



SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE

FRÜHLINGSERWACHEN

Schlossrestaurant A Pro
Bei der Kirche
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Rüebli-Zitronengrasschaumsuppe aromatisiert mit Vanille, Sesam-Parmesanchips 11.50

Cappuccino vom weissen und grünen Spargel mit Grüntee, Rohschinkencrissini 13.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat, die kleine Vorspeise 9.50

Bunter Blattsalat mit Speckstreifen und Brotcroûtons 12.50

Knackiger gemischter Salat mit gerösteten Kernen 13.50

Caprese Salat, Tomaten , Rucola, Büffelmozzarella und Basilikumpesto 15.50

Frühlingssalat, Spargeln, Kefen, Cherrytomaten, geröstete Sonnenblumenkernen, Wachtelspiegelei 16.50

Thunfischcarpaccio mit Bärlauchöl, gebrochenem Pfeffer, begleitet vom Avocado-Tomatensalat im Gläsli 19.50

Serviert werden die Salate auf Wunsch mit französischer oder italienischer Haussauce

WARME VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise / Hauptspeise	
Feine Nudeln mit Spargeln, Rucola und Cherrytomaten an leichter Safransauce	19.50	26.50
Spargelravioli auf Spargelragout an Basilikumsauce	19.50	26.50
Lasagne vom bunten Gemüseallerlei		26.50
Süsskartoffeln im Gemüsebeet mit Arancinis <i>gefüllte Reiskugeln frittiert</i>		27.50

FISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Fischfilet je nach Fang, gedämpft an einer Weisswein-Schnittlauchsauc

34.50

Fischfilet je nach Fang, gebraten mit Mandeln

34.50

Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und ein buntes Gemüsebouquet

VON WIESEN UND WEIDEN

Lammrückenfilet am Stück gebraten mit würziger Thymian-Knoblauchsauce

37.50

Kalbsschnitzel «Raphaela» mit Morchelrahmsauce und Gorgonzola verfeinert

38.50

Schweinsbäggli geschmort an kräftiger Biersauce

32.50

Gefülltes Swiss Prim Pouletbrüstli, Frischkäse, Dörraprikosen, Pinienkernen auf roter Thaicurrysauce

30.50

«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef

vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola

35.50

Tournedo vom Rindsfiletmittelstück auf kräftiger Pflaumen-Balsamicosauce

50.50

Kalbsfiletspitzen mit Spargeln und Morchelsauce

40.50

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen, ein buntes Gemüsebouquet und Beilage nach Ihrer Wahl:
Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten oder Safranspätzli*

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

FRÜHLINGS-ERWACHEN

Thunfischcarpaccio mit Bärlauchöl und gebrochenem Pfeffer

begleitet vom Avocado-Tomatensalat im Gläsli

* * *

Rüebli-Zitronengrasschaumsuppe aromatisiert mit Vanille, Sesam-Parmesanchips

* * *

Gefüllte Kaninchenroulade auf Spargelragout

* * *

«Kalbsduett» geschmorte Kalbshaxe und Kalbsfieltmedaillon auf Marsala-Kräuterjus

Safranspätzli

Gemüsestrauß

* * *

«Das süsse Finale»

Zitronencreme, Schoggi-Passionsfrucht-Tarte und Erdbeer-Holunderparfait

oder

«Käse Trilogie» Waldnachter, Sittlisälpler

und Steinerberg Brie begleitet von Seedorfer «Dörrobst-Biräweggä»

* * *

Menü 5 Gänge	89.50
Menü 4 Gänge	79.50
Menü 3 Gänge	69.50
Hauptgang à la carte	40.50

FLEISCHDEKLARATION

Kalb, Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Australien, Irland, Schweiz
Lamm	Neuseeland, Australien, Irland
Kaninchen	Ungarn
Fisch	Wenn möglich aus heimischen Gewässern, Fischerei Arnold Seedorf oder andere.
Fisch Ausland	Gelbflossenthunfisch PN Philippinen Bainchi

HAUSGEMACHTE DESSERTS

*Eiskaffee «Gitschentraum» mit Rigikirsch und Espresso	11.50
*Luftige Zitronencreme mit frischen Beeren und Früchten begleitet vom Himbeersorbet	11.50
Caramelköpfler wie aus Grossmutter's Küche	9.50
*Erdbeer-Holunderparfait mit frischen Erdbeeren	12.50
*Schoggi-Passionsfrucht-Tarte mit Vanilleglace	12.50
«Das Süsse Finale» Zitronencreme, Schoggi-Passionsfrucht-Tarte und Erdbeer-Holunderparfait	14.50
Dessertteller «Schloss A Pro» bunte Palette verschiedener Köstlichkeiten	16.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	8.50
„Die kleine Versuchung“: Fragen Sie nach der heutigen Überraschung	8.50
«Käse Trilogie» Waldnacher, Sittlisälpler und Steinerberg Brie begleitet von Seedorfer «Dörrobst-Biräweggä»	14.50

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