



SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE  
WILDZEIT  
2018

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

## AM CHEF SINI SÜPPLI

Kürbis-Currycremesuppe mit Kürbiskernpesto und Rahmhaube	11.50
Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Sbrinz-Crissini	12.50

## SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat, die kleine Vorspeise	9.50
Bunter Blattsalat mit Speckstreifen und Brotcroûtons	12.50
Knackiger, gemischter Salat mit frischen Feigen und gerösteten Kernen	13.50
Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Trauben und Nusskernen an Kürbisvinaigrette	17.50
Hirschcarpaccio mit Parmesanspänen, gebrochenem Pfeffer, Haselnussöl und Salatstrauss	19.50

## FLEISCHLOSE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise	Hauptspeise
Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Parmesan und gerösteten Nüssen	18.50	26.50
Griess-Marronigaletten mit Äpfel und Marroni vom Alpkäse überbacken	18.50	26.50
Gefüllte Crêpes mit Mascarpone und Gemüse-Kürbisfüllung gratiniert	18.50	26.50
Hausgemachte Spätzli und Waldpilzsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel		27.50

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

## VON WILD UND WALD

Hirsch- oder Gämspfeffer nach klassischer Art mit Speckstreifen, Champignons und Brotwürfeli Ob Hirsch oder Gams die Jagd entscheidet	35.50
Hirschfiletstreifen mit frischen Kräutern, rotem Pfeffer und Wildrahmsauce	38.50
Zartes Reh schnitzel vom «Bäggli» auf würzigem Waldpilzragout	40.50
Wildschwein-Filetmedaillon an einer Rosmarin-Speckrahmsauce	37.50
Hirschhaxen geschmort an kräftiger Rotweinsauce	35.50
Reh geschnetzeltes an Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeli	37.50
<b>Auf Vorbestellung ab 2 Personen mindestens 1 Tag im Voraus</b> Rehrücken in zwei Gängen serviert mit Hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rosenkohl, Rotkraut und Fruchtegarnitur	58.50

*Als Beilage servieren wir unsere Wildgarnitur; Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel, hausgemachte Spätzli oder Griess-Marronigaletten*

## VON WIESEN UND WEIDEN

«Schloss-Cordon-bleu» eine Kreation des Chefs vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola	35.50
Rindsfiletwürfeli «Ariane» an würziger Kräutersauce mit Senfkörner und rotem Pfeffer	47.50
Kalbsschnitzel «Raphaela» mit Morchelrahmsauce und Gorgonzola verfeinert	38.50

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine bunte Gemüsevariation und Beilage nach Wahl:  
Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten, Griess-Marronigaletten oder hausgemachte Spätzli*

## WAIDMANNNS HEIL, WAIDMANNNS DANK

### WILD-MENU

Der wilde Auftakt, Rehroschinken, Wildschweinterrine, Kürbismousse und Herbstsalatheu im Chörbli

19.50

Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Sbrinz-Crissini

12.50

Spiessli vom Wildhasenrückenfilet mit Steinpilzen auf Wirsinggemüse und Marsalasauce

16.50

Hirschfilet am Stück gebraten auf kräftiger Portweinsauce mit Birnenwürfeli

Hausgemachte Spätzli oder Griess-Marronigaletten

Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel

42.50

Süsse Vollendung mit Marroni-Meringueparfait,

Süssmostcreme und Urner Heidelbeermousse im Gläsli

14.50

Käse-Trilogie von Urner Alpen: Galtenebnet-, Urwängi- und Meientaler Alpkäse

Tessiner Feigensenf und Seedorfer Dörrobstbrot

14.50

Menü 5 Gänge	89.50
Menü 4 Gänge	79.50
Menü 3 Gänge	69.50

### DEKLARATION

Urner Tigets	Zentrum Markt Arnold, Urmetzg Uri
Gemüse	Imhof Gemüse vom Hof, Mundo, Simmen Gemüse en gros
Wild	Schweiz, Deutschland, Neuseeland, Österreich
Kalb, Schwein	Schweiz
Rind	Argentinien, Irland
Käse	Zentrummarkt Arnold
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf

Vom Klosterhof Seedorf beziehen wir, Eier, Süssmost, Meringue und Urner Kräutertee

*«Während des kulinarischen Herbstes bieten wir Gerichte mit Zutaten aus unserer Region an und unterstützen dadurch die Grundsätze von **alpinavera**, sich für regionale Produkte zu engagieren.»*

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

*Eiskaffee «Gitschentraum» mit Rigikirsch und Espresso	11.50
*Hausgemachtes Marroni-Meringueparfait	12.50
*Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	12.50
*Süssmostcreme mit Joghurtglace und Meringue vom Klosterhof	12.50
Urner Heidelbeermousse im Weckglas begleitet von Vanilleglace	12.50
Süsse Vollendung mit Marroni-Meringueparfait, Süssmostcreme und Urner Heidelbeermousse im Gläsli	14.50
Caramelköppli wie aus «Grossmutter's Küche»	9.50
Dessertteller Schloss A Pro, eine bunte Palette süsser Köstlichkeiten	16.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	8.50
«Die kleine Versuchung»: Gerne verraten wir Ihnen unsere heutige Überraschung	8.50
Käse-Trilogie von Urner Alpen: Galtenebnetter-, Urwängi- und Meientaler Alpkäse Tessiner Feigensenf und Seedorfer Dörrobstbrot	14.50

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