

Schlössli Wörth

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Balsamico Vinaigrette und gesalzenem Granola **vegetarisch**

12

Tatar vom Schweizer Weiderind mit Zwiebeln, Kapern und Buttertoast

26/34

Suppe

Schaffhauser Weissweinsuppe mit Schnittlauch vegetarisch

14



Schlössli`s Klassiker

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti	45
Schweins Cordon bleu, gefüllt mit Schinken und Gruyère, Pommes frites und saisonalem Gemüse	38
Pouletbrust Suprême mit «Cafè de Paris» mit Tagliatelle und buntem Gemüse	39
Rinds Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	52
Gebratenes Saiblingsfilet mit Beurre blanc Salzkartoffeln und Spinat	39
Egli Knusperli mit Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln	34
Cremige Schupfnudel-Pfanne mit Appenzeller Käse, Wirsing, Röstzwiebeln und Schnittlauch vegetarisch	29

Hinweis zum Teilen der Gerichte

Bitte beachten Sie: Wenn Gerichte geteilt werden und nicht jede Person ein eigenes Hauptgericht bestellt, berechnen wir ein Tellergeld von CHF 5.- pro zusätzlichem Teller.



Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. Fleischherkunft: Schweiz (Rind, Poulet, Schwein)
Egliknusperli: Wildfang, Deutschland / Saibling: Aquakultur, Island
Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich
Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen	
mit Mango-Passionsfrucht Kompott und Kokosglace	16
Gebrannte Apfel-Tarte	
mit Vanilleglace	16
Affogato	9

