

SPEISEKARTE

WINTER
2017/2018

LIEBE GÄSTE, WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR VERTRAUEN.

Schlossrestaurant A Pro
Bei der Kirche
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch

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

AM CHEF SINI SÜPPLI

| | |
|---|-------|
| Birnen-Sellerieschaumsuppe mit Muotathaler Speckheu | 12.50 |
| Waldpilzcremesuppe mit gebratenem Kräuterseitling | 12.50 |

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Grüner Salat, die kleine Vorspeise | 9.50 |
| Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons | 12.50 |
| Knackiger gemischter Salat mit gerösteten Kernen | 13.50 |
| Bunter Wintersalat mit Apfelspalten, Alpkäse, gerösteten Nüssen und Wachtelspiegelei | 16.50 |
| Rauchlachstatar im Gläsli mit Apfel-Meerrettichschaum und Sprossensalat | 19.50 |

Serviert werden die Salate nach Ihrem Wunsch mit französischer oder italienischer Sauce

WARME VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

| | Vorspeise | / Hauptspeise |
|---|-----------|---------------|
| Gefüllte Crêpes mit Stroganofffüllung leicht gratiniert | 19.50 | 26.50 |
| Proseccoravioli mit Ruccola-Mascarponesauce | 19.50 | 26.50 |
| Blätterteigstern mit Waldpilzragoût | 19.50 | 26.50 |
| Linsencurry mit Gemüse und Süsskartoffelwürfel | | 27.50 |

FISCHE AUS NAH UND FERN

Fischfilet aus heimischen Gewässern je nach Fang,
gedämpft an einer Kräuter-Weissweinsauce 34.50

Fischfilet aus heimischen Gewässern je nach Fang, gebraten mit Mandeln 34.50

Dazu servieren wir Trockenreis oder Salzkartoffeln und eine bunte Gemüsevariation

VON WIESEN UND WEIDEN

«Rindsfiletwürfeli Ariane» an würziger Kräutersauce mit Senfkörner und rotem Pfeffer 47.50

Lammrückenfilet am Stück gebraten mit würziger Kräuter-Knoblauchsauce 37.50

Kalbsschnitzel «Raphaela» mit Morchelrahmsauce und Gorgonzola verfeinert 38.50

«Ossobuco Gremolata» klassisch geschmorte Kalbshaxe 33.50

Swiss Prim Pouletbrüstli in Kokospanade an Curry-Apfelsauce 30.50

«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef
vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola 35.50

Entenbrust an Orangen-Ingwersauce 33.50

Rindsfilet Tournedo an Trüffelsauce 50.50

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine bunte Gemüsevariation und eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten, Weissweinrisotto mit Kürbis*

WINTERSINFONIE

Rauchlachstatar im Gläsli mit Apfel-Meerrettichschaum und Sprossensalat

* * *

Birnen-Sellerieschaumsuppe mit Muotathaler Speckheu

* * *

Proseccoravioli mit Ruccola-Mascarponesauce

* * *

Duo vom Rind mit geschmortem Tafelspitz und Filetmedaillon auf kräftiger Merlotsauce

Weissweinisotto mit Kürbis und Sbrinz

Frisches Marktgemüse

* * *

«Das süsse Finale»

Mandel-Croquantparfait, Orangen-Quarkterrine und weisses Zimt-Schoggimousse im Gläsli

oder

«Käse Trilogie»

Meientaler-, Urwängi Alpkäse und Steinerberg Brie begleitet vom Seedorfer Dörrobstbrot

* * *

| | |
|-----------------------|-------|
| Menü 5 Gänge komplett | 89.50 |
| Menü 4 Gänge | 79.50 |
| Menü 3 Gänge | 69.50 |
| Hauptgang à la carte | 47.50 |

FLEISCHDEKLARATION

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| Kalb /Schwein | Schweiz |
| Rind | Argentinien, Irland, Schweiz |
| Lamm | Neuseeland, Irland |
| Poulet | Schweiz |
| Entenbrust | Frankreich |
| Fisch | Aus heimischen Gewässern oder Zucht |
| Rauchlachs | Schottland |

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 |
| Caramelköppli wie aus Grossmutter's Küche | 9.50 |
| *Hausgemachtes Mandel-Croquantparfait | 13.50 |
| «Das süsse Finale» Mandel-Croquantparfait, Orangen-Quarkterrine und weisses Zimt-Schoggimousse im Gläsli | 14.50 |
| Dessertteller «Schloss A Pro» eine bunte Palette verschiedener Köstlichkeiten | 16.50 |
| *Orangen-Quarkterrine mit Blutorangensorbet | 12.50 |
| *Weisses Zimt-Schoggimousse im Weckglas mit Rotweibirnen | 12.50 |
| Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm | 8.50 |
| „Die kleine Versuchung“: Fragen Sie nach der heutigen Überraschung | 8.50 |
| «Käse Trilogie» Meientaler-, Urwängi Alpkäse und Steinerberg-Brie begleitet vom Seedorfer Dörrobstbrot | 14.50 |

*Diese Desserts servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion