

# restaurant schloss sargans

## Apéro- & Menü-Vorschläge 2022

Per März 2022 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 02.20
70 Käsegipfeli	pro Stk.	CHF 02.20
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 04.00
74 pro eckiges Brötli		CHF 04.50

### Brötli belegt mit:

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

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 13.00
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

Verschiedene kleine Schlossküchlein	CHF 03.00
Grissini mit Rohschinken	CHF 03.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeli	CHF 03.00
Chicken- und Prawn Wan Tan	CHF 04.00
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 04.00
Mini Frühlingsrollen	CHF 03.70
Crevetten mit Avocado- und Lachstatar	CHF 04.50
Canapés verschieden belegt	CHF 04.50
Roastbeefröllchen garniert mit Gemüse	CHF 04.20
Ribel-Chüechli	CHF 03.20
Spinatbällchen mit Jakobsmuschel	CHF 04.80
Salsiztatar im Mangold	CHF 04.00
Avocadomousse mit Shrimps und Kresse	CHF 04.50
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

**Bitte berücksichtigen Sie, dass minimum 5 pro Stück bestellt werden müssen!  
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 108.00**

## 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 26.50
Crevettencocktail mit Toast serviert	CHF 22.00
Randentatar garniert	CHF 22.00
Tomatensalat mit Grana Padano	CHF 19.00
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

## 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	- Kokos-Curry-Creme mit Apfel
- 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	A,C,L,P	<b>CHF 43.00</b>

### Menü 15

Suppe nach Wahl		
Gemischter Salat		
Braten glaciert mit Senf- oder Rotweinsauce		
Croquetten		
Drei Gemüse nach Wahl	C,M,O,G,L	
<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	C,A,L,O	
<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	G,C,H,O	<b>CHF 44.00</b>

**Menü 18**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbshaxen an Rotweinsauce  
Bergkartoffelstock mit blauen Kartoffeln  
Drei Gemüse nach Wahl L,P,O,G

**CHF 42.50****Menü 19**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Cordon bleu  
Kartoffelgratin  
Drei Gemüse nach Wahl A,C,G,L

**Schwein****CHF 42.00****Kalb****CHF 47.00****Menü 20**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbsrückensteak serviert mit Pilzsauce  
Croquetten  
Drei Gemüse nach Wahl A,C,G,L,O

**CHF 66.00****Menü 21**

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

**CHF 65.00****Menü 22**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Schnitzel mit feiner Rahmsauce mit Champignon  
Butternudeln  
Drei Gemüse nach Wahl G,P,O

**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  
G,P,L,C,O **CHF 75.00**

**Menü 24**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel  
Safranreis  
Früchte und Gemüse L,P,O **CHF 46.00**

**Menü 25**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbs- und Schweinsfilet an Mango-Chili-Sauce  
Hausgemachtes Lauch-Kartoffelgratin  
Drei Gemüse nach Wahl G,L,O,P **CHF 64.00**

### Menü 26

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Gemischter Fischteller garniert  
Kräuterkartoffeln  
Drei Gemüse nach Wahl G,P,L **CHF 46.00**

### Menü 27

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

### Menü 28

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Gemüsespiess serviert mit vegetarischen Knusperli  
Kartoffelgratin C,G,L,P **CHF 43.00**

### Menü 29

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Rauchlachs auf Spinatbett  
Schlosskartoffeln  
Drei Gemüse nach Wahl G,L,P **CHF 42.00**

### Menü 54

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Gemüse-Piccata Milanese  
Spaghetti  
Drei Gemüse nach Wahl G,C,O,L,P **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  
(G,L,P,O)  
\*\*\*

Salatbüffet garniert

\*\*\*

Ritterspiess serviert mit einer feinen Saue  
Polenta und Kartoffelgratin

Gemüse  
(G,O,L)  
\*\*\*

Dessert „Princesse“  
(G,C,O,E)  
\*\*

Geistergeschichte ab CD

**CHF 68.50 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,  
Gschwelkti 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!**

A,C,E,G,L,O,P,M

## **Rittermenü**

### **Menü Nr. 32**

Rittersuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Salatbüffet garniert

\*\*\*

#### **Hauptgangbüffet**

Gefüllte Ente, Pouletschenkel, Gebratene Poulets,  
Kaninchen, Grillwürste, Spiessli, Lammgigot, Braten  
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!**

A,C,G,L,O,P,M

## 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

A,C,E,G,L,O,P

<b>3-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)</b>	<b>CHF 80.00</b>
<b>4-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)</b>	<b>CHF 98.00</b>
<b>5-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)</b>	<b>CHF 110.00</b>

### 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  
C,G,L,M,O,P

### 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  
A,C,G,E,L,P,O

<b>3-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)</b>	<b>CHF 80.00</b>
<b>4-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)</b>	<b>CHF 98.00</b>
<b>5-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)</b>	<b>CHF 110.00</b>

## Vegetarische Gourmet-Menü' s

### Menü Nr. 31

Spaghetti mit Olivenöl und Basilikum

\*\*\*

Kraftbrühe Gemüsejulienne und  
Blätterteigstange im Einmachglas

**ODER**

Linsensalat garniert

\*\*\*

Pilzragout an Rahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse

**ODER**

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse,  
schwarzem Trüffel und Safransauce

\*\*\*

Dessert „Maison“

A,C,G,E,L,M,O,P

### 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

A,C,E,G,L,M,O,P

**3-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)**

**CHF 80.00**

**4-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)**

**CHF 98.00**

**5-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)**

**CHF 110.00**

## 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

A,C,G,E,O,P,L

### 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

A,C,E,G,L,O,P

**3-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)**

**CHF 80.00**

**4-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)**

**CHF 98.00**

**5-Gänge Menü (mit 1 Hauptgang)**

**CHF 110.00**

## Tagesteller ohne Nachservice ab 10 Personen

### Menü 43 \*

Rindsgulasch  
Butterspätzli  
Gemüse  
**CHF 30.00** G,C,L,P,O

### Menü 53\*

Rindsgehacktes  
Hörnli  
Apfelmus G,L,O,P  
**CHF 28.00**

### Menü 45

Rindsgeschnetzeltes  
„Stroganoff“ mit Wildreis  
Gemüse  
**CHF 33.00** G,O,P

### Menü 56

Gemischter Teller vegetarisch  
**CHF 30.00**

**Bei Nachservice erheben wir einen Zuschlag von CHF 4.50 pro Person.**

Suppe, Salat und Dessert kann dazu bestellt werden.

**Dadurch entsteht ein Aufpreis:**

Tagessuppe	CHF 10.00
Kleiner gemischter Salat	CHF 10.00
Kleiner Dessert	CHF 8.50
Hausdessert	CHF 15.00

Älplermagronen mit Apfelmus G,C,L

## ODER

Käsespätzli mit Zwiebeln und Apfelmus G,C,L

à discretion pro Person CHF 28.00

## Dessertvorschläge

Schokoladen-Küchlein mit Saisonfrüchten  
und einem Passionsfrucht-Sorbet CHF 16.00

Apfel- oder Zitronensorbet mit  
Calvados oder Wodka CHF 15.00

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 16.00

Apfelstrudel mit Vanilleglace CHF 12.00

Grand Marnier Panna cotta mit  
lauwarmem Schokoladenküchlein CHF 16.00

Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessli  
8 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.**

## Frühstück jeweils Sonntags bis 12:30 Uhr

<b>Schloss Frühstück</b>	Café, Orangensaft, 3 Hausgemachte Brötchen, Butter, Konfitüre, Käse, Schinken, Salami, Spiegelei	CHF 21.00
<b>Französisches Frühstück</b>	Café, Orangensaft, 2 Gipfel, Butter, Nutella oder Honig	CHF 15.50
<b>Käsefrühstück</b>	Café, 3 Hausgemachte Brötchen, Butter, Konfitüre, 4 Sorten Käse, 1 hartgekochtes Ei	CHF 17.20
<b>Katerfrühstück</b>	Espresso, 3 Hausgemachte Brötchen, Schinken, Salami, Oliven, Butter, Konfitüre, Parmesankäse, Rösti	CHF 20.70
<b>Kaiser's Frühstück</b>	Café, Obstsalat, 1 Gipfel, Konfitüre, Butter	CHF 17.90
<b>Gräfin Agnes Frühstück (ab zwei Personen)</b>	Café, Orangensaft, 1 Gipfel, 2 Hausgemachte Brötchen, Rührei mit Speck, Käse, Schinken, Hummus, Lachs, Butter, Konfitüre, Früchte	CHF 26.50
	mit Sekt	CHF 34.50