

## Abendkarte

### Vorspeise

Kleiner Saisonsalat	Schloss Dressing und gerösteten Kernen	8
Tagessuppe	frische, saisonale Suppe	8
Grüner Salat mit Entenbrust	im Weinkeller getrocknet	15
Rindstartar	Brioche-Toast und Butter	24 / 36
Falsche Schnecken	Rinderfilet-Spitzen mit Kräuterbutter, 6 Stk	18
Hausgebeizter Biolachs	Meerrettich – Apfel - Crème	18

### Hauptgang

Saibling	Karpernbutter, Salzkartoffeln und Spinat	28
Geflügel Frikassee	Tagliatelle und Marktgemüse	29
Kalbs Cordon bleu	Pommes frites	44
Eintopf vom Engadiner Lamm	Gnocchi und Gemüse	30
Rindsentrecôte und Pommes frites	grüne Pfeffersauce oder Kräuterbutter	42
Schloss-Burger	Rinderfilet Streifen und Pommes frites	32
Hausgemachte Ravioli	mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu Marktgemüse	26

### Dessert

Crème Karamell mit Rahm		8
Tagesdessert		9
Profiteroles	mit Schokoladensauce und Vanilleglace	10
Käseteller	mit Apfelbrot und Chutney	14

## Unsere Weinempfehlungen

### ein Glas Schaumwein...

Frankreich Champagne	75cl	R de Ruinart 40 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir	Brut			18
Schweiz Baselland	75cl	Blanc de Noir brut Pinot Noir, Pinot gris	Tschäpperli	2011		9

### Weisswein in kleinen Flaschen...

Frankreich Loire	37.5cl	Sancerre La Chatellenie Sauvignon blanc	J. Mellot	2012		37
Schweiz Waadt	37.5cl	Dézaley „Chemin de Fer“ Chasselas	Luc Massy	2013		37

### Rotwein in kleinen Flaschen...

Schweiz Wallis	37.5cl	Pinot plus Pinot Noir, Cabernet Sauvignon	Cave Biber	2011		30
Schweiz Tessin	37.5cl	Merlot Carato	Delea	2010		36
Rot Spanien Rioja	50cl	El Primavera Tempranillo	Garcia Figuero	2013		35

### ein Glas Süsswein oder Portwein...

Château Suduiraut		Sauternes		15/5cl
Tschäpperli		Port, Pinot - noir		8/5cl
Porto Taylor's		Port		10.50/5cl