



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# SPEISEKARTE

2. Juni bis 14. September 2025





SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Cashews  
und Crôutons  
klein 13.00 | gross 19.00

Wurst-Käse-Salat garniert  
mit Gurken, Rüeblli und Mais,  
Cervelat und Emmentaler Käse  
klein 18.00 | gross 28.00

Vitello tonnato  
klein 24.00 | gross 36.00 

Rindstatar  
mit Toastbrot und Butter  
mild oder scharf  
klein 25.00 | gross 37.00

## SUPPEN

Kalte Rüeblli-Kokosnuss Suppe  
mit Pfirsich  
13.00  

Erbsen-Minze Suppe  
mit Milchschaum  
13.00 

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten  
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## VESPER-PLÄTTLI

bis 17.30 Uhr

Vesper-Plättli – zum selber Schneiden  
Kochspeck und Buureschüblig von Rubli aus Marthalen,  
Käse mit Schlossbrot, Butter,  
Cornichons und roten Zwiebeln  
25.00

## SCHLOSS-BOWLS

Sommer-Bowl

Büffelmozzarella, Pesto, Cherry-Tomaten,  
Radiesli, Frühlingszwiebeln, gerösteten Cashews,  
Mais, Rüeblli, Gurken und Kartoffelsalat  
26.00

**wahlweise mit:**

gebratenen Pouletwürfeln  
und Champignons  
42.00

Pulled Lachs  
und Pfannengemüse  
48.00

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## KLASSIKER

### FLEISCH

Schweinskotelett paniert (300 g)  
mit Pfannengemüse und Pommes frites  
38.00

Geschnetzeltetes Kalbfleisch «Zürcher Art»  
mit Rösti  
48.00

### FISCH

Pulled Lachs  
auf knusprigem Taco  
mit Gurken, Mais, Tomaten,  
Guacamole und La Fraîche  
38.00 

Egliknusperli  
mit neuen Kartoffeln  
und Sauce Tartar  
38.00

Egliknusperli  
mit Blattsalat  
gerösteten Cashews,  
Croûtons und Sauce Tartar  
38.00

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten  
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## PASTA RIGATONI

### wahlweise mit:

Cherry-Tomaten, Rucola,  
Cashews, Pesto und Parmesan  
26.00

Poulet-Ragout  
mit Cikorino rosso, Champignons  
und Apfel  
34.00

Lachs  
mit Rahmspinat und Ziegenkäse  
36.00

## OFEN-RÖSTI

### wahlweise mit:

Champignons in Rahmsauce  
mit Schnittlauch und Röstzwiebeln  
24.00

Pulled Beef  
an BBQ-Sauce mit La Fraîche  
und Frühlingszwiebeln  
28.00  

Lachs  
mit Guacamole und La Fraîche  
28.00  

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten  
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## SCHLOSS HIGHLIGHTS

ab 17.30 Uhr

### Unsere Klassiker für 2 Personen

#### Châteaubriand

«Klassisch»

200 g pro Person  
mit hausgemachter Sauce béarnaise,  
Gemüse und Pommes frites

Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert  
pro Person 79.00 

#### Lammschulter

**zart gegart im Niedrigtemperaturverfahren  
sous vide**

ca. 700 g mit Knochen; für 2 bis 3 Personen

mit Focaccia, Pfannengemüse  
und Limetten-Joghurt

Lammschulter mit Beilagen, serviert für:  
2 Personen: CHF 47.50 pro Person  
3 Personen: CHF 37.50 pro Person

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten  
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## SOMMER HIGHLIGHTS

ab 17.30 Uhr

### VORSPEISEN

Octopus-Salat à la Niçoise  
mit knackigen Bohnen, Zwiebelchutney,  
schwarzen Oliven, konfierten Datteltomaten,  
marinierter Gurke, zweierlei Artischocken,  
Kapernäpfeln, Kartoffeln,  
Frisée-Salat und Eigelb

28.00 

Kalbfleisch in feinen Tranchen (Kaltspeise)  
und Auberginencreme auf Croûtons  
mit Tomaten-Olivenölfond und Parma-Chip

34.00

### FISCH & FLEISCH

Saibling pochiert  
auf Curry-Fenchelsalat  
mit Kartoffel-Nussbutter-Espuma  
und Sepia-Öl

44.00 

Wasserbüffel-Filet (160 g)  
auf Gurken-Avocado-Mango-Salsa  
und Süsskartoffel-Fries

72.00

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten  
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## DESSERTS

Buttermilch-Panna cotta  
mit Erdbeeren  
15.00 

Zitronen-Tiramisu  
15.00

Weisses Toblerone-Mousse  
mit Meringues und Passionsfrucht  
15.00 

Unsere Desserts sind hausgemacht.  
Die Servicemitarbeitenden reichen Ihnen auch sehr gerne  
unsere Glacekarte mit Eisspezialitäten von

**MÖVENPICK**

und geben Ihnen Auskunft über das aktuelle Kuchenangebot.

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten  
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.