

Aperitifvorschläge

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, etc.)	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 dem Holzbrett	pro Pers.	CHF 22.00
79 Aperitifbuffet garniert	pro Pers.	CHF 21.50

Getränke:

80 Schlosstrunk (<i>pro Glas</i>)	CHF 10.00
Limettencocktail mit Mandarinenschaum (<i>pro Glas</i>)	CHF 10.00
Champagnercocktail mit Granatapfel (<i>pro Glas</i>)	CHF 13.00
Ananas & Cocos Cocktail (<i>pro Glas</i>)	CHF 08.00
81 Orangensaft frisch (<i>pro Liter</i>)	CHF 21.00
82 Orangensaft gemischt (<i>pro Liter</i>)	CHF 14.00
83 Mineralwasser (<i>pro Liter</i>)	CHF 09.50
139 Bier vom Fass (<i>pro Liter</i>)	CHF 12.90
140 Bowle mit Alkohol (<i>pro Liter</i>)	CHF 22.00
141 Bowle ohne Alkohol (<i>pro Liter</i>)	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 04.80
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 04.80
Salsiztatar im Mangold	CHF 03.20

Avocadomousse	
mit Shrimps und Kresse	CHF 04.20
Vitello Tonnato Röllchen	CHF 03.80
Pouletspiesschen mit Honig glasiert	CHF 04.00
Gemüsecrudites mit Soja Wasabi	CHF 03.50
Spinat mit Vanille	CHF 03.20
Rüebli makronen	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-Walnutatar 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 83.00

Büffetvorschlag 4 „De Luxe“

Rosa Hirschrücken mit Aprikosenkonfitüre und
Sellerie
Jakobsmuscheln mit Erbsencreme und Brüsseler
Spitzen
Hummersalat serviert mit Mango und
Senfmayonnaise
Kalbscarpaccio mit Tomaten und Kapern
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
Gurkencarpaccio mit Frischkäse	CHF 20.00
Safranrisotto mit frischen Pilzen	CHF 19.50
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
Spaghetti Variation mit Trüffel	CHF 22.00

Suppen

- Suppe nach Wahl, im Menü inbegriffen:

- Kraftbrühe mit	Sherry Flädli Gemüsejulienne Eierstich Griessnockerln
- Klare Spargelsuppe mit Eierstich	- Champignoncrème
- Karottencreme	- Zwiebelcreme
- Riesling x Sylvaner-Creme	- Lauchcreme
- Broccolicreme	- Weinschaumcreme
- Tomatencreme	- Gemüsecreme
- 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 **CHF 43.00**

Menü 15

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

Schwein **CHF 36.00**

Truthahn **CHF 40.00**

Kalb **CHF 45.00**

Menü 16

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

Schwein **CHF 41.00**

Truthahn **CHF 42.00**

Kalb **CHF 46.00**

Menü 17

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Kalbsnierstück am Stück gebraten
Kartoffelgratin
Drei Gemüse nach Wahl **CHF 44.00**

Menü 18

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Hausgemachter Hackbraten (Ohne Schwein) an
Rotweinsauce
Kartoffelstock, 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 Béarnaise
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
Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel
Auf Safran-Reis
Früchtegarnitur und Gemüsegarniture
CHF 45.00

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 Fischsteller garniert
Kräuterkartoffeln
Drei Gemüse nach Wahl **CHF 46.00**

Menü 27

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Duett vom Lamm an Marsalasaucce
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
Gefüllter Kartoffel mit Spinat, Spiegelei
Gemüse **CHF 34.50**

Menü 54

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

Ritterschmaus

Menü Nr. 13

Kleine Weindegustation 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

Äplermagronen, Käsehörnli mit Apfelmus,

Capuns,

Gschwelli mit Käse, Rheintaler Ribel,

Maluns

Fleischeintopf mit Gemüse, Bohnen mit

Speck, Rippli,

Gnagi, Haxen, Polenta mit Kaninchen

Dessertbüffet

Apfelhüechli mit Vanillesauce, Gebrannte

Crème, Caramelköpflli, Birnenbrot, Käse,

diverse Glace

CHF 65.00 pro Person

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

Rittermenü

Menü Nr. 32

Rittersuppe im Baslerbrot

Salatbuffet garniert

Hauptgangbuffet

Gefüllte Ente, Pouletschenkel, Gebratene
Poulets, Kaninchen, Grillwürste, Spiessli,

Lammgigot

Polenta, Kartoffelgratin,
Maiskolben, verschiedene Gemüse

Dessertbuffet

Früchtekorb, verschiedene Kuchen,
Caramelköppli, Apfelchüechli 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 brûlée 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
Blätterteltangen 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

Kartoffelpüree

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 53*

Rindsgehacktes
Hörnli, Apfelmus

CHF 28.00

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

Menü 45

Rindsgeschnetzeltes
„Stroganoff“ mit
Wildreis, Gemüse

CHF 33.00

Menü 56

Gemischter
Teller vegetarisch

CHF 30.00

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 15.00

Apfel- oder Zitronensorbet mit
Calvados oder Wodka CHF 13.00

Glace mit heissen Beeren (nach Saison)
CHF 13.00

Apfelküchlein mit Vanillesauce CHF 13.00

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

Dessert „Suprise“ CHF 16.00

Apfelstrudel mit Vanilleglace CHF 10.50

Grand Marnier Panna cotta mit
lauwarmem Schokoladenküchlein
CHF 15.00

Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessli
10 Stk. ab 10 Personen CHF 15.00

**Weitere Desserts auf Anfrage
Frühstücken auf Schloss Sargans**

restaurant schloss sargans

Mini

CHF 9.50

Brötli

1 Kaffee
1 Gipfeli oder

1 Konfitüre
20g Butter

Orangensaft

Birchermüesli

Extras

Butter

Konfitüre

Käse

Kleines Birchermüesli

3min Ei

1 frische Frucht

1 Brötli mit Brüggeli

40g Butter

1 Portion Käse

1dl

1 kleines

CHF 1.20

CHF 1.40

CHF 2.50

CHF 4.50

CHF 2.00

CHF 1.70

CHF 3.00

Midi

CHF 17.00

Orangensaft

1 Kaffee
1 Brötli
1 Stück Brot
1 Konfitüre
20g Butter
1 Portion Käse
1dl

Maxi

CHF 19.00

1 Kaffee
2 Gipfel
1 Stück Brot
2 Konfitüren

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