



SCHLOSSRESTAURANT

MENU-VORSCHLÄGE FÜR IHREN ANLASS

MÄRZ 2018

WIR DANKEN IHNEN LIEBE GÄSTE UND WIR FREUEN UNS
FÜR SIE DA ZU SEIN.

Schlossrestaurant A Pro
Bei der Kirche
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch

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

WISSENSWERTES FÜR IHREN ANLASS

Reservationen Ihre Reservationen nehmen wir per Telefon 041 870 65 32, E-Mail (info@schlossapro.ch) oder gerne persönlich entgegen. Die Raumeinteilung ergibt sich nach Eingang der Reservation und Grösse der Tische.

Parkplätze In Seedorf sind die **Parkplätze gebürenpflichtig**. Berechnen Sie genügend Zeit ein, um ein Busse zu vermeiden.

Haben Sie wenig Zeit, teilen Sie dies bitte unbedingt gleich zu Beginn Ihres Besuches mit!!

Anzahl Gäste Bitte geben Sie uns so früh wie möglich (spätestens jedoch 14 Tage vor Ihrem Anlass) die ungefähre Personenzahl bekannt. Die definitive Anzahl der Gäste muss bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden, sie dient als Mindestverrechnungsmenge.

Menu-Besprechung Wenn Sie eine Menu-Besprechung wünschen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin mit uns. Wir nehmen uns gerne die nötige Zeit, um Sie für Ihr Fest zu beraten. Die Menuvorschläge finden Sie auf unserer Webseite, studieren Sie diese bereits vorher. www.schlossapro.ch

Menu-Bestellung Wir kaufen die Produkte immer frisch ein. Daher ist eine frühzeitige Bestellung unerlässlich, da auch unsere Lieferanten die Bestellung rechtzeitig benötigen. Teilen Sie uns deshalb bitte spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass Ihre Menu-Bestellung mit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab einer Personenanzahl von 12 Personen keinen à la carte Service anbieten können. Suchen Sie sich deshalb wenn möglich ein einheitliches Menu aus.

Menukarten Auf Wunsch schreiben wir Ihnen die Menukarte. Möchten Sie Ihre Karten selber gestalten, dann freuen wir uns über Ihre Kreativität.

Zahlung Unsere Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Möglich sind folgende Zahlungsarten:
Barzahlung oder Kreditkarten (Master Card, EC direkt und Visa)
oder Zahlung gegen Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen)

Rauchen Das Innere des Schlosses ist rauchfrei. Es besteht jedoch die Möglichkeit in der gemütlichen Ecke neben dem Eingang zu rauchen. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie die Zigarettenstummel nicht auf den Boden oder in den Schacht werfen.

Nachtruhe Grundsätzlich schliessen wir unsere Tore um 24.00 Uhr. Ohne vorherige Vereinbarung ist diese Zeit verbindlich.

Verlängerung Verlängerungen bieten wir Ihnen nur nach besprochener Vereinbarung bis max. 2.00 Uhr an gegen eine Gebühr bis Fr. 150. – pro Stunde ab 24.00 Uhr. **Kurzfristige Verlängerungen können aus organisatorischen Gründen nicht gutgeheissen werden.**

Hausordnung Tragen Sie Sorge zu den historischen Räumlichkeiten und Einrichtungen im Innen- wie auch im Aussenbereich.

- Feuerwerk** Feuerwerk und dergleichen sind in der Umgebung eines historischen Hauses immer problematisch. Im Innenhof darf mit **keinerlei Feuerwerk** hantiert werden. Bitte fragen Sie, was möglich ist. Himmelslaternen sind relativ gefährlich und hinterlassen in der Umgebung Abfall, welcher von den Verursachern entfernt werden sollte. Wir sagen Ihnen, wo es allenfalls möglich wäre.
- Streuen von..** Rosenblättern, im Freien können wir erlauben sofern sie echt sind. Bitte haben Sie Verständnis, dass keine künstlichen Blütenblätter oder dergleichen gestreut werden dürfen.
- Heimfahrt ÖV** Die Auto AG hat einen Busfahrplan wo Seedorf attraktiv macht. Nutzen Sie das ÖV Angebot es bringt Sie sicher nach Hause.
041 874 74 72 / www.aagu.ch
- Preise** Unsere Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer von 7.7 % ist inbegriffen. Preisänderungen sind vorbehalten. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert und auf die Gegebenheiten unseres Betriebes angepasst. Um eine kostengünstigere Variante zu ermöglichen, erarbeiten wir gerne mit Ihnen mögliche Alternativen.
- Ablauf** Das Essen wird mit aller Sorgfalt zubereitet und erfordert Koordination mit dem Service und der Küche. Wunderbar sind die Darbietungen, die einem Fest die persönliche Note verleihen. Diese sollten jedoch den Ablauf von Service und Küche nicht beeinträchtigen, damit die Qualität des Essens gewährleistet werden kann. Deshalb bitten wir Sie, die Darbietungen immer zuerst mit uns abzusprechen und den dazu passenden Zeitpunkt zu wählen.
- Blumen und Deko** Blumen und Deko sind etwas sehr Persönliches. Gerne haben wir für Sie nützliche Adressen, damit Sie sich von diesen Fachleuten beraten lassen können.
- Leinwand** Eine Leinwand, welche wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen ist vorhanden. Technische Geräte wie einen Beamer, bringen Sie bitte selber mit.
- Stauraum für
»Dies und Das«** Haben Sie Verständnis, dass unsere Platzverhältnisse beschränkt sind. Bitte sprechen Sie sich daher vorgängig mit uns ab, wenn Sie Gegenstände für Ihr Fest deponieren möchten. Es finden sich stets Möglichkeiten und was wir vorher wissen, können wir auch besser koordinieren.
- Offerten** Bitte machen Sie für sich ein Budget und sagen Sie uns, was Sie sich in etwa vorstellen. Anhand dieser Angaben können wir Ihnen eine gezieltere Offerte unterbreiten. Auf Wunsch beraten wir Sie gerne auch persönlich (siehe Punkt Menu-Besprechung).

NÜTZLICHE ADRESSEN FÜR SIE

Blumendeko

Floristikart Rita Herger	Rathausplatz 5, 6460 Altdorf	041 871 04 54
Bluemä Cordelia Meier	Gotthardstrasse 50, 6460 Altdorf	041 870 00 77
Bluämä Eggä	Tellsgasse 14, 6460 Altdorf	041 871 11 09

Zeltvermietung

Zeltvermietung Dittli GmbH
Ruedi Dittli Dorfstrasse 7 6482 Gurtnellen
www.zeltmiete.ch
r.dittli@zeltmiete.ch

079 639 48 63

Kutschenfahrten

Martin und Cindy Imholz mit Laura
Balankamatt 6462 Seedorf
www.bauerhorst.ch
bauerhorst@bluewin.ch

079 326 34 56

Schifffahrten

SGV Luzern
info@lakelucerne.ch

041 367 67 67

und ÖV

Auto AG Uri
info@aagu.ch

041 874 74 72

Rolf Gisler Tours

Vip Transporte mit Chauffeur bis 25 Pers.
Mercedes Viano bis 6 Personen, Allrad
www.delfinbus.ch

041 871 27 22

Konditorei

Christian Schillig Konditorei /Bäckerei

041 870 16 48

Hotels in unmittelbarer Umgebung

www.uri.info
Info@uri.info

Ziviltrauungen

Zivilstandesamt Uri / bitte melden Sie sich direkt beim Standesamt.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag:
08.30 Uhr - 11.30 Uhr
14.00 Uhr - 17.00 Uhr

Donnerstag:
08.30 Uhr - 11.30 Uhr
14.00 Uhr - 17.30 Uhr

Zivilstandsamt Uri
Marktgasse 6
6460 Altdorf
Tel. 041 875 22 80

MENU-VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

Bitte wählen Sie für Gruppen ein Einheits-Menü, damit wir Ihnen einen reibungslosen Service bieten können.

Die folgenden Vorschläge gelten für mindestens 8-10 erwachsene Personen und sind entsprechend kalkuliert.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Anlasses

SUPPEN

Kräftige Fleischsuppe mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	Fr.	7.50
Ingwer-Kartoffelschaumsuppe mit Muotathaler Schinkenheu	Fr.	8.50
Curryschaumsuppe mit Apfelwürfeli und Mandeln	Fr.	8.50
Parmesancremesuppe mit Speckspiessli	Fr.	9.50
Tomatencremesuppe mit Crème fraîche	Fr.	8.50
Rote Curryschaumsuppe mit Kokosmilch und Rauchlachsspiessli	Fr.	10.50
Rüeblicremesuppe mit Rahmhaube und Sesam	Fr.	8.50
Waadtländer Weinschaumsuppe mit Rahmhaube und Trauben	Fr.	8.50
Tagessuppe nur am Mittag	Fr.	7.50

