



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SPEISEKARTE

2. Juni bis 31. August 2025





SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Cashews
und Crôutons
klein 13.00 | gross 19.00

Wurst-Käse-Salat garniert
mit Gurken, Rüeblü und Mais,
Cervelat und Emmentaler Käse
klein 18.00 | gross 28.00

Vitello tonnato
klein 24.00 | gross 36.00 

Rindstatar
mit Toastbrot und Butter
mild oder scharf
klein 25.00 | gross 37.00

SUPPEN

Kalte Rüeblü-Kokosnuss Suppe
mit Pfirsich
13.00  

Erbsen-Minze Suppe
mit Milchschaum
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

bis 17.30 Uhr

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

SCHLOSS-BOWLS

Sommer-Bowl
Büffelmozzarella, Pesto, Cherry-Tomaten,
Radiesli, Frühlingszwiebeln, gerösteten Cashews,
Mais, Rüebl, Gurken und Kartoffelsalat
26.00

wahlweise mit:

gebratenen Pouletwürfeln
und Champignons
42.00

Pulled Lachs
und Pfannengemüse
48.00

 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

KLASSIKER

FLEISCH

Schweinskotelett paniert (300 g)
mit Pfannengemüse und Pommes frites
38.00

Geschnetztes Kalbfleisch «Zürcher Art»
mit Rösti
48.00

FISCH

Pulled Lachs
auf knusprigem Taco
mit Gurken, Mais, Tomaten,
Guacamole und La Fraîche
38.00 

Egliknusperli
mit neuen Kartoffeln
und Sauce Tartar
38.00

Egliknusperli
mit Blattsalat
gerösteten Cashews,
Croûtons und Sauce Tartar
38.00

 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

PASTA RIGATONI

wahlweise mit:

Cherry-Tomaten, Rucola,
Cashews, Pesto und Parmesan
26.00

Poulet-Ragout
mit Cicerino rosso, Champignons
und Apfel
34.00

Lachs
mit Rahmspinat und Ziegenkäse
36.00

OFEN-RÖSTI

wahlweise mit:

Champignons in Rahmsauce
mit Schnittlauch und Röstzwiebeln
24.00

Pulled Beef
an BBQ-Sauce mit La Fraîche
und Frühlingszwiebeln
28.00  

Lachs
mit Guacamole und La Fraîche
28.00  

 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 HIGHLIGHTS

ab 17.30 Uhr

Unsere Klassiker für 2 Personen

Châteaubriand

«Klassisch»

200 g pro Person
mit hausgemachter Sauce béarnaise,
Gemüse und Pommes frites

Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert
pro Person 79.00 

Lammschulter

**zart gegart im Niedrigtemperaturverfahren
sous vide**

ca. 700 g mit Knochen; für 2 bis 3 Personen

mit Focaccia, Pfannengemüse
und Limetten-Joghurt

Lammschulter mit Beilagen, serviert für:

2 Personen: CHF 47.50 pro Person

3 Personen: CHF 37.50 pro Person

 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

SOMMER HIGHLIGHTS

ab 17.30 Uhr

VORSPEISEN

Octopus-Salat à la Niçoise
mit knackigen Bohnen, Zwiebelchutney,
schwarzen Oliven, konfierten Datteltomaten,
marinierter Gurke, zweierlei Artischocken,
Kapernäpfeln, Kartoffeln,
Frisée-Salat und Eigelb

28.00 

Kalbfleisch in feinen Tranchen (Kaltspeise)
und Auberginencreme auf Croûtons
mit Tomaten-Olivenölfond und Parma-Chip

34.00

FISCH & FLEISCH

Saibling pochiert
auf Curry-Fenchelsalat
mit Kartoffel-Nussbutter-Espuma
und Sepia-Öl

44.00 

Wasserbüffel-Filet (160 g)
auf Gurken-Avocado-Mango-Salsa
und Süsskartoffel-Fries

72.00

 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

Buttermilch-Panna cotta
mit Erdbeeren
15.00 

Zitronen-Tiramisu
15.00

Weisses Toblerone-Mousse
mit Meringues und Passionsfrucht
15.00 

Unsere Desserts sind hausgemacht.
Die Servicemitarbeitenden reichen Ihnen auch 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.