



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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST

SALATE

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

AUS DEM SUPPENTOPF

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

FISCH AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

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

Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und eine bunte Gemüsevariation

FITNESS-TELLER «SCHLOSS A PRO »

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

vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrotomaten 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	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	4.50	
Chicken Nuggets mit Pommes frites & Gemüse	12.50	16.50
Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse	13.50	19.50
Rahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse	13.50	19.50



VON WIESEN UND WEIDEN

 Feine Nudeln mit Spargeln, Rucola und Cherrytomaten an leichter Safransauce	26.50
 Gemüse-Linsencurry im Reisring <i>vegan</i>	27.50
Schweinschnitzel vom Nierstück paniert	26.50
Gefülltes Swiss Prim Pouletbrüstli, Spargel-Morchelfarce auf Bärlauchsauce	30.50
Lammrückenfilet am Stück gebraten mit würziger Kräuterkruste	37.50
Kalbsschnitzel «Raphaëla» mit Morchelrahmsauce und Gorgonzola verfeinert	38.50
Rindsfiletwürfeli «Ariane» mit Senfkörner-Pfeffersauce	44.50
«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef <i>vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola</i>	35.50

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

DEKLARATION

Fleisch	Kalb/Schwein/Poulet Schweiz
Rind	Argentinien, Irland
Lamm	Irland
Fisch	Fischerei Arnold wenn möglich aus dem Umersee, 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
*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*