

restaurant schloss sargans

Fam. Cecil und Peter Kaiser-Frei

Liebe Gäste, wir sind ein **Saisonbetrieb** und haben
vom 1. März bis 31. Dezember für Sie geöffnet.
(Auf Anfrage Anlässe im Januar und Februar möglich)

Unsere Öffnungszeiten:

**Montag bis Sonntag
ab 10:00 Uhr**

**Montag bis Freitag warme Küche von
11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von
17:00 Uhr bis 21:30 Uhr**

**Samstag und Sonntag
durchgehend ab 11:00 Uhr warme Küche**

**Wir akzeptieren
Barzahlung, ec-direct, VISA und Postcard**

Kalte Teller / cold plates

| | |
|---|--------------------------|
| Bündnerteller gemischt <i>grison plate (air-dried beef and differnet cold meat)</i> | CHF 24.50 G |
| Bündnerplatte gemischt für 2 Personen <i>grison plate (air-dried beef and differnet cold meat) for 2 person</i> | CHF 44.00 G |
| Apéroplatte garniert für 2 Personen (Salsiz, Speck, Käse, Essiggurken, Oliven, Humus) <i>plate for 2 garnished with Salsiz (air-cured raw sausage), bacon,cheese,pickled gherkins, olives, humus</i> | CHF 34.00 G |
| Käseteller garniert <i>Mixed cheese plate garnished</i> | CHF 23.00 G |
| Thonsalat einfach <i>Green salad with tuna</i> | CHF 13.00 |
| Thonsalat garniert mit frischen Salaten <i>Mixed salad with tuna</i> | CHF 18.50 |
| Wurstsalat einfach <i>Green salad with cervelat</i> | CHF 12.00 C, L |
| Wurstsalat garniert <i>Mixed salad with cervelat</i> | CHF 17.00 C, L |
| Wurst-Käsesalat einfach <i>Green salad with cervelat and cheese</i> | CHF 14.50 C, L |

Wurst-Käsesalat garniert **CHF 17.00**
Mixed salad with cervelat and cheese C, L

Salatteller garniert mit Ei und Früchten **CHF 18.00**
Mixed salad with hard-boiled egg C, L

„Hawaii Summer“ **CHF 28.00**
Gegrillte Pouletbrust auf knackigem Salat mit Bananen, Ananas und gerösteten Sonnenblumenkernen L, H
Tender grilled chicken breast on a crisp salad with banana, ananas and sunflower seeds

„Vom Fisch“ **CHF 28.00**
Fischknusperli mit Sauce Tartare garniert mit frischem Salat A, D, G, L
Deep fried fish with sauce tartare garnished with mixed salad

Clubsandwich mit hausgemachten Pommes frites **CHF 27.00**
(Toastbrot mit Schinken vom Rind, gebratener Kalbsfleischspeck, Salat, Cocktailsauce, Tomaten, Essiggurken)
Club sandwich with home made fresh fries A, C, G, M
(sandwich with toast, ham from beef, baked rasher of bacon from veal, green salad, cocktail sauce, tomato, pickled gherkins)

Pro Teller sind jeweils 2 Brötchen im Preis inbegriffen. Bei jedem weiteren Brötchen wird ein Zuschlag von CHF -.60 erhoben. A

To each cold plate we serve 2 rolls or 2 slices of bread. If you order more rolls or bread you have to charge CHF -.60 each.

Kalte Vorspeisen / cold starters

| | |
|---|-----------------------------------|
| Crevetten an Cocktailsauce mit Toastbrot <i>Shrimpscocktail with toast</i> | CHF 21.00 L, B, G |
| Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i> | CHF 10.00 C |
| Cesarsalat (Blattsalat mit italienischem Käse, Speck, Croûtons) <i>Cesar salad</i> | CHF 18.50 A, G |
| Cesarsalat ergänzt mit Pouletbrust vom Grill (Blattsalat mit italienischem Käse, Speck, Croûtons) <i>Cesar salad with chicken breast</i> | CHF 28.00 A, B, G |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck, Brotcroûtons, Baumüssen <i>Filed salad garnished with egg, bacon, croûtons, walnut</i> | CHF 19.00 A, C, H |
| Couscous-Salat garniert mit 3 Crevetten <i>couscous salad garnished with 3 prawns</i> | CHF 21.00 A, B, C, M, O |
| Rindstatar auf Spargeln, Wachtelei, Toastbrot <i>Beefsteak Tatar, asparagus, quail egg</i> | L, C, O |
| 80g | CHF 26.00 |
| 150g | CHF 40.00 |

