

APro

SCHLOSSRESTAURANT

GARTEN KARTE

Schlossrestaurant A Pro
Bei der Kirche
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch

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

APro

SCHLOSSRESTAURANT

GARTENWIRTSCHAFT SCHLOSS A PRO

„EINE OASE DER RUHE“

*«Ein schöner Ort freut sich über jeden Besucher und gibt Ihm zum
Dank ein paar unvergessliche Bilder mit auf den Heimweg.»*



Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen.



Ihre Gastgeber vom Schloss A Pro

René Gisler-Noack und das „A Pro Team“

www.schlossapro.ch

SALATE

Grüner Salat, die kleine Vorspeise	Fr.	9.50
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	Fr.	12.50
Grüner Salat mit Speckwürfeli und Brotcrôutons	Fr.	11.50
Caprese Salat mit Fleischtomaten, Büffelmozzarella und Basilikumpesto	Fr.	15.50
Grosser Salatteller mit gemischtem Salat, gerösteten Kernen und Melonen	Fr.	17.50

AM CHEF «SINI SÜPPLI»

Curry-Bananenschaumsuppe mit Pouletspiessli	Fr.	13.50
Leicht pikante Tomaten-Kaltschale mit Burrata Käse und Basilikum	Fr.	11.50

«EIFACH UND GUET»

Wurst-Käsesalat „Gitschenblick“ auf buntem Blattsalat	Fr.	14.50
Zarter Siedfleischsalat mit Frühlingszwiebeln und Gurken an Kräutervinaigrette mit verschiedenen Salaten garniert	Fr.	19.50

FISCH AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Fischfilet aus heimischen Gewässern je nach Fang, gedämpft an einer Weisswein-Schnittlauchsauce	Fr.	35.50
Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und eine bunte Gemüsevariation		

FITNESS-TELLER «SCHLOSS A PRO »

Schweinsnierstück-Schnitzel	Fr.	24.50
Saftiges Pouletbrüstli Swiss Prim	Fr.	26.50
Zarte Kalbsschnitzeli	Fr.	36.50
Mariniertes Lammrückenfilet	Fr.	35.50
Schweinssteak	Fr.	29.50
«Schloss Cordon Bleu»	Fr.	34.50

vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola

Zum Fitnesssteller servieren wir Ihnen separat einen bunt gemischten Salat mit gerösteten Kernen, zum Fleisch Kräuterbutter und pikante Sauerrahmsauce

Zusätzliche Beilagen nach freier Wahl	Fr.	3.50
Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten		

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

KLEIN



GROSS

Sagen Sie uns was Ihr Kind mag, der Koch wird dies zum Wohl Ihres Kindes gerne zubereiten.

Kleiner Kindersalat	Fr.	4.50	
Chicken Nuggets mit Pommes frites & Gemüse	Fr.	12.50	Fr. 16.50
Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse	Fr.	13.50	Fr. 19.50
Rahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse	Fr.	13.50	Fr. 19.50



VON WIESEN UND WEIDEN

 Nüdeli im Pergament mit Dörrotomaten, Feta und Zucchetti	Fr.	26.50
 Zitronen-Mascarpone ravioli an Mandel-Basilikumsauce	Fr.	26.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert	Fr.	26.50
Swiss Prim Pouletbrüstli gefüllt mit Pilzen und Riccota an Cognacrahmsauce	Fr.	30.50
Lammrückenfilet mit würziger Gartenkräuter-Knoblauchsauce	Fr.	37.50
Kalbsschnitzel „Raphaella“ mit Morchelsauce und Gorgonzola verfeinert	Fr.	38.50
Swiss Prim Entrecôte mit Peperoni-Limettensauce	Fr.	46.50
„Schloss Cordon Bleu“ Schweinsnierstück <i>gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrotomaten und Rucola</i>	Fr.	35.50

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen buntes Marktgemüse und Beilage nach Ihrer Wahl:

Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten, Safranspätzli

DEKLARATION

Fleisch	Kalb/Schwein/Poulet Schweiz
Rind	Argentinien, Irland
Lamm	Irland
Fisch	Fischerei Arnold wenn möglich aus dem Urnersee, Binachi liefert Zander aus Estland
Gemüse	Mundo und Simmen Gemüse en gros
Rahm, Butter	Sittlisalp (im Sommer direkt von der Alp)
Eier u. Käse	Klosterhof Seedorf (Meientaler Alpkäse)

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
*Zitronentarte mit frischen Beeren und Sauerrahmglace	13.50
Caramelköpfler wie aus Grossmutter's Küche	9.50
*Pfirsich-Sauerrahmparfait mit Himbeersauce und Himbeeren	12.50
«Das süsse Finale» Panna Cotta mit Lavendel, Pfirsich-Sauerrahmparfait und Zitronentarte	14.50
Dessertteller «Schloss A Pro» eine bunte Palette süsser Köstlichkeiten	16.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	8.50
«Die kleine Versuchung»: Fragen Sie nach der heutigen Überraschung	8.50
«Urner-Alpässe Trilogie» Urwängi Weisseschimmelkäse, Meientaler- und Mettener-Alpkäse, Seedorfer Dörrobst-Biräweggä und Tessiner Feigensenf	14.50

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