SALATE

Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brotcrôutons	Fr.	10.50
Bunter Blattsalat mit Rohschinkenheu und Parmesanhobel	Fr.	11.50
Bunter Saisonsalat mit gerösteten Kernen, Brotcrôutons und Apfelspalten	Fr.	9.50
Nüsslisalat* mit gehacktem Ei, Brotwürfeli und Sonnenblumenkernen	Fr.	11.50
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	Fr.	11.50
Bunter Salat mit Dörrtomaten und gerösteten Nüssen	Fr.	10.50
Tomaten-Mozzarella* mit Rucola, Olivenöl und Balsamicoglace	Fr.	12.50
Kleiner Tagessalat nur am Mittag	Fr.	7.50

KALTE VORSPEISEN

Graved Lachs mit Apfel-Meerrettichschaum und Salatbouquet	Fr.	16.50
Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilets und Salatbouquet	Fr.	14.50
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen Pfefferstreusel, Olivenöl und Salatbouquet	Fr.	16.50
Landrauchschinken mit Melonen oder frischen Feigen und Salatbouquet	Fr.	14.50
Gemüseterrine mit Curryschaum und Salatbouquet	Fr.	14.50
Dörrtomatenmousse mit Bresaola und Salatbouquet	Fr.	16.50
Terrine*(saisonal) mit Pfefferschaum und Salatbouquet	Fr.	16.50
Kalbstatar mit Toast und Salatbouquet	Fr.	16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Zitronenschaum und Salatbouquet	Fr.	16.50
Tafelspitzcarpaccio mit gehobeltem Sbrinz und Salatbouquet	Fr.	15.50

WARME VORSPEISEN

Feine Nüdeli mit Riesencrevetten und grünen Spargeln* an Pesto Rosso Sauce	Fr.	18.50
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout	Fr.	14.50
Gefüllte Ravioli (saisonal) auf Gemüsestreifen mit Parmesanrahmsauce	Fr.	14.50
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse an weisser Buttersauce	Fr.	18.50
Fischfilet je nach Fang, gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis	Fr.	18.50
Fischfilet je nach Fang, pochiert an Schnittlauch-Weissweinsauce, Reis	Fr.	18.50
Gebratene Riesencrevetten an Knoblauchsauce auf Basmatireis	Fr.	19.50
Risotto mit Pilzen und Rucola	Fr.	13.50

KINDER ANGEBOT

	Klein	Gross
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 13.50	Fr. 19.50
Schnitzel an Rahmsauce mit Nüdeli oder Pommes frites und Gemüse	Fr. 13.50	Fr. 19.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 12.50	Fr. 16.50

Bitte teilen Sie uns mit, was die Kinder gerne essen und nach Möglichkeit werden wir das so zubereiten.

Gerichte mit * sind saisonal und nicht das ganze Jahr erhältlich, fragen sie uns.

HAUPTSPEISEN

MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE & BEILAGE NACH IHRER WAHL

VOM KALB

Kalbscarré am Stück gebraten auf Morchelrahmsauce	Fr.	40.50
Kalbscarré am Stück gebraten an Marsalasauc	Fr.	38.50
Piccata Milanese (Kalbsschnitzeli Piccata)	Fr.	32.50
Knuspriger Kalbsbraten vom Hohrücken an Rosmarinjus oder Kräuterrahmsauce	Fr.	37.50
Kalbsschulerbraten an Marsalasauc oder Balsamicosauc	Fr.	32.50
Kalbshaxe geschmort „Cremolata“	Fr.	32.50
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm	Fr.	27.50
Kalbssteak an Zitronenrahmsauc oder Williamsrahmsauc	Fr.	42.50
Kalbfilet mit Steinpilzsauc oder Morchelsauc	Fr.	44.50

VOM RIND

Swiss Prim Roastbeef an Balsamico-Rotweinsauc oder Bernaisesauc	Fr.	38.50
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauc	Fr.	22.50
Rindsfilet-Würfeli an rassiger Stroganoffsauc	Fr.	42.50
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauc	Fr.	29.50
Rindsfilet Tournedo an rassiger Pfeffersauc oder Rotwein-Balsamicosauc	Fr.	43.50
Rindsfilet-Mittelstück, am Stück gebraten mit Trüffelbattersauc	Fr.	45.50
Swiss Prim Entrecôte auf würziger Kräuterbattersauc	Fr.	38.50

VOM SCHWEIN

Schweinssteak an Calvadosrahmsauc mit Apfelwürfeli	Fr.	25.50
Schweinsfilet am Stück gebraten Förster Art	Fr.	32.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Kräutersauc mit Steinpilzen	Fr.	34.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauc	Fr.	34.50
Schweinscarrébraten mit Kräuterjus	Fr.	22.50
Schweinschuffstreifen mit Peperoni an Paprikasauc	Fr.	21.50
Schweinsnierstück Schnitzel mit Champignons und rotem Pfeffer	Fr.	22.50
Piccata Schnitzel vom Säuli	Fr.	23.50
Cordon bleu „Schloss A Pro“ <i>gefüllt mit Rohschinken, Dörrtomaten, Rucola, Gorgonzola und Raclettekäse</i>	Fr.	32.50

VOM LAMM

Lammrückenfilet mit raffiniertes Kräuterkruste Provençale	Fr.	33.50
Lammcarré an Kräutersauce mit Thymian	Fr.	34.50
Lammfiletstreifen mit Tomatenwürfeli und Knoblauch an Kräuterjus	Fr.	30.50
Lammhüftli an kräftiger Portweinsauce	Fr.	31.50

VOM GEFLÜGEL

Swiss Pouletbrüstli gebraten an Gemüse-Dinkel Currysauce	Fr.	23.50
Swiss Saftig zartes Maispouletbrüstli an Rosmarinrahmsauce	Fr.	24.50
Swiss Pouletbruststreifen an roter Thay-Currysauce	Fr.	22.50
Swiss Pouletbrustwürfeli an Kräuter-Hollandaisesauce	Fr.	23.50
Entenbrust tranchiert an Orangensauce	Fr.	30.50

VOM WILD UND JÄGER (nur zur Wildzeit)

Hirschentrecôte rosa gebraten an Steinpilz-Balsamicosauce	Fr.	34.50
Hirschfilet an kräftiger Portweinsauce mit Feigen	Fr.	36.50
Hirschhaxen an kräftiger Rotwein-Wildsauce	Fr.	30.50
Zarte Rehmedaillons an Calvadosrahmsauce	Fr.	36.50
Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen	Fr.	26.50

FÜR VEGETARIER

Linsencurry mit Gemüse und Süsskartoffelwürfeli	Fr.	24.50
Pastateller, mit Penne und grünen Spargeln* an Basilikumrahmsauce und Käseravioli mit Salbeibutter	Fr.	24.50
Rucola-Steinpilzrisotto mit Selleriepiccata und Gemüsestrauss	Fr.	24.50
Maisgaletten an rassiger Pilz-Stroganoffsauce	Fr.	24.50
Gefüllte Crêpes mit saisonaler Gemüsefüllung	Fr.	24.50

BEILAGEN NACH WAHL, EIN GEMÜSESTRAUSS IST IMMER DABEI

Kroketten, Pommes frites, Butternudeln, Trockenreis, Basmatireis, Wildreismix, Rucolarisotto, Safranrisotto, Pilzrisotto, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Hausgemachte Spätzli, Italienischer Kartoffelstock nach Rezept vom Chef, Maisgaletten gratiniert oder haben Sie einen besonderen Wunsch.

Gerichte oder Produkte mit * sind saisonal und nicht das ganze Jahr erhältlich, fragen sie uns

GILDEN-MENU

Tafelspitzcarpaccio mit Parmesanhobel und Salatbouquet

Waadtländer Weinschaumsuppe mit gebratenem Speckspiessli

Kalbshaxe am Stück geschmort an Marsalasauce
Italienischer Kartoffelstock nach Rezept vom Chef
Gemüsesträusschen

Zitronencreme nach Hausrezept mit Früchten und Beeren garniert mit
hausgemachtem Sorbet

Fr. 69.50

FRÜHLING MENU

Grüne Spargel-Terrine an Tomatenvinaigrette mit Salatbouquet

Bärlauchschaumsuppe mit Parmesanchips

Lammrückenfilet mit raffinierter Kräuterkruste
Frühlingskartoffeln mit Frühlingszwiebeln
Gemüsesträusschen

Erdbeermousse mit Erdbeeren und Sauerrahmglace

Fr. 71.50

SOMMER-MENU

Melonenfächer mit Muotathaler Rohschinken und Salatsträusschen

Kresseschaumsuppe mit Rahmhaube und gerösteten Sonnenblumenkernen

Kalbssteak auf erfrischender Zitronenrahmsauce
Nudeln mit Gartenkräuter
Gemüsesträusschen

„Am Chef sin“- „Himbeer-Traum“

Fr. 73.50

WILD-MENU

„Nur zur Wildzeit“

Wildterrinen mit Preiselbeerschaum und Sellerie-Apfelsalat

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Rahmhaube

Steinpilzravioli an mit Thymianbutter auf Pilzragout

Hirschfilet an kräftiger Portwein-Sauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl begleitet vom Preiselbeer-Apfel und glasierten
Marroni

Marroni-Meringuesparfait begleitet von Rotweibirnen

Fr. 85.50

WINTER-MENU

Winterblattsalat mit Rohschinkenchips, gerösteten Baumnüssen, Apfelspalten

Knoblauchcremesuppe mit Thymian

Gebratene Kalbsmilken auf buntem Gemüsebeet mit MarsalasaUCE

Saftig zarter Kalbshohrücken an Rotwein-Kräuterjus
Kartoffelgratin Hausart
Gemüsesträusschen

Zwetschgen im Rotwein mit Zimtmousse und Joghurtglace

Fr. 82.50

GOURMET-MENU

Salat-Kreation Schloss A Pro

Waadtländer Weinschaumsuppe mit Riesencrevette oder Speckspiessli

Saisonales Ravioli nach Art des Chef's

Rindsfilet-Mittelstück am Stück gebraten an Rotwein-Balsamicosauce
Maisgaletten mit Rosmarin und Parmesan überbacken
Gemüsesträusschen

Desserttrilogie je nach Saison

Fr. 87.50

DEUX FILETS

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei, Rohschinkenheu und Brotcroûtons

Gemüsecremesuppe mit Safran und Rauchlachsspiessli

Schweinsfilet an Steinpilzsauce mit hausgem. Spätzli und
Gemüsesträusschen

Rindsfilet auf Portweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüsesträusschen

Desserttrilogie je nach Saison

Fr. 83.50

TROIS FILETS

Bunter Blattsalat mit Parmesan, gerösteten Kernen und Apfelwürfeli

Schweinsfilet an Senf-Kräutersauce, Mandelreis und Gemüsesträusschen

Rindsfilet an Rotwein-Balsamicosauce, Kroketten und Gemüsesträusschen

Kalbsfilet mit frischen Waldpilzen, Butternüdeli und Gemüsesträusschen

Desserttrilogie je nach Saison

Fr. 93.50

DAS SÜSSE FINALE

Zitronencreme nach René's Hausrezept mit frischen Beeren der Saison angepasst	Fr.	10.50
Gebrannte Creme mit Rum und Vanilleglace	Fr.	9.50
Luftige Süssmostcreme mit caramelisierten Apfelschnitzli und Caramelglace	Fr.	9.50
Erdbeermousse mit Erdbeeren* und einer Kugel Glace	Fr.	11.50
„Am Chef sin Himbeer-Traum“ ein erfrischendes Dessert (mit Alkohol)	Fr.	11.50
Panna Cotta mit frischen Beeren*	Fr.	9.50
Himbeermousse mit frischen Beeren*	Fr.	10.50
Waldbeerenmousse mit Sauerrahmglace	Fr.	11.50
Sorbetteller mit exotischen Früchten je nach Marktsituation	Fr.	11.50
Hausgemachtes Zwetschgen-Tiramisu*	Fr.	10.50
Zwetschgen* im eigenen Saft mit Zimtglace	Fr.	9.50
Zimtparfait mit Rotweinsbirnen	Fr.	10.50
Zimtmousse mit Williamsbirnen garniert	Fr.	11.50
Marronimousse mit caramelisierten Apfelschnitzli und Baumnussglace	Fr.	12.50
Baileys-Parfait mit frischen Feigen*	Fr.	10.50
Cappuccino-Parfait mit Nusskrokant	Fr.	10.50
Marroni-Meringues Parfait mit Nusskrokant	Fr.	10.50
Hausgemachtes Caramelköppli nach Grossmutter's Art	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Fruchtsorbet nach Wahl	Fr.	10.50
Mascarponecreme mit Meringuesbrösel Erdbeersorbet und Erdbeeren o. Früchten	Fr.	9.50
Orangenterrine* mit Orangensalat und Blutorangensorbet	Fr.	11.50
Dessertteller Schloss A Pro		
mit 5 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	Fr.	14.50
Dessertteller Trilogie mit 3 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	Fr.	12.50