



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SPEISEKARTE

1. Februar bis 31. März 2025





SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

VORSPEISEN

Nüsslisalat
mit Speck und Croûtons
und einem wachsweißen Ei
an French Dressing
klein 14.00 | gross 20.00

Kalbskopfterrine lauwarm
mit frittierten Milken, Jus
und Kartoffelmarinade
klein 19.00 | gross 32.00

Mangold fermentiert
mit Tomaten-Kräuter-Vinaigrette,
Crôutons, Jamón serrano-Staub
und gehobeltem Grana Padano
klein 15.00 | gross 23.00

am Tisch zubereitet:
Rindstatar
mit Toastbrot und Butter
Eigelb, Cornichons, Schalotten, Kapern,
Cognac, Worcestersauce, Senf, Sardellen, Tabasco
mild oder scharf
klein 27.00 | gross 39.00

SUPPEN

Caramel-Apfel-Crèmesuppe
mit Speck-Espuma und Chip
13.00 

Randen-Crèmesuppe
mit Schnittlauch und Zitronenzesten
13.00 

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

VESPER-PLÄTTLI

Vesper-Plättli – zum selber Schneiden
Kochspeck und Buureschüblig von Rubli aus Marthalen,
Käse mit Schlossbrot, Butter,
Cornichons und roten Zwiebeln
25.00

SCHLOSS-BOWL

Winter-Bowl
Hüttenkäse, Rosenkohlblätter und Blumenkohl-Tatar
mit gerösteten Pekannüssen, Randensalat,
Orangen, Chicorée, Nüsslisalat
und warmer Quinoa
26.00

Winter-Bowl mit geräucherter Forelle
35.00

Diese beiden Gerichte sind bis 17.00 Uhr im Angebot.

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

VEGETARISCH

Gnocchi
in Kokosnuss-Sauce
im gebackenen Kürbis
mit einem wachsweißen Ei
und gehobelter Macadamia
30.00

Ofenschalotten
auf Sellerie-Crème
mit Randen und Kartoffeln,
Polnischer Butter
und frittiertem Peterli
30.00

Rigatoni
in einem Apfel-Baumnuss-Ragout
30.00

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Zander pochiert
mit Rahmkraut, Apfel, Randen
und Kartoffeln
42.00 

Jakobsmuscheln, Gnocchi,
Blumenkohl und Topinambur
in Kokosnuss-Sauce
mit Keta-Kaviar
und gehobelter Macadamia
42.00

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

FLEISCH

Ghackets und Hörnli
mit Apfelmus und Reibkäse
28.00

Schweinsnierstück rosa (180 g)
mit Erbsencreme, Chorizo-Knödel
und Kalbsjus
34.00

Lammragout
mit Marroni, Rotkohl und Spätzli
36.00

Rindsmocken (160 g)
mit Camembert überbacken
an gebratenen Kopfsalatherzen
und Ofensellerie-Püree
38.00

Wachtelbrust
auf Kräuter-Kartoffelnocke
mit gebratenem Cicorino rosso
und einem Teriyaki-Jus
42.00

Geschnetztes Kalbfleisch «Zürcher Art»
mit Rösti
48.00

Schweizer Rindsfilet (160 g)
mit getrüffelem Grana Padano-Espuma,
Süsskartoffelpüree
und wildem Broccoli
64.00 

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SCHLOSS HIGHLIGHT

über Mittag nur auf Vorbestellung

Unser Klassiker für 2 Personen

Châteaubriand

«Klassisch»

200 g pro Person

mit Sauce béarnaise, Gemüse und Pommes frites

Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert
pro Person CHF 68.00 

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

DESSERTS

Schokoladen-Macadamia Crème brûlée
mit Milcheis und Physalis-Ragout
15.00

Griessflammerie abgeflammt
mit Passionsfrucht-Sorbet
und Apfelkompott
15.00

Zitronenkuchen
mit Mascarpone-Crème
und einer Kugel Glace nach Wahl
15.00

Vermicelles
mit Meringues und Rahm
15.00

Unsere Desserts sind hausgemacht.
Die Servicemitarbeitenden reichen Ihnen sehr gerne
unsere Glacekarte mit Eisspezialitäten von



und geben Ihnen Auskunft über das aktuelle Kuchenangebot.

 laktosefrei  glutenfrei

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten
in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Änderungen vorbehalten / alle Preise in CHF inkl. MWSt.