

Veranstaltungen 2022

- 1. August** **BBQ Country**
mit Bo Katzmann und Ronja,
Andy McSean und Amber Rae
- 10. September** **Comedy-Krimi Dinner**
“Mord im Zug“
- 4.&5. November** **Patric Scott’s Music Night**
u.a. mit Comedian Peter Pfändler

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.

Unsere Öffnungszeiten:

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

Dienstag und Mittwoch Ruhetag
(auf Anfrage geöffnet)

**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, Postcard, twint**

Kalte Teller / cold plates

Bündnerteller gemischt CHF 25.50
grison plate (air-dried beef and differnet cold meat) G

Bündnerplatte gemischt für 2 Personen CHF 45.00
grison plate (air-dried beef and differnet cold meat) for 2 person G

Apéroplatte garniert für 2 Personen CHF 35.00
(Salsiz, Speck, Käse, Essiggurken, Oliven, Humus)
*plate for 2 garnished with Salsiz (air-cured raw sausage),
bacon, cheese, pickled gherkins, olives, humus* G

Käseteller garniert CHF 25.00
Mixed cheese plate garnished G

Thonsalat einfach CHF 13.00
Green salad with tuna

Thonsalat garniert mit frischen Salaten CHF 18.50
Mixed salad with tuna

Wurstsalat einfach CHF 12.00
Green salad with cervelat C, L

Wurstsalat garniert CHF 17.00
Mixed salad with cervelat C, L

Wurst-Käsesalat einfach CHF 15.00
Green salad with cervelat and cheese C, L

Wurst-Käsesalat garniert CHF 18.70
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

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.

„Hawaii Summer“ CHF 30.00

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, C

Deep fried fish with sauce tartare garnished with mixed salad

Clubsandwich mit hausgemachten Pommes frites CHF 33.00

(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

Birnenbrot auf Ziegenkäse mit Brioche, garniert CHF 19.00

pear bread served with goose cheese with brioche, garnished

Kleiner gemischter Salat CHF 10.00

Small mixed salad

C

Tomatensalat mit Grana Padano CHF 18.50

tomato salad with Grana Padano

G

Cesarsalat ergänzt mit Pouletbruststreifen vom Grill CHF 30.00

(Blattsalat mit italienischem Käse, Speck, Croûtons)

A, B, G

Cesar salad with sliced chicken breast

**Nüsslisalat mit Ei, Speck,
Brotcroûtons, Baumnüssen** CHF 19.00
Filed salad garnished with egg, bacon, croûtons, walnut A, C, H

Balik-Lachs serviert auf Kohlrabi-Apfeltatar CHF 25.00
Balik salmon served on a tatar from turnip cabbage-apple R

Rindstatar auf Spargeln, Wachtelei, Toastbrot L, C, O
Beefsteak Tatar, asparagus, quail egg, toast CHF 30.00
80g CHF 45.00
150g

Warme Vorspeisen / hot starters

Apfel und Tomaten mit Ziegenkäse überbacken CHF 22.50
apple and tomato overbaked with goose cheese G

Risotto mit Jakobsmuscheln R, O, G, L
risotto with scallops CHF 25.00
Vorspeise CHF 45.00
Hauptgang

Ravioli "Gräfin Agnes" (je nach Saison) A, B, L
ravioli „Gräfin Agnes“ (at season) as starter or as main course CHF 25.00
Vorspeise CHF 35.00
Hauptgang

"Vorspeisen-Allerlei" CHF 30.00
*Marinierter Lachs mit Ingwer, geräucherte Ente
mit Honig, Ravioli-Süppchen, Frühlingsrollen, gegrilltes Pouletspiessli „chinese style“
marinated salmon with ginger, smoked duck with honey, soup with ravioli, grilled chicken skewers
chinese style, spring rolls* R, D, A, F, L

Suppen / soups

**Lauchcrèmesuppe mit
Speckwürfeli und Croûtons** CHF 15.00
Leek-cream soup with bacon dice and croutons L, G, O

**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 35.00
potatoes fried in oliv oil, tomatoes, spinach, mushrooms

Ravioli auf Gemüse CHF 35.00
ravioli on a vegetable bed L, A, G

Vegetarisch / vegetarian

Gemüserösti mit Käse überbacken CHF 25.00
Vegetable roesti overbaked with cheese L, G

**Spätzlipfanne nach Grossmutter-
Art mit Apfelmus serviert** CHF 25.00
Spätzli grand mother style, apple mus C, A, G

Spargelrisotto mit schwarzem Trüffel garniert
Risotto with asparagus garnished with black truffle L, G, O

Vorspeise CHF 28.00
Hauptgang CHF 38.00

Fisch / fish

**Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
serviert auf einem Lauch-Spargel-Bett verfeinert
mit einer Prosecco-Rahmsauce**

CHF 47.00

baked bass filet

D, G, L, O

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

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

CHF 44.00

baked pike-perch, sweet-sour sauce,

D, A, F,

accompanied by pineapple rice and leaf-spinach

Fleischgerichte / meat

“Mini Beiz, dini Beiz”

**Rindsfilet an Cognacsauce mit Pilzen und
Trüffelschaum, Polenta und Gemüse**

CHF 56.00

Beef fillet on cognac sauce, mushrooms, truffle mousse, polenta, vegetable

A, G, L

**Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse
(wählen Sie die Fleischsorte):**

Escalope with cheese and ham, French fries, vegetable

(choose your favorite meat):

Kalb mit Kalbsspeck/ *veal with veal bacon*

Schwein / *pork*

CHF 46.00

CHF 40.00

A,G,C,L

-> Auf Wunsch auch mit Trüffel

Aufpreis CHF 6.00

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher-Art” mit Rösti, Gemüse, gemischter Salat

sliced veal „Zurich-style“ with roesti, vegetable, salad

½ Portion CHF 33.50

1/1 Portion CHF 44.50

L, A, G, C

**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

**Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites,
Gemüse, gemischter Salat**

breaded pork cutlet with chips, vegetable, mixed salad

½ Portion

CHF 20.00

1/1 Portion

CHF 27.00

L, A, G, C

**Schweinsschnitzel mit Rahmsauce,
Butternudeln, Gemüse, gemischter Salat**

pork cutlet with noodles, vegetable, mixed salad

½ Portion

CHF 21.00

1/1 Portion

CHF 28.00

L, A, G, C, O

**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

Ab 2 Personen /for 2 person

Château-briand mit Sauce Bearnaise, Beilagen nach Wahl, verschiedene Gemüse

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

ab 2 Personen CHF 124.00
C, O, L

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

ab 2 Personen CHF 125.00
G, L, O

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 4.50

Süßkartoffeln mit Trüffel

Zuschlag CHF 6.50

Risotto, rösti, polenta, croquettes, buttered potatoes, potatoe gratin or spätzli

we charge CHF 4.50 extra

A, G, L

batatas with truffle

extra charge CHF 6.50

Bezugsquellen:

Salate und Gemüse: Top CC, Buchs, CCA Sargans

Kartoffeln: Fam. Grünenfelder, Sargans

Fleisch:

Rind

Schweiz / Brasilien / USA

Kalb

Schweiz

Poulet

Ungarn

Schwein

Schweiz

Pferd

Argentinien, Australien

Bezug bei:

CCA Sargans

Prodega CC Chur

Top CC Buchs

Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



A FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B FÜR KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C FÜR EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Eiertelwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißer



G FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, 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 (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), 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, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M FÜR SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), 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 Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



R FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate