SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

ABENDKARTE



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SAISONALES MENU

Die Saison auf dem Teller.

Eine kulinarische Reise durch ausgewählte Produkte, feine Aromen und spannende Texturen.

KÜRBIS
Nori | *Sesam* | *Miso*

16.00

Eine elegante Verbindung aus süsslichen, gerösteten und umamireichen Aromen.

RAVIOLO GRANDE
Trüffel | *Erbse* | *Butter*

19.00

Handgemachter Raviolo mit feinem Trüffel, jungen Erbsen und Nussbutter.

REH-MEDAILLONS
Preiselbeere | *Gemüse* | *saisonale Beilagen*

45.00

Zartes Reh mit fruchtigen Preiselbeeren, saisonalem Gemüse und Beilagen.

SCHOKOLADENTERRINE
Zwetschge | *Pfeffer* | *Meringue*

14.00

Intensive Schokolade mit aromatischer Zwetschge, feinem Pfeffer und leichter Meringue.

3-Gang-Menu: 69.00
4-Gang-Menu: 86.00

Nach Möglichkeit passen wir Gerichte bei Intoleranzen oder Allergien individuell an. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Alternativen. | We adapt our dishes to accomodate intolerances or allergies where possible. Our staff will gladly inform you about available alternatives.

Preise in CHF inkl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT.

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SCHLOSS HIGHLIGHT

CHÂTEAUBRIAND AB 2 PERSONEN
IN VIER AKTEN | EIN ERLEBNIS

01. AKT | DER ERSTE BISSEN

ein kleiner Auftakt aus der Küche

02. AKT | AM TISCH TRANCHIERT

Rindsfilet | *Sauce béarnaise* | *Gemüse* | *Rustico-Frites*

03. AKT | AUS DER KÜCHE VOLLENDET

Rindsfilet | *Portwein* | *Pastinaken*

04. AKT | DER LETZTE BISSEN

eine süsse Überraschung aus der Pâtisserie

200 g pro Person
79.00

Nach Möglichkeit passen wir Gerichte bei Intoleranzen oder Allergien individuell an. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Alternativen. | We adapt our dishes to accomodate intolerances or allergies where possible. Our staff will gladly inform you about available alternatives.

Preise in CHF inkl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT.

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SIGNATURE DISHES

BY CARLOS IMTHURN

Gyoza 18.00 | 36.00
Joghurt | *Shoyu* | *Wintergemüse*
Gyoza | yoghurt | shoyu | winter vegetables

Jakobsmuschel 21.00 | 45.00
Passionsfrucht | *Mais* | *Chili*
Scallop | passion fruit | sweetcorn | chilli

Beef Tataki 29.00 | 48.00
Ponzu | *Koriander* | *Süsskartoffel*
Beef tataki | ponzu | coriander | sweet potato

Nach Möglichkeit passen wir Gerichte bei Intoleranzen oder Allergien individuell an. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Alternativen. | We adapt our dishes to accomodate intolerances or allergies where possible. Our staff will gladly inform you about available alternatives.

Preise in CHF inkl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT.

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SCHWEIZER KLASSIKER | SWISS CLASSICS

Bunter Blattsalat 11.00
Sprossen | *geröstete Kernen* | *Brot-Crumble* | *Dressing*
Leaf salad | sprouts | roasted seeds | bread crumble | dressing

Saisonale gemischte Salate 15.00 | 25.00
Sprossen | *geröstete Kernen* | *Brot-Crumble* | *Dressing*
Seasonal mixed salads | sprouts | roasted seeds | bread crumble | dressing

Rindstatar pikant 25.00 | 37.00
eingelegtes Gemüse | *Butter & Brot*
Beef tartare spicy | pickled vegetables | butter & bread

Bündner Gerstensuppe 14.00
Bündnerfleisch
Grisons barley soup | air dried beef

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 45.00
Champignon-Rahmsauce | *Butterrösti*
Zurich-style sliced veal | mushroom cream sauce | rösti potatoes

Zanderfilet à la meunière 45.00
Weisswein-Velouté | *Gemüse Julienne* | *Blätterteig*
Pike-perch fillet à la meunière | white wine velouté | vegetable Julienne | puff pastry

Rotes Thai-Gemüse Curry (vegan) 29.00
Basmatireis
Red Thai vegetable curry | basmati rice (vegan)

Nach Möglichkeit passen wir Gerichte bei Intoleranzen oder Allergien individuell an. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Alternativen. | We adapt our dishes to accomodate intolerances or allergies where possible. Our staff will gladly inform you about available alternatives.

Preise in CHF inkl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT.

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

DESSERTS

Gebrannte Creme nach Grossmutters Rezept | Schweizer Spezialität 9.00
Mandelkrokant

Caramel cream | using grandmother's recipe | Swiss speciality | almond brittle

Lauwarme Apfel-Tarte Tatin & Vanilleglace 14.00

Lukewarm apple tarte tatin | vanilla ice cream

Lauwarmer Schokoladenkuchen 14.00
Schweizer Schokolade | *Orange* | *Baumnuss* | *Frischkäse*

Lukewarm chocolate cake | Swiss chocolate | orange | walnut | cream cheese

Apfeldessert «Schloss Laufen» 14.00
pikant | *gebacken* | *cremig*

Apple dessert «Schloss Laufen» | spiced | baked | creamy

Geniessen Sie unser täglich wechselndes Angebot an saisonalem Kuchen und Gebäck oder wählen Sie Ihre Lieblingsglace aus der Mövenpick-Karte.

Enjoy our daily selection of seasonal cakes and pastries, or choose your favourite flavour from the Mövenpick ice cream menu.

Nach Möglichkeit passen wir Gerichte bei Intoleranzen oder Allergien individuell an. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Alternativen. | We adapt our dishes to accomodate intolerances or allergies where possible. Our staff will gladly inform you about available alternatives.

Preise in CHF inkl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT.