

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 · Butters toast
*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
Kalbsbratwurst · Zwiebelsauce
Röstitaler
Veal sausage · onion sauce · Rösti potato cakes

Fisch / Fish 28.00
Gebratene Crevetten
Orientalischer Couscous ·
geröstetes Peperoni-Gemüse
*Pan-fried prawns
oriental couscous · roasted bell pepper*

Vegetarisch / Vegetarian 28.00
Knusprige Samosa
Orientalischer Couscous · geröstetes Peperoni-Gemüse
*Crispy samosas
oriental couscous · roasted bell pepper*

Herkunft/Origin: Fleisch: Schweiz. Egli: Deutschland, Wildfang. Saibling:
Island, Aquakultur. Crevetten: Vietnam, Wildzucht, Mangroven. Back-
waren: Schweiz. Meat: Switzerland. Perch: Germany, wild caught. Char:
Iceland, farming. Prawns: Vietnam, mangrove-farmed. 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*

 vegetarisch / vegetarian  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