Warme Vorspeisen / hot starters

| | |
|--|------------------|
| Risotto mit Jakobsmuscheln <i>risotto with scallops</i> | R, O, B, L |
| Vorspeise | CHF 22.50 |
| Hauptgang | CHF 43.00 |
| Ravioli "Gräfin Agnes" (je nach Saison) <i>ravioli „Gräfin Agnes“ (at season) as starter or as main course</i> | A, B, L |
| Vorspeise | CHF 18.00 |
| Hauptgang | CHF 27.00 |
| "Vorspeisen-Allerlei" | CHF 23.50 |
| Marinierter Lachs mit Ingwer, geräucherte Ente mit Honig, Ravioli-Süppchen, Frühlingsrollen, gegrilltes Pouletspiessli „chinese style“ <i>marinated salmon with ginger, smoked duck with honey, soup with ravioli, grilled chicken skewers chinese style, spring rolls</i> | D, A, F, L |

Suppen / soups

Tagessuppe CHF 7.00
Soup of the day

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum CHF 13.00
Tomato-cream soup with basilicum L, O, G

Lauchcrèmesuppe mit Speckwürfeli und Croûtons CHF 14.00
Leek-cream soup with bacon dice and croutons L, O, G

Hummersüppchen mit Rahmhaube CHF 15.00
Lobster bisque with cream L, B, G

Wünschen Sie die Suppe im Baslerbrot erheben wir einen Zuschlag von CHF 1.50. A
Would you like to eat your soup in a bread Basle style, extra charge CHF 1.50.

Vegan / vegan

Kartoffeln im Olivenöl gebraten mit Tomaten, Spinat und Pilzen serviert CHF 30.00
potatoes fried in oliv oil, tomatoes, spinach, mushrooms

Ravioli auf Gemüse CHF 30.00
ravioli on a vegetable bed L, A, G

Vegetarisch / vegetarian

Gemüserösti mit Käse überbacken CHF 22.50
Vegetable roesti overbaked with cheese L, G

Spätzlipfanne nach Grossmutter's-Art mit Apfelmus serviert CHF 22.50
Spätzli grand mother style, apple mus L, O, G C, A, G

Spargelrisotto mit schwarzem Trüffel garniert
Risotto with asparagus garnished with black truffle L, O, G
Vorspeise CHF 22.00 Hauptgang CHF 30.00

Spinat gefüllt mit Lachs und Jakobsmuscheln auf Nudeln garniert CHF 30.00
spinach filled with scallops and salmon on noodles L, R

Gemüse-Capuns mit Käse gratiniert CHF 26.50
chards filled with vegetable, gratinated with cheese L, G

Wachtelei im Couscous fritiert, serviert mit gemischten Pilzen und Saisongemüse CHF 30.00
quail egg coated in couscous deep fried, served with mixed mushrooms and seasonal vegetable L, C, G

Fleischgerichte / meat

“Mini Beiz, dini Beiz” CHF 56.00
Rindsfilet an Cognacsauce mit Pilzen und Trüffelschaum, Polenta und Gemüse L, A, G
Beef fillet on cognac sauce, mushrooms, truffle mousse, polenta, vegetable

Rindsentrecôte an Pfeffersauce, Pommes frites, Gemüse CHF 47.50 O, G
Sirloin steak, pepper sauce, French fries, vegetable

Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse (wählen Sie die Fleischsorte):
Escalope with cheese and ham, French fries, vegetable (choose your favorite meat):

| | | | |
|--------------------|-----------------------|--|------------|
| Kalb / veal | Schwein / pork | Poulet, Pouletschinken / chicken, chicken ham | |
| CHF 46.00 | CHF 40.00 | CHF 41.00 | A, G, C, L |

-> Auf Wunsch auch mit Trüffel Aufpreis CHF 6.00

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher-Art” mit Rösti, Gemüse, gemischter Salat L, A, G C
sliced veal „Zurich-style“ with roesti, vegetable, salad
½ Portion CHF 30.50 ^{1/1} Portion CHF 44.50

Saltimbocca vom Kalbsnierstück, Tannenschössli-Sauce, Weissweinrisotto, Gemüse CHF 40.00
saltimbocca from loin of veal. fir shoots-sauce, white wine risotto, vegetable G, L, M, O

Kalbsleber an Salbei- Cognacsauce, Rösti, Gemüse CHF 37.00
calf's liver on a sage and cognac sauce, roesti, vegetable L, A, G, O

Lammrücken auf Marsalasauce, Bratkartoffeln, Gemüse CHF 39.00
G, O

loin of lamb on Marsala sauce, roasted potatoes, vegetable
Pouletbrüstchen an Süss-Sauersauce, Reis, Gemüse CHF 33.00 F, G, O
Breast of chicken on a sour-sweet sauce, rice, vegetable

Schweinschnitzel paniert, Pommes frites, Gemüse, gemischter Salat A, G, C, L
breaded pork cutlet with chips, vegetable, mixed salad
½ Portion CHF 20.00 ^{1/1} Portion CHF 27.00

Schweinschnitzel mit Rahmsauce, Butternudeln, Gemüse, gemischter Salat A, G, C, L, O
pork cutlet with noodles, vegetable, mixed salad
½ Portion CHF 21.00 ^{1/1} Portion CHF 28.00

Gebratene Entenleber auf Weisskohl begleitet von Blauen St. Galler Kartoffel Chips CHF 46.00
fried duck lever served on white cabbage, blue potato chips G, L

Asiatischer Eintopf CHF 22.50
savory Asiatic pot-stew G, F, O

ergänzt mit Poulet oder Crevetten CHF 34.00
savory Asiatic pot-stew complet with chicken breast or shrimps G, F, O, B

Wünschen Sie eine andere Beilage, wie Risotto, Rösti, Polenta, Rösticroquetten, Butterkartoffeln, Kartoffelgratin oder Butterspätzli, erheben wir einen Zuschlag von CHF 3.50
Would you like another side dish like risotto, rösti, polenta, croquettes, buttered potatoes, potatoe gratin or Spätzli, we charge CHF 3.50 extra. L, A, G

Ab 2 Personen /for 2 person

Château-briand

Sauce Bearnaise, Beilagen nach Wahl, verschiedene Gemüse

Chateau-briand with Sauce Bearnaise, choice of side dish, different vegetable

C, O, L

ab 2 Personen CHF 124.00

Ritterplatte garniert:

Verschiedene Fleischsorten, 2 verschiedene Saucen, 2 Beilagen nach

Wahl und verschiedene Gemüse

G, O, L

„Ritterplatte“ garnished: different sorts of meat, 2 different sauces, different vegetables and you choose 2 side dishes

ab 2 Personen CHF 125.00

Bestellen Sie 1 Beilage nach Ihrer Wahl: / choose 1 side dish:

Butternudeln, Reis, Pommes frites / noodles, rice, croquettes, chips

Risotto, Rösti, Polenta, Rösticroquetten, Butterspätzli,

Butterkartoffeln, Kartoffelgratin Zuschlag CHF 3.50

Risotto, rösti, polenta, croquettes, buttered potatoes, potatoe gratin or spätzli we charge CHF 3.50 extra

A, G, L

Fisch / fish

Gebratenes Filet vom Egli im Duett mit dem Wolfsbarsch

serviert auf einem Lauch-Spargel-Bett verfeinert

mit einer Prosecco-Rahmsauce

CHF 45.00

baked perch filet in combination with bass

D, G, L, O

served on a bed of leek and asparagus, prosecco cream sauce

Saibling serviert mit Avocado-Mango-Würfelchen,

Kartoffelpüree

CHF 44.00

turbot served with diced avocado and mango,

D, G, O

potato puree

Gebratenes Zanderfilet, Süss-Sauer-Sauce,

begleitet von Ananas-Reis und Blattspinat

CHF 44.00

Beilage, Gemüse

D, A, F,

baked pike-perch, sweet-sour sauce,

accompanied by pineapple rice and leaf-spinach

Spargeln mit Jakobsmuscheln serviert an

Holunder-Ingwer-Sauce, Gemüse garnitur

CHF 45.00

asparagus served with scallops on

a elder ginger sauce, vegetable

R, G, C, O

Bezugsquellen:

Salate und Gemüse:

Aus der Region

Eier:

Fam. Küng, Heiligkreuz

Kartoffeln:
Sargans

Fam. Grünenfelder,

Fleisch:

Rind
Schweiz / Brasilien / USA
Kalb
Schweiz
Poulet
Ungarn
Schwein
Schweiz
Pferd
Argentinien, Australien

Fisch:

- **Pangasius VN**
- **Zander EU /EE**
- **Wolfsbarsch IT**
- **Muscheln Nordwest-Pazifik**
- **Crevetten GL / CL**
- **Hummer US / DK / FR**

Bezug bei:

CCA Sargans
Prodega CC Chur
Top CC Buchs

Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
|  <p>A</p> <p>FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backwaren, Frischkornbrot, Desserts, Schokolade</p> |  <p>B</p> <p>FÜR KREBSTIERE- UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi</p> |  <p>C</p> <p>FÜR EIER VON GEFÜGEL UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Eierwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croûtons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts</p> |  <p>D</p> <p>FÜR FISCH UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)</p> <p>Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotarstfische, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato</p> |  <p>E</p> <p>FÜR ERDNÜSSE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Brotarstfische, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaufbe, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)</p> |
|  <p>F</p> <p>FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, Brotarstfische, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportnahrung, Diättrinken, Kaffeebeißer</p> |  <p>G</p> <p>FÜR MILCH VON SAUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)</p> <p>Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein</p> |  <p>H</p> <p>FÜR SCHALENFRÜCHTE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste, (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee</p> |  <p>L</p> <p>FÜR SELLERIE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischzerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)</p> |  <p>M</p> <p>FÜR SENF UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Fleischzerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken</p> |
|  <p>N</p> <p>FÜR SESAMSAMEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts</p> |  <p>O</p> <p>FÜR SCHWEFELDIOXID UND SULFITE</p> <p>Fruchtzubereitung, Müsli, Brot, Fleischzerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch</p> |  <p>P</p> <p>FÜR LUPINEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischzerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze</p> |  <p>R</p> <p>FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE</p> <p>Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate</p> | |