

Schlössli Wörth

VORSPEISE / STARTERS

Tagessalat / Tagessuppe 7.50
Daily salad · Soup of the day

Gemischter Salat 15
Blattsalat · Rohkostsalate · Radieschen
Kresse · gesalzenes Granola
*Mixed salad · raw vegetable salads · radish
cress · salted granola*

Tatar vom Schweizer Weiderind 26/34
Zwiebeln · Kapern · Buttertost
*Swiss pasture-feed beef tartare · onions ·
capers · toast*

Gurkenkaltschale 14
Sauerrahm · Dill · knuspriges Focaccia
*Cold cucumber soup
sour cream · dill · crispy focaccia*

WOCHENMENÜ / WEEKLY MENU

Wir servieren jeweils einen Menüsalat
oder eine Menüsuppe dazu
We serve a daily salad or soup with each meal

Fleisch / Meat 28.00
Geschmorter Kalbsbraten · Schmorsauce
Kartoffelgratin · Broccoli
*Braised veal roast · rich braising sauce
Potato gratin · broccoli*

Fisch / Fish 28.00
Klieschenfilets · Zitronen-Petersilien Butter
Kartoffelstampf · gebratene Zucchini
*Dover sole fillet · lemon-parsley butter
Mashed potatoes · fried zucchini*

Vegetarisch / Vegetarian 28.00
Tomaten-Mozzarella Ravioli
Basilikum · Tomatensauce · Parmesan
Tomato-mozzarella ravioli
basil · tomato sauce · Parmesan

Herkunft/Origin: Fleisch: Schweiz. Egli: Deutschland, Wildfang. Saibling:
Island, Aquakultur. Klieschenfilet MSC: Nordostpazifik, Wildfang. Back-
waren: Schweiz. Meat: Switzerland. Perch: Germany, wild caught. Char: Ice-
land, farming. Dover sole fillet MSC: North-East Pacific, wild caught. Baked
goods: Switzerland. Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Prices in CHF, incl. 8.1% VAT.

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 45
Butterrösti
Sliced veal "Zurich style" · Swiss hash browns

Caesar Salad «Schweizer Style» 24/34
Frenchdressing · Pouletbrust · Sbrinz
Knoblauch Croûtons · Cherrytomaten
*Caesar salad "Swiss style" · French dressing · Sbrinz
chicken breast · garlic croutons · cherry tomatoes*

Pouletbrust Suprême 39
Cafè de Paris · Tagliatelle · Gemüse
*Chicken breast suprême · Cafè de Paris
tagliatelle · vegetables*

Gebratenes Saiblingsfilet 38
Beurre blanc · Salzkartoffeln · Spinat
Char fillet · beurre blanc · boiled potatoes · spinach

Egli Knusperli 34
Sauce Tartar · Petersilienkartoffeln oder Salatteller
*Deep fried perch · sauce Tartar
parsley potatoes or salad plate*

Gebratene Schupfnudeln 32
Kräuterseitlinge · Cherrytomaten
Frühlingszwiebeln · Gruyère
*Schupfnudeln (potato dumplings) · king oyster
mushrooms · cherry tomatoes · spring onions
Gruyère*

v vegetarisch / vegetarian **v** vegan

DESSERT

Tagessdessert / Dessert of the day 7.50

Zitronen Cheesecake 14
Blaubeer-Cheesecake Glace
Blaubeerragout · Meringue
*Lemon cheesecake · blueberry-cheesecake ice cream
Blueberry compote · meringue*

Marinierte Erdbeeren 16
Vanilleglace · Schlagrahm · Minze · Meringue
*Marinated strawberries · vanilla ice cream
whipped cream · mint · meringue*

Portion Erdbeeren · Rahm 12
Portion of strawberries · whipped cream