



Vorspeisen/Starters


Grüner Salat  		11.50
Green salad		
Gemischter Salat 		13.50
Mixed salad		
Nüsslisalat an French Dressing mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Croûtons Lamb's lettuce with french dressing with chopped egg, fried bacon and croutons		14.50
Kürbis-Birnen Chäschüechli 		22.50
an Rucola-Nüsslisalat mit Baumnußdressing Pumpkin and Pear Pie on rocket salad with walnut dressing		
Waldpilzragout mit einem Blätterteigkissen  und herbstlichem Gemüse	klein/small gross/large	25.50 32.50
Wild mushroom ragout with a puff pastry pillow and autumn vegetables		
Rindstatar «Schlössli» nach alter Sitte	klein/small gross/large	28.50 38.50
Beef tartare «Schlössli» traditional style		
Schärfegrad nach Wunsch - mild/mittel/scharf <i>Degree of spiciness as desired - mild/medium/spicy</i>		
mit Cognac oder Whiskey verfeinert		+ 2.50
Taglierini mit Scampi an Hummerbuttersauce		24.50
Taglierini with scampi in lobster butter sauce		

Lieber Gast / dear guest

Schön, dass Sie da sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei einer Konsumation von „nur“ einer Vorspeise ohne Hauptgang ein Zuschlag von CHF 10.00 pro Person verrechnet wird.

We are delighted that you are here. Please understand that if you consume „only“ an appetiser without a main course, a surcharge of CHF 10.00 per person will be made.

Suppen/Soups

Thailändische Currysuppe mit Kokosnusseiscreme 	13.50
Thai curry soup with coconut ice cream	
Auberginencremesuppe	12.50
mit gratinierter Pernodhaube und Amaretti-Crumble Cream of aubergine soup with Pernod and Amaretti crumble	



Fisch/fish

Gebratenes Zanderfilet im Kartoffelmantel	klein/small	39.00
mit frischen Kräutern Fried Pike perch fillet in a potato coat with fresh herbs	gross/large	47.50
Gebratenes Eglifilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Gemüse	klein/small	39.00
Fried perch fillet with almond butter, parsley potatoes and vegetables	gross/large	47.50
Gebratenes Lostallo Lachsfilet auf Zitronenbutter- sauce mit Reis	klein/small	39.00
Fried Lostallo salmon fillet on lemon butter sauce with rice	gross/large	47.50

Beilagen: Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.
Side dishes: All main dishes are served with vegetables.



Vegetarisch/Vegan

Gemüsecurry mit Jasminreis 	27.50	
Vegetable curry with jasmine rice		
Ravioli mit Antipasti Gemüse und Kürbis-Pesto 	27.00	
Ravioli with antipasti vegetables and pumpkin pesto		
Kürbis Risotto mit Gemüse 	klein/small	25.50
und gerösteten Kürbiskernen	gross/large	32.50
Pumpkin risotto with vegetables and roasted pumpkin seeds		
„Herbststeller“ 	32.50	
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Wirz-Bällchen, glasiertem Rosenkohl und Mirzapfel „Autumn plate“ vegetarian with Spaetzli, red cabbage, chestnuts, cabbage balls, glazed Brussels sprouts and stewed apple		

 vegetarisch  vegan

Schlössli Klassiker/classics

„Züri Gschnätzlets“	46.00
mit Champignonrahmsauce und Butterrösti „Sliced veal Zurich Style“ with mushroom cream sauce and swiss hash brown	
Geschnetzelte Kalbsleber	44.50
mit frischen Kräutern, Zwiebel und Knoblauch in Butter gebraten serviert mit Rösti Sliced veal liver with fresh herbs, onion and garlic fried in butter and served with swiss hash brown	
Kalbssteak mit Trüffeljus und Nudeln	51.50
mit Paprika-Birnen-Gemüse Veal steak with truffle jus and noodles with paprika-pear-vegetables	
Gebratene Maispoularde mit Portweinjus	42.50
auf Kürbisrisotto mit herbstlichem Gemüse Roasted corn chicken with port wine jus on pumpkin risotto with autumn vegetables	
Rindsfilet mit einer Kräuterkruste überbacken	57.00
mit Portweinjus und Pommes Frites Fillet of beef with herb crust au gratin with port wine jus and french fries	
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	46.50
mit Nudeln an pikanter Paprikasauce Beef fillet cubes „Stroganoff“ with pasta and spicy pepper sauce	
Gebratenes Lammierstück „Provencale“	44.50
mit Kartoffel-Rosmarin-Gratin und Pfannengemüse Fried piece of lamb „Provencale“ with potato-rosemary-gratin and Pan fried vegetables	

 vegetarisch  vegan

Wild/game

Vorspeisen/Starters

Herbstliches Salatbouquet mit Hirschschinken an Kartoffel-Speck-Dressing und Feigen Autumnal salad bouquet with venison ham, potato-bacon dressing and figs	18.50
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkinseed oil	14.50
Fasanessenz mit Fasanenroulade dazu Rucola-Baumnuß-Pesto Pheasant essence with pheasant roulade served with rocket and walnut pesto	12.50

Hauptgang/main course

Rehpfeffer nach Grossmutterart mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel Venison stew with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple	45.50
Rehgeschnetztes mit Trauben mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel Sliced venison with grapes, spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple	45.50
Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit Preiselbeersauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel Pink roasted saddle of venison with cranberry sauce, spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple	49.50
Rosa gebratenes Wildschweinfilet mit Traubensauce, Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel Fried wild boar fillet with grape sauce, spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple	45.00
Wildburger mit Speck, gegrilltem Kürbis, BBQ Sauce, Avocado Mayonnaise, Zwiebelconfit und Süsskartoffel Frites Venison burger with bacon, grilled pumpkin, BBQ sauce, avocado mayonnaise, onion confit and sweet potato fries	41.50

Desserts/dessert

Vermicelles Chestnut puree	klein/small gross/large	8.50 11.50
Crème Brûlée		14.50
Coupe Nesselrode mit Marronipüree auf Meringues und Vanilleglacé Sundae with chestnut purée on meringues and vanilla ice cream		14.50
Marmoriertes Schokoladen-Pralinenmousse mit Rotweinbirne und Zimtsauce Marbled chocolate praline mousse with red wine pear and cinnamon sauce		14.50
Trilogie von der Maroni Vermicelles, Maroni Parfait, Maroni Chüechli Chestnut Triolgy - Vermicelles, Chestnut Parfait, Chestnut cake		14.50
Frischer Fruchtsalat „Maison“  Fresh fruit salad „Maison“		12.50
Gebackene Apfel-Nusstasche an Amaretto Sauce mit Caramel Glacé * Baked apple and nut cake with Amaretto Sauce and Caramel Ice Cream		14.50

*Wartezeit 15 Minuten / Wait time 15 minutes

Für Auskünfte über Allergene und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
For information about allergens and intolerances, our service staff will be happy to assist.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MWST / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

 vegetarisch  vegan