SCHLOSS LAUFEN | RHINE FALLS EXPERIENCE

MENU



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SPEISEKARTE | MENU

VORSPEISEN | STARTERS

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

Bunter Blattsalat V 11.00
Sprossen | geröstete Kerne | Brot-Crumble
Leaf salad | sprouts | roasted seeds | bread crumble

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

Salatsaucen: | Salad dressings:
French Dressing | Balsamico-Dressing

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN
SWISS SPECIALITIES



Vesper-Plättli 25.00
Rauchfleisch | Bergkäse |
mixed pickels | Brot & Butter
Snack platter |
smoked meat | mountain cheese |
mixed pickles | bread & butter

Bündner Gerstensuppe 14.00
mit Bündnerfleisch
Grisons barley soup with air-dried beef

Rinds-Ghackets und Hörnli 29.00
Apfelmus | Reibkäse
Minced beef and pasta |
apple puree | grated cheese

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

KLASSIKER | CLASSICS

Diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch mit einem saisonalen Salat statt Rustico-Frites.
These dishes can be served on request with a seasonal salad instead of Rustico-fries.

Chicken Burger knusprig 29.00
BBQ-Cocktailsauce | Rustico-Frites
Chicken Burger | crispy |
BBQ cocktail sauce | Rustico-fries

Fish & Chips 36.00
Eglifilets im Bierteig | Coleslaw | Zitrone |
Sherryessig | Tartarsauce | Rustico-Frites
Deep fried perch fillets in beer batter |
coleslaw | lemon | sherry vinegar |
tartar sauce | Rustico-fries

Rindsfilet 48.00
Kräuterbutter | saisonales Gemüse |
Rustico-Frites
Beef fillet | herb butter |
seasonal vegetables I Rustico-fries

FLEISCHLOS | MEAT-FREE

Rotes Thai-Gemüse-Curry V 29.00
Basmatireis
Red Thai vegetable curry | basmati rice
mit Okara-Bällchen +6.00
with okara balls

Ravioli grande V 32.00
Ricotta-Füllung | Trüffelcreme | Erbsen
Ravioli grande | ricotta filling |
truffle cream | peas

SÜSSES | SWEETS

Kuchen und Desserts finden Sie in der Mövenpick-Glacekarte.
Please see the Mövenpick menu for ice cream, desserts and cakes.

Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft zu Allergenen. Herkunft Fleisch, Fisch: siehe Aushang Schaukasten Eingang Restaurant.
Please ask our staff about allergens. Origin of meat and fish: see notice at the restaurant entrance.
Preise in CHF inkl. MwSt. | Prices in CHF incl. VAT.

V vegetarisch | vegetarian V vegan | vegan

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

HERBST | AUTUMN | SPECIALS

Unsere saisonalen Spezialitäten sind je nach Verfügbarkeit erhältlich.
Die Beilagen können saisonal variieren.

Our seasonal specialities are subject to availability.
Side dishes may vary seasonally.

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.