



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

6-GANG-DINNER PANORAMA-GLASLIFT

Gerne informieren wir Sie über das Menu und
die Weinbegleitung an Ihrem Wunschdatum.

April bis Oktober 2026

Pinot Rosé Brut
Weingut CLAUß | Nack

Amuse-Bouche

Saignée
Bechtel Weine | Eglisau

Carpaccio vom Rind
*mit grober Senf-Honig-Vinaigrette
Kräuter-Kresse-Salat |
gehobelter Parmesan | Crumble*

Pinot Gris
Weingut Florin | Stein am Rhein

Linguine
mit Trüffelsauce

Strada Vin Mousseaux
*Sélection Schloss Laufen am Rheinfall
Rimuss & Strada Wein | Hallau*

Sorbet

Rioja Crianza
Paco García | Murillo de Rio Leza

Médallions vom Rindsentrecôte
*mit Sauce béarnaise
saisonale Beilagen*

Midas
GVS Weinkellerei | Schaffhausen

Lauwarmer Schokoladenkuchen
*mit flüssigem Kern
Vanilleglace | Waldbeeren | Karamell*

Weinbegleitung: Die Auswahl kann je nach Verfügbarkeit variieren.

Nach Möglichkeit passen wir Gerichte bei Intoleranzen oder Allergien individuell an.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Alternativen.