SCHLOSS LAUFEN | RHINE FALLS EXPERIENCE

MENU



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

HERBST | AUTUMN | SPECIALS

Kürbissuppe
Korianderöl | *Kefir-Limette* | *Kokosmilch*

Pumpkin soup
coriander oil | kefir lime | coconut milk

12.00

Saisonaler Blattsalat
Falafel | *Ofenkürbis* | *Randen-Dressing*

Seasonal leaf salad
falafel | roasted pumpkin | beetroot dressing

16.00

Rehgeschnetzeltes
Rahmsauce | *Preiselbeeren* | *saisonale Beilage*

Sliced venison
cream sauce | cranberries | seasonal side dish

38.00

Zanderfilet à la meunière
Weisswein-Velouté | *Gemüse Julienne* | *Blätterteig*

Pike-perch fillet à la meunière
white wine velouté | vegetable Julienne | puff pastry

45.00

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

VORSPEISEN | STARTERS

Bunter Blattsalat 9.00
Sprossen | *geröstete Kerne* | *Brot-Crumble* | *Dressing*
Mixed leaf salad | sprouts | roasted seeds | bread crumble | dressing

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

Weissweinsuppe 14.00
Müller-Thurgau | *Trauben* | *Rahm*
White wine soup | Müller-Thurgau | grapes | cream

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

Grill-Gemüse-Tatar (vegan) 28.00 | 32.00
eingelegtes Gemüse | *Brot*
Grilled vegetable tartare (vegan) | pickled vegetables | bread

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

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Rotes Thai-Gemüse Curry (vegan) 29.00
Basmatireis

mit Okara-Bällchen, vegane Spezialität aus Sojabohnen Zuschlag 6.00

Red Thai vegetable curry (vegan) | basmati rice

with okara balls, a vegan speciality from soya beans surchage 6.00

FISCH | FISH

Fish & Chips 38.00
Gebackene Eglifilets im Bierteig | *Zitrone* | *Sherryessig* | *Coleslaw* | *Züri-Frites*

Fish & Chips | deep fried fillets of perch in beer batter
lemon | sherry vinegar | coleslaw | Züri-fries

FLEISCH | MEAT

Zürcher Geschnetzeltes 45.00
Champignon-Rahmsauce | *Butterrösti*

Zurich style sliced veal | mushroom cream sauce | rösti potatoes

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

Unser Klassiker für 2 Personen
Our classic for 2 persons

Châteaubriand klassisch | 200 g pro Person 79.00
Sauce béarnaise | Gemüse | Pommes frites
am Tisch tranchiert | in zwei Gängen serviert

Châteaubriand classic | 200 g per person
béarnaise sauce | vegetables | French fries
sliced at the table | served in two courses

Preis pro Person | price per person

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

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.