



SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE
WINTERZEIT
2018/2019

LIEBE GÄSTE, WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR VERTRAUEN.

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

Schwarzwurzelschaumsuppe mit gebratener Riesencrevette	13.50
Randen-Süsskartoffelsuppe mit Rohschinkenchips	11.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat, die kleine Vorspeise	9.50
Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons	12.50
Knackiger gemischter Salat mit gerösteten Kernen	13.50
Bunter Wintersalat mit geräucherter Entenbrust und Orangenfilets	16.50
Kalbstafelspitzcarpaccio und Frischkäse-Kräuterterrine begleitet vom Wintersalatbouquet	19.50

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

WARME VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise	Hauptspeise
Gefüllte Crêpes mit Spinat-Ricottafüllung, mit Alpkäse überbacken	19.50	26.50
Proseccoravioli mit Safran-Mascarponesauce	19.50	26.50
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout <i>(als HG mit Gemüse und Beilage nach Wahl)</i>	19.50	26.50
Linsencurry mit Gemüse und Süsskartoffelwürfel an roter Thaicurrysauce		27.50

FISCHE AUS NAH UND FERN

Fischfilet aus heimischen Gewässern je nach Fang,
gedämpft an einer Kräuter-Weissweinsauce 35.50

Fischfilet aus heimischen Gewässern je nach Fang, gebraten mit Mandeln 35.50

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Rüebliwürfeli an Safransauce 38.50

Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und eine bunte Gemüsevariation

VON WIESEN UND WEIDEN

«Rindsfiletwürfeli Ariane» an würziger Kräutersauce mit Senfkörner und rotem Pfeffer 47.50

Lammrückenfilet am Stück gebraten mit würziger Kräuterkruste auf Thymian-Knoblauchsauce 37.50

Kalbsschnitzel «Raphaela» mit Morchelrahmsauce und Gorgonzola verfeinert 38.50

«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef
vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola 35.50

«Ossobuco Gremolata» klassisch geschmorte Kalbshaxe 34.50

Geschmortes Rindskopfbäggli auf kräftiger Rotwein-Pflaumenbalsamicosauce 34.50

Mais-Pouletbrüstli mit Kürbis-Pinienkernenfüllung auf Marsalasauce 30.50

Rindsfilet Tournedo auf Trüffelbuttersauce 52.50

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine bunte Gemüsevariation und eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten, Maisgaletten mit Parmesan überbacken*

WINTERSINFONIE

Kalbstafelspitzcarpaccio und Frischkäse-Kräuterterrine begleitet vom Wintersalatbouquet

19.50

Schwarzwurzelschaumsuppe mit gebratener Riesencrevette

13.50

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Rüebliwürfeli an Safransauce

19.50

«Duo vom Rind» geschmortes Rindskopfbäggli und Filetmedaillon auf kräftiger Rotwein-Pflaumenbalsamico

Maisgaletten mit Parmesan überbacken

Gemüsestrauss

47.50

«Das süsse Finale»

Mandel-Croquantparfait, Sauerrahm-Orangentöppli im Gläsli und Schoggimousse von der Felchlinchokolade

14.50

«Käse Trilogie»

Meientaler-, Waldnachter-Alpkäse und Steinerberg Brie begleitet vom Seedorfer Dörrobstbrot

14.50

Menü 5 Gänge	92.50
Menü 4 Gänge	82.50
Menü 3 Gänge	70.50

DEKLARATION

Kalb /Schwein	Schweiz
Rind	Irland, Schweiz
Lamm	Neuseeland, Irland
Poulet	Schweiz
Entenbrust	Frankreich
Fisch	Aus heimischen Gewässern oder Zucht
Zander	Estland
Käse	Zentrummarkt Arnold, Klosterhof Seedorf
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf
Eier	Klosterhof Seedorf
Gemüse	Imhof Gemüse vom Hof, Mundo , Simmen Gemüse en gros
Fleisch	Heinzer Metzgerei Muotathal, Traitafina Lenzburg

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
Caramelköpfli wie aus Grossmutter's Küche	9.50
*Hausgemachtes Mandel-Croquantparfait	13.50
«Das süsse Finale» Mandel-Croquantparfait, Sauerrahm-Orangentöpfli im Gläsli und Schoggimousse von der Felchlinchokolade	14.50
Dessertteller «Schloss A Pro» eine bunte Palette verschiedener Köstlichkeiten	16.50
*Schoggimousse von der Felchlinchokolade	13.50
*Gebrannte Creme mit Caramelglace	11.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	8.50
„Die kleine Versuchung“: Fragen Sie nach der heutigen Überraschung	8.50
«Käse Trilogie» Meientaler-, Waldnachter-Alpkäse und Steinerberg-Brie begleitet vom Seedorfer Dörrobstbrot	14.50

*Diese Desserts servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion