



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

Curry-Kokossüpli mit gebratener Riesencrevette	13.50
Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum und Parmesan-Blätterteigstangen	12.50

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, mit Spargeln, Riesencrevetten, Cherrytomaten an Kräutervinaigrette	18.50
Spargelmousse im Gläsli, Urner Rohschinken und Spargelsalat	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
Morchelravioli mit Bärlauchschaumsauce	19.50	26.50
Gefüllte Gemüsecrêpes mit Käse überbacken		26.50
Gemüse-Linsencurry im Reisring <i>vegan</i>		27.50

FISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Fischfilet je nach Fang, gedämpft an einer Weisswein-Schnittlauchsauce 35.50

Fischfilet je nach Fang, gebraten mit Mandeln 35.50

Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und buntes Gemüsebouquet

SPEZIALITÄTEN AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

Lammrückenfilet am Stück gebraten mit würziger Kräuterkruste 37.50

Kalbsschnitzel «Raphaella» mit Morchelrahmsauce und Gorgonzola verfeinert 38.50

Rindsfiletwürfeli «Ariane» mit Senfkörner-Pfeffersauce 44.50

«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef

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

VON WIESEN UND WEIDEN

Geschmorter Kalbstafelspitz an Marsala-Kräuterjus 33.50

Gefülltes Swiss Prim Pouletbrüstli, Spargel-Morchelfarce auf Bärlauchsauce 30.50

Tournedo vom Rindsfiletmittelstück auf kräftiger Pflaumen-Balsamicosauce 50.50

Kalbsfiletspitzen mit Spargeln und Morchelsauce 42.50

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

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

FRÜHLINGS-ERWACHEN

Spargelmousse im Gläsli, Urner Rohschinken, Spargelsalat

19.50

Currykokossuppe mit gebratener Riesencrevette

13.50

Morchelravioli mit Bärlauchschaumsauce

19.50

«Kalbsduett» geschmorter Kalbstafelspitz und Kalbsfiletmedaillon auf Marsala-Kräuterjus

Neue Bratkartoffeln mit Sesam

Gemüsestrauss

40.50

«Das süsse Finale»

Erdbeermousse, Zitronencreme und Mango-Pistazienparfait

14.50

«Käse Trilogie» Sittliälpler-, Meientaler-Alpkäse

und Steinerberg Brie begleitet von Seedorfer «Dörrobstbrot»

14.50

Menü 5 Gänge	90.50
Menü 4 Gänge	80.50
Menü 3 Gänge	69.50

DEKLARATION

Kalb /Schwein	Schweiz
Rind	Irland, Schweiz
Lamm	Neuseeland, Irland
Poulet	Schweiz / Bianchi Zürich
Fisch	Aus heimischen Gewässern oder Zucht Fischerei Arnold Seedorf / Bianchi Zürich
Riesencrevetten	Bianchi Zürich
Käse	Zentrummarkt Arnold, Klosterhof Seedorf
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf
Eier, Meringues	Klosterhof Seedorf Arnold Christian und Erika
Gemüse	Imhof Gemüse vom Hof, Mundo , Simmen Gemüse en gros
Fleisch	Heinzer Metzgerei Muotathal, Traitafina Lenzburg
Urner Rohschinken	Ürmetzg AG Altdorf

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
*Mango-Pistazienparfait mit Früchten und Beeren	12.50
*Erdbeermousse im Weckglas mit mairierten Erdbeeren und Erdbeerglace	12.50
«Das Süsse Finale» Erdbeermousse, Zitronencreme und Mango-Pistazienparfait	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» Sittliälpler-, Meientaler-Alpkäse und Steinerberg Brie begleitet von Seedorfer «Dörrobstbrot»	14.50

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