

Veranstaltungen 2023

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. August | BBQ Country Night
mit Bo Katzmann und Ronja & Friends |
| 9. September | Whisky & Dine
mit schottischem Dudelsack |
| 3./4./5. November | Music Dinner |
| 8. Dezember | Real Christmas
Unterhaltung durch Comedian Charles Nguela,
Patric Scott & Band |

**Wir freuen uns auf eine schöne
letzte Saison mit unseren Gästen**

restaurant schloss sargans

Familie 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**

**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 und Postcard, Twint**

Kalte Teller / cold plates

Bündnerteller gemischt	CHF 25.50	
<i>grison plate (air-dried beef and differnet cold meat)</i>		G
Bündnerplatte gemischt für 2 Personen	CHF 45.00	
<i>grison plate (air-dried beef and differnet cold meat) for 2 person</i>		G
Apéroplatte garniert für 2 Personen	CHF 35.00	
<i>(Salsiz, Speck, Käse, Essiggurken, Oliven, Humus) plate for 2 garnished with Salsiz (air-cured raw sausage), bacon,cheese,pickled gherkins, olives, humus</i>		G
Käseteller garniert	CHF 25.00	
<i>Mixed cheese plate garnished</i>		G
Thonsalat einfach	CHF 13.00	
<i>Green salad with tuna</i>		
Thonsalat garniert mit frischen Salaten	CHF 18.50	
<i>Mixed salad with tuna</i>		
Wurstsalat einfach	CHF 12.00	
<i>Green salad with cervelat</i>		C, L
Wurstsalat garniert	CHF 17.00	
<i>Mixed salad with cervelat</i>		C, L
Wurst-Käsesalat einfach	CHF 15.00	
<i>Green salad with cervelat and cheese</i>		C, L
Wurst-Käsesalat garniert	CHF 18.70	
<i>Mixed salad with cervelat and cheese</i>		C, L
Salatteller garniert mit Ei und Früchten	CHF 18.00	
<i>Mixed salad with hard-boiled egg</i>		C, L

„Schloss Salat Graf Hans II.“ **CHF 39.00**
Gegrillte Shrimps und Rindsfiletstreifen auf knackigem Salat mit Früchten
und gerösteten Sonnenblumenkernen L, H

grilledshrimps and sliced beef on a crisp salad with fruits and sunflower seeds

„Vom Fisch“ **CHF 28.00**
Fischknusperli mit Sauce Tartare garniert A, D, G, L
mit frischem Salat

Deep fried fish with sauce tartare garnished with mixed salad

Clubsandwich mit hausgemachten Pommes frites **CHF 33.00**
(Burger vom Rind, Toastbrot, Salat, Cocktailsauce, Tomaten, Essiggurken)

Club sandwich with home made fresh fries A, C, G, M
(beef burger, toast, 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 28.00

Balik salmon served on a tatar from turnip cabbage-apple

R

Rindstatar auf Spargeln, Wachtelei, Toastbrot

Beefsteak Tatar, asparagus, quail egg

L, C, O

80g

CHF 30.00

150g

CHF 45.00

Warme Vorspeisen / hot starters

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

Risotto mit Jakobsmuscheln
risotto with scallops R, O, B, L

Vorspeise CHF 25.00

Hauptgang CHF 45.00

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

Vorspeise CHF 25.00

Hauptgang CHF 35.00

"Vorspeisen-Allerlei" CHF 30.00

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

Suppen / soups

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

**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's-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, O, G

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 perch filet in combination with bass 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 46.00
baked pike-perch, sweet-sour sauce, D, A, F,
accompanied by pineapple rice and leaf-spinach

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 mit Kalbsspeck/ veal with veal bacon

CHF 46.00

Schwein / pork

CHF 40.00

A, G, C, L

-> *Auf Wunsch auch mit Trüffel*

Aufpreis CHF 7.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" mit Rösti,

Gemüse, gemischter Salat

L, A, G C

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

½ Portion CHF 32.50

^{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

Schnitzel paniert, Pommes frites, Gemüse, gemischter Salat

breaded pork cutlet with chips, vegetable, mixed salad

A, G, C, L

SCHWEIN

½ Portion CHF 20.00

^{1/1} Portion CHF 27.00

KALB

½ Portion CHF 30.00

^{1/1} Portion CHF 37.00

Schnitzel an Rahmsauce, Nudeln, Gemüse, gemischter Salat A, G, C, L, O
pork cutlet with noodles, vegetable, mixed salad

SCHWEIN	½ Portion	CHF 21.00
	^{1/1} Portion	CHF 28.00

KALB	½ Portion	CHF 31.00
	^{1/1} Portion	CHF 38.00

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

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 125.00

Ritterplatte garniert:

Verschiedene Fleischsorten, 2 verschiedene Saucen, 2 Beilagen nach Wahl
und verschiedene Gemüse G, O, L

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

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, 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, batatas with truffle extra charge CHF 6.50

Bezugsquellen:

Salate und Gemüse: Aus der Region

Eier: Fam. Küng, Heiligkreuz

Kartoffeln: Fam. Grünenfelder, Sargans

Fleisch:

Rind
Schweiz / Brasilien / USA

Kalb
Schweiz

Poulet
Ungarn

Schwein
Schweiz

Pferd
Argentinien, Australien

Fisch:

- **Pangasius** VN
- **Zander** EU / EE
- **Wolfsbarsch** IT
- **Muscheln** Northwest- Pazifik
- **Crevetten** GL / CL
- **Hummer** US / DK / FR

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 GEFÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Eierteigwaren, 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, Diättrinks, 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, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N FÜR SESAMSAATEN 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, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



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

Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate