

*APro*  
SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE  
GROSSMUTTER'S KÜCHE  
2019

LIEBE GÄSTE, WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR VERTRAUEN.

Schlossrestaurant A Pro  
Bei der Kirche  
6462 Seedorf

[www.schlossapro.ch](http://www.schlossapro.ch)  
[info@schlossapro.ch](mailto:info@schlossapro.ch)

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST

## AUS GROSSMUTTER'S SUPPENTOPF

Grosi's Gemüsesuppe mit Gartenkräuter	11.50
Grosi's Randen-Süsskartoffelsuppe mit Rohschinken chips	11.50

## SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat, die kleine Vorspeise mit Haussauce	9.50
«Buräsalat» mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli	12.50
Gemischter Salat eine bunte Palette von Rohgemüse mit gerösteten Kernen	13.50
Siedfleisch carpaccio mit Apfelvinaigrette und gehobeltem Meientaler Alpkäse	18.50

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

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise	Hauptspeise
Gefüllte Crêpes mit Käse und Erbsli leicht gratiniert	19.50	26.50
«Rys und Pohr» mit fritierten Käsekrapfen	19.50	26.50
Käseravioli mit Salbei und Parmesansauce	19.50	26.50
Linsencurry mit Süsskartoffelwürfel und Gemüse-Allerlei im Reising (Vegan)		27.50

## FISCH JE NACH FANG

Fischfilet je nach Fang, gedämpft an einer Weissweinsauce mit Grossmutter's Kräutermischung 35.50

Fischfilet je nach Fang, gebraten nach Müllerin Art mit Mandelbutter 35.50

*Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und eine bunte Gemüsevariation*

## GESCHMORT GEGART GEBRATEN

Rindsbraten im Rotwein sanft geschmort 33.50

Kalbsvoressen aus Grossmutter's Bräter mit seinem Wurzelgemüse 31.50

«Hacktätschli» nach Mami's Hausrezept an feiner Rahmsauce 29.50

Glasierte Kalbshaxe klassisch geschmort mit Tomaten und Gemüsewürfel 34.50

Blätterteigkissen mit Kalbsmilken, Pouletbrustwürfeli und Champignons 29.50

Kalbsleberli Grossmutterart in Streifen geschnitten mit Zwiebeln und Kräutern sautiert 34.50

Geschmortes Rindskopfbäggli auf kräftiger Rotwein-Pflaumenbalsamicosauce 35.50

## UNSERE KLASSIKER

«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef

*vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola* 35.50

Rindsfilet Tournedo an Trüffelsauce 52.50

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine bunte Gemüsevariation und eine Beilage nach Ihrer Wahl:  
Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten  
«Rys und Pohr», «Plain in Pigna» eine Art Ofenrösti Engadiner Spezialität*

## GROSSMUTTER'S SINFONIE

Siedfleischcarpaccio mit Apfelvinaigrette und gehobeltem Meientaler Alpkäse

18.50

Randen-Süsskartoffelsuppe mit Rohschinkenchips

11.50

Fischfilet gebraten je nach Fang auf Rahmwirsinggemüse

17.50

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

„Plain in Pigna“ Engadiner Ofenrösti

Gemüsestrass

47.50

«Das süsse Finale»

«Bryschtner Birä-Parfait», Gebrannte Creme 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	90.50
Menu 4 Gänge	80.50
Menü 3 Gänge	69.50

### DEKLARATION

Kalb /Schwein	Schweiz
Rind	Irland, Schweiz
Fisch	Aus heimischen Gewässern oder Zucht
Käse	Zentrummarkt Arnold,
Meringue	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.

## DAS SÜSSE FINALE

*Eiskaffee «Gitschentraum» mit Rigikirsch und Espresso	11.50
Caramelköppli wie aus Grossmutter's Küche	9.50
*Gebrannte Creme mit Vanilleglace	11.50
«Das süsse Finale» «Bryschtnr Birä-Parfait», Gebrannte Creme im Gläsli und Schoggimousse von der Felchlinchokolade	14.50
Dessertteller «Schloss A Pro» eine bunte Palette verschiedener Köstlichkeiten	16.50
* «Brischtnr Birä» mit Schlagrahm und Vanilleglace	12.50
*Apfelküchlein mit Vanillecreme	11.50
* «Meringue vom Klosterhof Seedorf» mit Rahm und Vanilleglace	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