aus Grossmutter's Küche	9.50
*Pfirsich-Sauerrahmparfait mit Himbeersauce und Himbeeren	12.50
«Das süsse Finale» Panna Cotta mit Lavendel, Pfirsich-Sauerrahmparfait und Zitronentarte	14.50
Dessertteller «Schloss A Pro» eine bunte Palette süsser Köstlichkeiten	16.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	8.50
«Die kleine Versuchung»: Fragen Sie nach der heutigen Überraschung	8.50
«Urner-Alpässe Trilogie» Urwängi Weisschimmelkäse, Meientaler- und Mettener-Alpkäse, Seedorfer Dörrobst-Biräweggä und Tessiner Feigensenf	14.50

**Diese Desserts servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion*