

# 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

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

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

### Warme Vorspeisen / hot starters

<b>Apfel und Tomaten mit Ziegenkäse überbacken</b>	<b>CHF 21.50</b>
<b>Risotto mit Jakobsmuscheln</b> <i>risotto with scallops</i>	R, O, B, L
<b>Vorspeise</b>	<b>CHF 22.50</b>
<b>Hauptgang</b>	<b>CHF 43.00</b>
<b>Ravioli "Gräfin Agnes" (je nach Saison)</b> <i>ravioli „Gräfin Agnes“ (at season) as starter or as main course</i>	A, B, L
<b>Vorspeise</b>	<b>CHF 18.00</b>
<b>Hauptgang</b>	<b>CHF 27.00</b>
<b>"Vorspeisen-Allerlei"</b>	<b>CHF 23.50</b>
<b>Marinierter Lachs mit Ingwer, geräucherte Ente mit Honig, Ravioli-Süppchen, Frühlingsrollen, gegrilltes Pouletspiessli „chinese style“</b> <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

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	<b>CHF 7.00</b>
<b>Tomatencrèmesuppe mit Basilikum</b> <i>Tomato-cream soup with basilicum</i>	<b>CHF 13.00</b> L, O, G
<b>Lauchcrèmesuppe mit Speckwürfeli und Croûtons</b> <i>Leek-cream soup with bacon dice and croutons</i>	<b>CHF 14.00</b> L, O, G
<b>Hummersüppchen mit Rahmhaube</b> <i>Lobster bisque with cream</i>	<b>CHF 15.00</b> 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

<b>Kartoffeln im Olivenöl gebraten mit Tomaten, Spinat und Pilzen serviert</b> <i>potatoes fried in oliv oil, tomatoes, spinach, mushrooms</i>	<b>CHF 30.00</b>
<b>Ravioli auf Gemüse</b> <i>ravioli on a vegetable bed</i>	<b>CHF 30.00</b> L, A, G

## Vegetarisch / vegetarian

<b>Gemüserösti mit Käse überbacken</b> <i>Vegetable roesti overbaked with cheese</i>	<b>CHF 23.00</b> L, G
<b>Spätzlipfanne nach Grossmutter- Art mit Apfelmus serviert</b> <i>Spätzli grand mother style, apple mus</i>	<b>CHF 23.00</b> C, A, G
<b>Spargelrisotto mit schwarzem Trüffel garniert</b> <i>Risotto with asparagus garnished with black truffle</i>	<b>CHF 22.00</b> L, O, G
<b>Vorspeise</b> <b>CHF 22.00</b> <b>Hauptgang</b>	<b>CHF 30.00</b>
<b>Spinat gefüllt mit Lachs und Jakobsmuscheln auf Nudeln garniert</b> <i>spinach filled with scallops and salmon on noodles</i>	<b>CHF 30.00</b> L, R
<b>Gemüse-Capuns mit Käse gratiniert</b> <i>chards filled with vegetable, gratinated with cheese</i>	<b>CHF 26.50</b> L, G
<b>Wachtelei im Couscous fritiert, serviert mit gemischten Pilzen und Saisongemüse</b> <i>quail egg coated in couscous deep fried, served with mixed mushrooms and seasonal vegetable</i>	<b>CHF 30.00</b> 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*

**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** CHF 46.00    **Schwein / pork** CHF 40.00    **Poulet, Pouletschinken / chicken, chicken ham** 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

**Ritterspiess garniert an Marsalasauc**  
**Gemüse, Pommes Frites** CHF 45.00

**Pouletbrüstchen an Süss-Sauersauce, Reis, Gemüse** CHF 33.00    F, G, O  
*Breast of chicken on a sour-sweet sauce, rice, vegetable*

**Schweinsschnitzel 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

**Schweinsschnitzel 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

*Chateâu-briand with Sauce Bearnaise, choise 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

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

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, Rösticroquettes, 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**

*baked perch filet in combination with bass served on a bed of leek and asparagus, prosecco cream sauce*  
D, G, L, O

CHF 45.00

**Saibling serviert mit Avocado-Mango-Würfelchen, Kartoffelpüree**

*turbot served with diced avocado and mango, potato puree*  
D, G, O

CHF 44.00

**Gebratenes Zanderfilet, Süss-Sauer-Sauce, begleitet von Ananas-Reis und Blattspinat Beilage, Gemüse**

*baked pike-perch, sweet-sour sauce, accompanied by pineapple rice and leaf-spinach*

CHF 44.00

D, A, F,

**Spargeln mit Jakobsmuscheln serviert an Holunder-Ingwer-Sauce, Gemüse garnitur**

*asparagus served with scallops on a elder ginger sauce, vegetable*  
R, G, C, O

CHF 45.00

**Bezugsquellen:**

**Salate und Gemüse:**

Aus der Region

**Eier:**

Fam. Küng, Heiligkreuz

**Kartoffeln:**

Fam. Grünenfelder, Sargans

**Fleisch:**

**Rind**  
Schweiz / Brasilien / USA  
**Kalb**  
Schweiz  
**Poulet**  
Ungarn, Brasilien  
**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

# Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

**A FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backwaren, Fischkonserven, Desserts, Schokolade

**B FÜR KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

**C FÜR EIER VON GEFÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Eiertropfgewinn, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Fischierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

**D FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)**  
Wäcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Violett tomato

**E FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Süßsaußen, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

**F FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diättrinken, Kaffeeweißler

**G FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)**  
Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussougartcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

**H FÜR SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste, (Pistazien), Rohwürste (Wälwürste), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfi), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

**L FÜR SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterfische, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, sautige Snacks (Chips)

**M FÜR SEIF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, emulgiertes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essigwaren

**N FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Brot, Krackebrot, Gebäck (süß und süßig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

**O FÜR SCHWEFELDIOXID UND SULFITE**  
Fruchtzubereitung, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und Zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

**P FÜR LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze

**R FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate