

# restaurant schloss sargans

## Apéro- & Menü-Vorschläge 2018

Per Januar 2018 ersetzen sich **alle** bisherigen Preise. Diese verstehen sich **inkl. MwSt.** und sind in **Schweizer Franken**.

### Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Damit das Planen Ihres Anlasses etwas leichter fällt, haben wir Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs, einzelnen Gerichten und Getränken zusammengestellt.

Sie können auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen, dabei stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Bei Fragen oder speziellen Wünschen sind wir gerne behilflich. Vereinbaren Sie mit uns dafür einen Termin.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

### Rechnungsstellung:

Wir akzeptieren Barzahlung, ec-direct, VISA und Postcard  
Bei grösseren Anlässen stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.

- Für die Benützung des Rittersaals erhebt die Ortsgemeinde Sargans CHF 80.00.
- Ab 01:00 Uhr erheben wir einen Servicezuschlag pro Std. von CHF 30.00 (2 Servicemitarbeiter sind vor Ort).

## Aperitivvorschläge

69 Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF 02.00
70 Käsegipfeli	pro Stk.	CHF 02.00
71 Gemüsestengel roh mit div. Dip/	pro Portion	CHF 12.00
72 „Salzigs“ (Chips, Nüssli,.....)	pro Pers.	CHF 02.50
73 Belegte Brötli pro rundes Brötli		CHF 03.20
74 pro eckiges Brötli		CHF 04.20

### Brötli belegt mit:

Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli, Eier, Thon, Spargeln, Käse, ....

76 Bündnerplatte gemischt mit Käse auf Holzbrett	pro Pers.	CHF 22.00
79 Aperitifbüffet garniert	pro Pers.	CHF 21.50

### Getränke:

80 Schlosstrunk	pro Glas	CHF 10.00
Limettencocktail m. Mandarinschaum	pro Glas	CHF 10.00
Champagnercocktail mit Granatapfel	pro Glas	CHF 10.00
Ananas - Cocos Cocktail	pro Glas	CHF 08.00
81 Orangensaft frisch	pro Liter	CHF 21.00
82 Orangensaft gemischt	pro Liter	CHF 14.00
83 Mineralwasser	pro Liter	CHF 09.50
139 Bier vom Fass	pro Liter	CHF 12.90
140 Bowle mit Alkohol	pro Liter	CHF 22.00
141 Bowle ohne Alkohol	pro Liter	CHF 16.00

## Apéro Canapés

Grissini mit Rohschinken	CHF 03.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeli	CHF 03.00
Chicken- und Prawn Wan Tan	CHF 03.70
Reisbällchen mit regionalem Ziegenkäse gefüllt	CHF 04.00
Mini Bündnerfleisch Capuns	CHF 04.00
Früchtecurry-Chutney auf Jakobsmuscheln	CHF 04.50
Thaisalat mit Roastbeef	CHF 03.70
Felchenfilet im Knuspermantel	CHF 03.70
Mini Frühlingsrollen	CHF 03.70
Crevetten mit Avocado- und Lachstatar	CHF 04.20
Canapés verschieden belegt	CHF 04.20
Roastbeefröllchen garniert mit Gemüse	CHF 04.20
Ribel-Chüechli	CHF 03.20
Spinatbällchen mit Jakobsmuschel	CHF 04.50
Salsiztatar im Mangold	CHF 03.20
Avocadomousse mit Shrimps und Kresse	CHF 04.20
Vitello Tonnato Röllchen	CHF 03.70
Pouletspiesschen mit Honig glasiert	CHF 04.00
Gemüsecrudites mit Soja Wasabi	CHF 03.50
Spinat mit Vanille	CHF 03.20
Rüeblimakronen	CHF 03.20
Polenta-Kräuterravioli	CHF 03.20
Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln	CHF 03.20
Rötelibirnen mit Zimtcrème	CHF 04.00
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren	CHF 04.00
Crème brûlée	CHF 04.00
Schokoladen-Küchlein	CHF 04.00

**Die Preise verstehen sich pro Stück.**

## Büffetvorschläge ab 10 Personen

### Büffetvorschlag 1

Beef Tatar mit Schwarzwurzeln  
Lachs „Exotic“ mit Mango und Papaya  
Frühlingsrollen und Gemüse mit süss-saurem Dip  
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl  
Sellerie-Crème mit Bresaola

\*\*\*

Filet vom Jungschwein mit Kartoffelpüree  
Knuspriger Zander mit Paprikakraut  
Waldpilzravioli mit brauner Butter und Parmesan

\*\*\*

Orangen-Panna Cotta  
Beerenragout mit Marzipansauce  
Crêpes mit Quarkmoussefüllung und Physalis  
Käseauswahl (3Sorten) **Pro Person CHF 78.50**

### Büffetvorschlag 2

Verschiedene Blattsalat und Rohkost mit diversen Dressings  
Mariniertes Bündnerfleisch  
Salsiztatar mit Mangold  
Lachs mit Wurzelgemüse und Meerrettich  
Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Capuns nach Art des Hauses mit Parmesan  
Gebratener Wolfsbarsch  
Geschmorte Kalbshaxe an kräftiger Brauner Sauce  
Reis und Ruccolapüree

\*\*\*

Maluns mit Apfelkompott  
Mascarpone mit Erdbeeren  
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren  
Käseauswahl (3 Sorten) **Pro Person CHF 76.00**

## Büffetvorschläge ab 10 Personen

### Büffetvorschlag 3

Geräucherte Entenbrust mit Zwergorangen  
Thunfisch und Wildlachs mit verschiedenen Saucen  
Kaninchen-Walnutstatar mit Frischkäse und Eisbergherzen  
Verschiedene Blattsalat und Rohkost mit diversen Dressings  
Pilzessenz mit Ravioli

\*\*\*

Filet vom Rind mit Portweinschalotten und Kartoffelgratin  
Saibling mit Radicchio und Orangen  
Tagliatelle begleitet von Safran und Spinat

\*\*\*

Schokoladenbrunnen mit Früchten  
Crêpes mit Quarkmoussefüllung und Physalis  
Käseauswahl (3 Sorten) **Pro Person CHF 82.00**

### Büffetvorschlag 4 „De Luxe“

Rosa Hirschrücken mit Aprikosenkonfitüre und Sellerie  
Jakobsmuscheln mit Erbsencrème und Brüsseler Spitzen  
Hummersalat serviert mit Mango und Senfmayonnaise  
Kalbscarpaccio mit Tomaten und Kapern  
Gepökelte Wachteln begleitet von Portwein und Feigen  
Verschiedene Blattsalate und Rohkost mit diversen Dressings

\*\*\*

Rinderfilet und gegrillte Black Tiger Garnelen auf Pack Thai  
Trüffelpüree  
Gebratener Wolfsbarsch mit Paprika und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dreierlei Sorbets nach Wahl  
Mascarpone serviert mit Erdbeeren  
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren  
Käseauswahl (3 Sorten) **pro Person CHF 105.00**

## Vorspeisen

Melonen mit Papadewsalat & Rohschinken	CHF 19.50
Nüsslisalat serviert mit Lachs und Jakobsmuscheln an Balsamicodressing	CHF 24.50
Rindstatar auf Avocado-Mango-Salat	CHF 25.00
Crevetten und Lachs auf Gurkencarpaccio	CHF 24.00
Rindscarpaccio garniert	CHF 25.50
Crevettencocktail mit Toast serviert	CHF 22.00
Safranrisotto mit frischen Pilzen	CHF 19.00
Jakobsmuschel auf Erbsencreme serviert mit Brüsseler Spitzen	CHF 20.00
Zanderfilet auf Avocado-Mango-Fettuccine garniert mit Black Tiger	CHF 27.00
Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen	CHF 21.00

## Suppen

### - Suppe nach Wahl, im Menü inbegriffen:

- Kraftbrühe mit	Sherry
	Flädli
	Gemüsejulienne
	Eierstich
	Griessnockerln
- Klare Spargelsuppe mit Eierstich	
- Karottencreme	- Riesling x Sylvaner-Creme
- Broccolicreme	- Zwiebelcreme
- Tomatencreme	- Lauchcreme
- Gemüsecreme	- Weinschaumcreme
- Champignoncreme	
- Mango-Papaya-Chili-Creme	Zuschlag CHF 01.00
- Ananas-Lauch-Creme	Zuschlag CHF 01.00

**Wünschen Sie die Crème-Suppe im Baslerbrot erheben wir einen Zuschlag von CHF 01.50**

## Menüauswahl ab 10 Personen

### Menü 14

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Schnitzel vom Kalb überbacken	
Butternudeln	
Drei Gemüse nach Wahl	<b>CHF 43.00</b>

### Menü 15

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Braten glaciert mit Senf- oder Rotweinsauce	
Croquetten	
Drei Gemüse nach Wahl	

<b>Schwein</b>	<b>CHF 36.00</b>
<b>Truthahn</b>	<b>CHF 40.00</b>
<b>Kalb</b>	<b>CHF 45.00</b>

### Menü 16

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Gefülltes Schnitzel nach Schloss-Art mit Rauchspecksauce	
Butterspätzli hausgemacht	
Drei Gemüse nach Wahl	

<b>Schwein</b>	<b>CHF 41.00</b>
<b>Truthahn</b>	<b>CHF 42.00</b>
<b>Kalb</b>	<b>CHF 46.00</b>

### Menü 17

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Kalbsnierstück am Stück gebraten	
Kartoffelgratin	
Drei Gemüse nach Wahl	<b>CHF 44.00</b>

**Menü 18**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbshaxen an Rotweinsauce  
Bergkartoffelstock mit blauen Kartoffeln  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 42.50**

**Menü 19**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Cordon bleu  
Kartoffelgratin  
Drei Gemüse nach Wahl

**Schwein**

**CHF 42.00**

**Kalb**

**CHF 47.00**

**Menü 20**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbsrückensteak serviert mit Pilzsauce  
Croquetten  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 66.00**

**Menü 21**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Filet vom Rind „Gräfin Agnes“ an Sauce Bearnaise  
Bratkartoffeln  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 65.00**

**Menü 22**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Schnitzel mit feiner Rahmsauce mit Champignon  
Butternudeln  
Drei Gemüse nach Wahl

**Schwein**

**CHF 34.00**

**Truthahn**

**CHF 35.00**

**Kalb**

**CHF 43.00**

**Menü 23**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
**Trois Filets du Patron:**  
Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Gemüse  
\*\*

Kalbsfilet an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüse  
\*\*

Rindsfilet an Sauce Bearnaise mit Pommes Williams und Gemüse  
**CHF 75.00**

**Menü 24**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Pouletgeschnetztes an Currysauce  
Ananas-Reis  
Früchtegarnitur

**CHF 31.50**

**Menü 25**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbs- und Schweinsfilet an Mango-Chili-Sauce  
Hausgemachtes Lauch-Kartoffelgratin  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 64.00**

**Menü 26**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Gemischter Fischteller garniert  
 Kräuterkartoffeln  
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 46.00**

**Menü 27**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Duett vom Lamm an Marsalasauce  
 Polenta  
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 48.00**

**Menü 28**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Gemüsespiess serviert mit vegetarischen Knusperli  
 Kartoffelgratin **CHF 43.00**

**Menü 29**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 geschmorter gespickter Rindsbraten  
 Kartoffelpüree  
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 44.00**

**Menü 54**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Gemüse-Piccata Milanese  
 Spaghetti  
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 37.00**

**Ritterschmaus****Menü Nr. 13**

Kleine Weinegustation mit  
 2 einheimischen Weinen  
 \*\*

Rundgang durch die Räumlichkeiten des Schloss-  
 Restaurants mit geschichtlichen Informationen  
 \*\*

Äussere und innere Reinigung

**Menü**

Rittersuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Salatbuffet garniert

\*\*\*

Ritterspiess serviert mit einer feinen Sauc  
 Polenta und Kartoffelgratin  
 Gemüse

\*\*\*

Dessert „Princesse“

\*\*

Geistergeschichte ab CD

**CHF 67.00 pro Person**

**Dieses Menü bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.  
 Bei weniger als 10 Personen wird die Kurz-Information  
 extra verrechnet!**

**Ab ca. 30 Personen empfehlen wir 2 Führungen**

## **Büffet nach Grossmutter's Art**

### **Menü Nr. 30.1**

Rittersuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Salatbüffet garniert

\*\*\*

#### **Hauptgangbüffet**

Älplermagronen, Käsehörnli mit Apfelmus, Capuns,  
Gschweltli mit Käse, Rheintaler Ribel, Maluns  
Fleischeintopf mit Gemüse, Bohnen mit Speck, Rippli,  
Gnagi, Haxen, Polenta mit Kaninchen

\*\*\*

#### **Dessertbüffet**

Apfelhüechli mit Vanillesauce, Gebrannte Crème,  
Caramelköppli, Birnenbrot, Käse, diverse Glace

**CHF 65.00 pro Person**

**Dieses Menü ist ab 20 Personen erhältlich!**

## **Rittermenü**

### **Menü Nr. 32**

Rittersuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Salatbüffet garniert

\*\*\*

#### **Hauptgangbüffet**

Gefüllte Ente, Pouletschenkel, Gebratene Poulets,  
Kaninchen, Grillwürste, Spiessli, Lammgigot  
Polenta, Kartoffelgratin,  
Maiskolben, verschiedene Gemüse

\*\*\*

#### **Dessertbüffet**

Früchtekorb, verschiedene Kuchen, Caramelköppli,  
Apfelhüechli mit Vanillesauce

**CHF 68.50 pro Person**

**Dieses Menü ist ab 20 Personen erhältlich!**

## Gourmet-Menü

### Menü Nr. 33

Variation aus der Küche  
(Lachstatar mit Crevetten auf Kräutersalat,  
Pangasiusknusperli, Bündnerfleisch-Carpaccio)

\*\*\*

Mango-Chili-Crème-Suppe  
im Baslerbrot

\*\*\*

Gebratener Saibling auf Tessiner Polenta

\*\*\*

Duett vom Schweins- und Kalbsfilet  
serviert mit feiner Morchelsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse

\*\*\*

Dessert-Variation

3-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)	CHF 77.00
4-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)	CHF 92.00
5-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)	CHF 105.00

### Menü Nr. 32.1

Gebratene Eglifilet auf Randengemüse  
\*\*\*

Lauchcrèmesuppe  
\*\*\*

Wildcarpaccio begleitet von buntem Blattsalat  
\*\*\*

Kalbsrückenbraten „Graf Hartmann I.“

**ODER**

Hirschfilet nach Art des Hauses  
Bratkartoffeln

Gemüse

**ODER**

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse,  
schwarzem Trüffel und Safransauce  
\*\*\*

Schokoladen-Crème brulée garniert mit Früchten

**CHF 82.00 pro Person**

### Menü Nr. 32.2

Weinschaumsuppe mit Gemüsewürfel  
\*\*\*

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen serviert  
\*\*\*

Filetstreifen vom Rind begleitet  
von einer Senfrahmsauce  
Butterspätzli und Gemüse  
\*\*\*

Pinienbeeren-Tarte mit Honigfeigen  
serviert mit Physalissorbet

**CHF 78.00 pro Person**



## Vegetarische Gourmet-Menü's

### Menü Nr. 31

Spaghetti mit Olivenöl und Basilikum  
\*\*\*

Kraftbrühe Gemüsejulienne und  
Blätterteilstangen im Einmachglas

**ODER**

Linsensalat garniert  
\*\*\*

Pilzragout an Rahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse

**ODER**

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse,  
schwarzem Trüffel und Safransauce  
\*\*\*

Dessert „Maison“

**CHF 78.00 pro Person**

### Menü Nr. 34

Gemüseterrine mit Sauce Vinaigrette  
mit weissem Balsamico-Essig und Olivenöl  
\*\*\*

Gelbe Karottencrèmesuppe im Baslerbrot  
mit Curry und Gin verfeinert  
\*\*\*

Salat „green and white“ mit Kalamansi-Dressing

**ODER**

Ratatouille in der Muschelschale serviert  
\*\*\*

Wurzelgemüse mit Randen an einer Trüffelsauce  
Couscous mit Apfel  
\*\*\*

Dessertvariation

**CHF 78.00 pro Person**

## Gourmet-Menü

### Menü Nr. 35

Kaninchenrückenfilet und gebratene Entenleber  
mit verschiedenen Salaten  
an Sauce Vinaigrette  
\*\*\*

Zwiebelcrèmesuppe mit Champagner  
\*\*\*

Fischteller serviert mit Crevetten und Toast

**ODER**

Lammrücken gebraten  
Kartoffelpürée  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Schokoladen-Crème Brulee

**CHF 76.50 pro Person**

### Menü Nr. 36

Fischcarpaccio mit Limonen  
\*\*\*

Weinschaumsuppe im Baslerbrot  
\*\*\*

Gänselebervariation auf Blattsalat

**ODER**

Zander auf Curry-Fettuccini  
\*\*\*

Perlhuhnbrust **ODER** Rehentrecôte  
serviert mit Orangensauce

Risotto  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Toblerone Mousse hell und dunkel garniert

**CHF 97.50 pro Person**

## Tagesteller ohne Nachservice ab 10 Personen

### Menü 43 \*

Rindsgulasch  
Butterspätzli  
Gemüse  
**CHF 30.00**

### Menü 45

Rindsgeschnetzeltes  
„Stroganoff“ mit Wildreis  
Gemüse  
**CHF 33.00**

### Menü 53\*

Rindsgehacktes  
Hörnli  
Apfelmus  
**CHF 28.00**

### Menü 56

Gemischter Teller vegetarisch  
**CHF 30.00**

**Bei Nachservice erheben wir einen Zuschlag von CHF 4.00 pro Person.**

Suppe, Salat und Dessert kann dazu bestellt werden.

**Dadurch entsteht ein Aufpreis:**

Tagessuppe	CHF 7.00
Kleiner gemischter Salat	CHF 7.50
Kleiner Dessert	CHF 8.50
Hausdessert	CHF 15.00

Äplermagronen mit Apfelmus

## ODER

Käsespätzli mit Zwiebeln und Apfelmus

à discretion pro Person CHF 25.00

## Dessertvorschläge

Schokoladen-Küchlein mit Saisonfrüchten  
und einem Passionsfrucht-Sorbet CHF 13.00

Apfel- oder Zitronensorbet mit  
Calvados oder Wodka CHF 12.00

Glace mit heissen Beeren (nach Saison) CHF 11.00

Apfelküchlein mit Vanillesauce CHF 12.50

Dessertbuffet klein	pro Pers.	CHF 16.50
mit Hochzeitstorte	Zuschlag	CHF 8.50

Dessertbuffet gross	pro Pers.	CHF 22.50
mit Hochzeitstorte	Zuschlag	CHF 8.50

Schlossdessert „Maison“ CHF 15.00

Hausdessert CHF 15.00

Apfelstrudel mit Vanilleglace CHF 10.50

Waffeln mit Ahornsirup, serviert mit Früchten und  
hausgemachter Glace CHF 14.00

Grand Marnier Panna cotta mit  
lauwarmem Schokoladenküchlein CHF 13.50

Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessli  
10 Stk. ab 10 Personen CHF 15.00

**Weitere Desserts auf Anfrage**

## Frühstücken auf Schloss Sargans

<b>Mini</b>	1 Kaffee
<b>CHF 9.50</b>	1 Gipfeli
	1 Konfitüre
	20g Butter
<b>Midi</b>	1 Kaffee
<b>CHF 17.00</b>	1 Brötli
	1 Stück Brot
	1 Konfitüre
	20g Butter
	1 Portion Käse
	1dl Orangensaft
<b>Maxi</b>	1 Kaffee
<b>CHF 19.00</b>	2 Gipfel
	1 Stück Brot
	2 Konfitüren
	40g Butter
	1 Portion Käse
	1dl Orangensaft
	1 kleines Birchermüesli
<b>Extras</b>	
Butter	CHF 1.20
Konfitüre	CHF 1.40
Käse	CHF 2.50
Kleines Birchermüesli	CHF 4.50
3min Ei	CHF 2.00
1 frische Frucht	CHF 1.70
1 Brötli mit Brüggeli	CHF 3.00

**Frühstücksbüffet sind zwischen CHF 19.00 und 26.00 pro Person erhältlich.**