

Gasthaus Schlosshalde
kreativ und köstlich

Zur Vorspeise

April, April

Kartoffel-Mascarponesuppe mit
gebackenen Rüeblen und Zitronen-Nüssen 9.50

Grüner Salat 8.00

Ei im Nest

Blattsalat mit gelben Rüeblen, Tatar vom Guntalinger Bio-Ei,
eingelegtem Rettich und gerösteten Sonnenblumenkernen 14.50

3erlei

Rohschinken vom Bergschwein
mit Kartoffelsüppchen und einem kleinen Ei-im-Nest-Salat 18.50

Zum Hauptgang

Ostergarten

Gemüsequiche auf Milch-Sellerie-Pürée,
mit Bärlauchlinsen und Gemüse 25.50

Frühlingsgefühle

Peterli-Frittata, Curry-Kichererbsenragout und
Kräuterstampf, dazu Radiesli-Vinaigrette und Gemüse 36.00

Wurst

Würzige Lammwurst mit Zitronen-Kräuter-Dip,
Barcelona-Kartoffeln und Gemüse 25.50

Burgherrenrind

Angusrind im Rotwein geschmort
mit Speck, Kräuterstampf und Gemüse 36.00

Edles vom Bergsäuli

mit Sauerkirsch-Bärlauch-Butter, Pommes frites und Gemüse 46.00

Kinder (von 0 – 12)

Pommes frites mit Gemüse 10.00
und Cipollata 15.00

Fleisch und Gemüse stammen direkt von Partnerbetrieben aus der Region.
Haben Sie Lebensmittel-Unverträglichkeiten? Unser Personal berät Sie gerne.
Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MWSt.