



Salate

Grüner Salat Fr. 7.00

Griechischer Hirtensalat
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta und Oliven Fr. 14.00

Kalte Speisen

Filet Tatar
Rinderfilet Tatar mit Echalotten, Cornichon, Kapern.
Toast und gesalzener Butter.
Wahlweise mit Brandwein oder Whisky Fr. 28.00

Rauchlachs
Lachs auf Toast mit Meerrettichschaum und gesalzener Butter Fr. 7.00

Piraten-Plättli
Rohschinken, Pancetta, Coppa, Salami, Tête de Moine,
Mixed Pickles, Butter und frisch gebacken Brötchen Fr. 18.00

Warme Speisen

Spätzle-Gemüse
Schwäbische Spätzle an leichter Kräuter-Rahm Sauce
mit Gemüse Fr. 19.00

Tortelloni
mit Pesto Basilikum und Pinienkerne Fr. 18.00

Emmentaler-Märithamme
- mit Kartoffelsalat Fr. 18.00
- mit Brötchen Fr. 13.00

Ein Paar Schweinswürste
- mit Kartoffelsalat Fr. 13.00
- mit Brötchen Fr. 8.00

6 Burgunder Schnecken

an Kräuter–Knoblauchsauce

Fr. 14.00

Chili con Carne

Hausgemachtes Chili con Carne mit 100% Rinderfleisch

Fr. 16.00

Hamburger

mit Rinderfleisch, Salat, Rucola,
Käse, Speck, Zwiebel, Tomaten

125g Fr. 14.00

250g Fr. 18.00

375g Fr. 22.00

Rüttis Cannonballs

Schweinefleischbällchen an einer pikanten Buttersauce

Fr. 24.00

Rahmschnitzel

Schweineschnitzel an einer Champignon-Rahmsauce mit Nüdeli

Fr. 23.00

Schweinesteak

250g Steak vom Nierstück mit Kräuterbutter und Reis

Fr. 26.00

Black Tiger Garnelen

Garnelen an Curry-Zitronengras-Kokossauce mit Reis

Fr. 27.00

Black Tiger Garnelen

mit Chilischoten, Knoblauch an Olivenoel mit Tagliatellen

Fr. 27.00

Eglifilet à la meunière

mit Mandelflocken und Reis

Fr. 27.00

Spezialitäten auf Reservation

Tournedos „Rossini“

220g Rindsfiletmedaillon an Portwein-Sauce mit Blattspinat
und frischgemachtem Kartoffelgratin

Mit Entenlebermedaillon

Fr. 64.00

ohne Entenleber

Fr. 56.00

Forelle Blau

Bachmühle Forelle mit Beurre noisette und Salzkartoffeln

Erhältlich ab 2 bis 17 Personen

Fr. 39.00

Winzerfondue – Bacchus

Das Fondue für den Weinfreund.

Traditionell wird für Fondue Bacchus eine Rotwein-Bouillon mit Gemüse verwendet. Möchtest du es lieber mit Weisswein, dann ist dies auch kein Problem. Du musst es nur bei der Reservation angeben.

Das Ganze beginnt mit einem Amuse Bouche und einer Schüssel grünen Salat.

Danach servieren wir von Hand geschnittene Fleischwürfel vom Rind-, Pferde- und Schweine. Weiter gibt es Geflügelfleisch, Garnelen, Gemüse, verschiedene Saucen, Reis, Contry Cuts, Tagliatelle, und mixed Pickles.

Erhältlich ab 2 bis 17 Personen

Ein all you can eat | à discrétion Angebot

Preis pro Person (Für Kinder nicht geeignet)

FR. 48.00

Fondue Chinoise

Das Ganze beginnt mit einem Amuse Bouche und einer Schüssel grünen Salat. Danach servieren wir

handgeschnittenes Rind- Pferde- und Schweinefleisch, Geflügel und Garnelen. Verschiedene Saucen, Gemüse, Champignons und mixed Pickles. Als Beilage gibt's Reis, Country Cuts und Tagliatelle.

Erhältlich ab 2 bis 17 Personen

Ein all you can eat | à discrétion Angebot

Preis pro Erwachsener

FR. 43.00

Preis pro Kind bis 12 Jahre

FR. 23.00

Dessert

Hot Berry

Vanilleglace und
heissen Beeren

Fr. 12.00

Steirer-Eis

Vanilleglace mit Kürbiskernöl

Fr. 10.00

Crêpe Suzette

mit Grand Marnier am Tisch flambiert, dazu Vanilleglace
(Nur auf Reservation ab 2 Personen)

p/P Fr. 16.00

Preise inkl. 7.7% MwSt

Wusstest Du?

Wir öffnen die Schlossbergbar für dich und deine Freunde auch früher.

Der Schlössu wird auf Reservation für dich zum
„Ristorante Solo per Due“

Du hast schon lange Lust auf ein besonderes Menu?
Auf Reservation kochen wir für dich dein Lieblingsgericht.

Möchtest du den Schlössu mal ganz alleine für dich und deine Freunde? Auch das ist möglich.



Essen ist ein
Bedürfnis,
Geniessen ist
eine *Kunst*.