

restaurant schloss sargans

Apéro- & Menü-Vorschläge 2023

Per Januar 2023 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.

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir fünf Werktage vor der Veranstaltung von einer annähernden und zwei Werktage vor dem Anlass von einer definitiven Personen- resp. Menüzahl aus. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

- Für die Benützung des Rittersaals erhebt die Ortsgemeinde Sargans CHF 80.00.
- Ab 01:00 Uhr erheben wir einen Servicezuschlag pro Std. von CHF 50.00 (2 Servicemitarbeiter sind vor Ort).

Aperitifvorschläge

69 Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF 02.60
70 Käsegipfeli	pro Stk.	CHF 02.60
71 Gemüsestengel roh mit div. Dip/	pro Portion	CHF 12.70
72 „Salzigs“ (Chips, Nüssli,.....)	pro Pers.	CHF 02.80
73 Belegte Brötli pro rundes Brötli		CHF 04.20
74 pro eckiges Brötli		CHF 04.80

Brötli belegt mit:

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

76 Bündnerplatte gemischt mit Käse auf Holzbrett	pro Pers.	CHF 24.50
79 Aperitifbüffet garniert	pro Pers.	CHF 22.50

Getränke:

80 Schlosstrunk	pro Glas	CHF 12.00
Champagnercocktail mit Granatapfel	pro Glas	CHF 13.00
Ananas - Cocos Cocktail	pro Glas	CHF 09.00
81 Orangensaft frisch	pro Liter	CHF 22.50
82 Orangensaft gemischt	pro Liter	CHF 15.50
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
142 Prosecco	7.5 cl	CHF 48.50

Apéro Canapés

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 03.90
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 04.90
Salsiztatar im Mangold	CHF 04.00
Avocadomousse mit Shrimps und Kresse	CHF 04.60
Vitello Tonnato Röllchen	CHF 03.90
Pouletspiesschen mit Honig glasiert	CHF 04.00
Gemüsecrudites mit Soja Wasabi	CHF 03.50
Rüebli makronen	CHF 03.20
Polenta-Kräuterravioli	CHF 04.00
Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln	CHF 03.20
Rötelibirnen mit Zimtcrème	CHF 05.00
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren	CHF 05.00
Crème brûlée	CHF 05.00
Schokoladen-Küchlein	CHF 05.00

***Die Preise verstehen sich pro Stück.
Bitte berücksichtigen Sie, dass Minimum 5 pro Stück
bestellt werden müssen.***

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 80.50**

Büffetvorschlag 2

Verschiedene Blattsalat und Rohkost mit diversen Dressings
Mariniertes Bündnerfleisch
Salsitzatar 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 78.50**

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 87.00**

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
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 110.00**

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
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
 - Broccolicreme
 - Tomatencreme
 - Gemüsecreme
 - Champignoncreme

 - Riesling x Sylvaner-Creme
 - Zwiebelcreme
 - Lauchcreme
 - Weinschaumcreme

 - Mango-Papaya-Chili-Creme
 - Ananas-Lauch-Creme
- Zuschlag CHF 01.00
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 44.00**

Menü 15

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

Schwein **CHF 37.00**
Truthahn **CHF 41.00**
Kalb **CHF 46.00**

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 45.00**

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 43.00****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 67.00

Menü 22

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

Schwein

CHF 35.00

Truthahn

CHF 36.00

Kalb

CHF 44.00

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 80.00

Menü 24

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel
Safranreis
Früchtegarnitur, Gemüse
CHF 46.50

Menü 25

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Kalbs- und Schweinsfilet an Mango-Chili-Sauce
Hausgemachtes Lauch-Kartoffelgratin
Drei Gemüse nach Wahl
CHF 65.50

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
Rauchlachs auf Spinatbeet
Schlosskartoffeln
Drei Gemüse nach Wahl **CHF 43.00**

Menü 54

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Gemüse-Piccata Milanese
Spaghetti
Drei Gemüse nach Wahl **CHF 40.00**

Ritterschmaus

Menü Nr. 13

Kleine Weidegustation 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 69.50 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

Äplermagronen, Käsehörnli mit Apfelmus, Capuns,
Gschwelti 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 66.50 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, Caramelköpflli,
Apfelhüechli mit Vanillesauce

CHF 69.50 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
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

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

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, 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

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“

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, 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

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

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 33.00 *G, C, L, P, O*

Menü 53*

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

CHF 30.00

Menü 45

Rindsgeschnetzeltes
„Stroganoff“ mit Wildreis
Gemüse

CHF 33.00 *G, O, P*

Menü 56

Gemischter Teller vegetarisch

CHF 33.00

**Bei Nachservice erheben wir einen Zuschlag von
CHF 5.00 pro Person.**

Suppe, Salat und Dessert kann dazu bestellt werden.

Dadurch entsteht ein Aufpreis:

Tagessuppe	CHF 10.00
Kleiner gemischter Salat	CHF 10.50
Kleiner Dessert	CHF 9.00
Hausdessert	CHF 15.00

Äplermagronen mit Apfelmus *G, C, L*

ODER

Käsespätzli mit Zwiebeln und Apfelmus *G, C, L*

à discretion pro Person CHF 30.00

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 14.00
Dessertbuffet klein mit Hochzeitstorte	pro Pers. Zuschlag	CHF 16.50 CHF 8.50
Dessertbuffet gross mit Hochzeitstorte	pro Pers. Zuschlag	CHF 22.50 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 6 Stk.	ab 10 Personen	CHF 16.00
Dessert „Surprise“		CHF 16.50

Weitere Desserts auf Anfrage

Frühstücken auf Schloss Sargans

Schloss Frühstück **CHF 21.00**

Café, Orangensaft, 3 hausgemachte Brötchen,
Butter, Konfitüre, Käse, Schinken,
Salami, Spiegelei

Französisches Frühstück **CHF 16.50**

Café, Orangensaft, 2 Gipfel, Butter,
Nutella oder Honig

Käsefrühstück **CHF 17.20**

Café, 3 hausgemachte Brötchen, Butter,
Konfitüre, 4 Sorten Käse, 1 hart gekochtes Ei

Katerfrühstück **CHF 20.70**

Espresso, 3 hausgemachte Brötchen, Schinken,
Salami, Butter, Konfitüre, Parmesankäse, Rösti

Kaiser's Frühstück **CHF 17.90**

Café, Obstsalat, 1 Gipfeli, Konfitüre, Butter

Grafin Agnes (Ab 2 Personen) **CHF 27.00**

mit Prosecco **CHF 39.00**

Café, Orangensaft, 1 Gipfeli, 2 hausgemachte Brötchen,
Rührei mit Speck, Käse, Schinken, Hummus, Lachs, Butter,
Konfitüre, Früchte

Mini 1 Kaffee
CHF 9.50 1 Gipfeli
1 Konfitüre

	20g Butter
Midi	1 Kaffee
CHF 17.00	1 Brötli
	1 Stück Brot
	1 Konfitüre
	20g Butter
	1 Portion Käse
	1dl Orangensaft
Maxi	1 Kaffee
CHF 19.00	2 Gipfel
	1 Stück Brot
	2 Konfitüren
	40g Butter
	1 Portion Käse
	1dl Orangensaft
	1 kleines Birchermüesli
Extras	
Butter	CHF 1.50
Konfitüre	CHF 1.50
Käse	CHF 3.00
Kleines Birchermüesli	CHF 5.50
3min Ei	CHF 2.50
1 frische Frucht	CHF 2.50
1 Brötli mit Brüggeli	CHF 3.50

Frühstücksbüffet sind zwischen CHF 19.00 und 26.00 pro Person erhältlich.