

# SOMMERKARTE

Ganze Portion

Farbiger Tomatensalat mit Burratina 16

Melone mit Rohschinken garniert mit frischen Beeren 15

Rindsentrecôte (180g) „Café de Paris“ mit Pommes frites  
und Sommergemüse 49

Saltimbocca vom Schweinsnierstück 32  
mit Safranrisotto und kleinen Kefen

Süsskartoffel aus dem Ofen gefüllt mit 28  
Frühlingszwiebeln, gebratenen Pilzen, Pfirsich und Crème Fraîche

„Schloss“ Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Pistazien und unserem italienischen Hausdressing,  
das Ganze wird „getoppt“ mit:

/// gebackenen Lachsforellenknusperli 33

/// sautierten Kalbsleberli mit Kräuterbutter 31

/// gebratenen Pouletbruststreifen mit Sweet-Chili-Sauce 29

/// frittierten Arancinis (Reisbällchen) 29

## Unsere Weinempfehlung

2020 Weissherbst AOC, Weinbau Markus Ruch 10cl - 9

Weinbau Markus Ruch, Neuenkirch Schaffhausen 75cl - 63

«Ein Rosé gemacht aus Pinot Noir Trauben. 150cl - 130

*In drei Adjektiven beschrieben:*

*frisch, süffig & zugänglich –*

*In unseren Augen wohl einer der besten Schweizer Rosés!»*

Unser Fleisch, Poulet und Fisch stammen aus der Schweiz.  
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen  
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST