

Menüvorschläge

Herzlich willkommen im Restaurant Schloss Oberhofen

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen - ob ein einfaches 3- Gang-Menü oder ein schönes Gala-Dinner oder ein feiner Aperó! Sie haben die Auswahl zwischen einzelnen Komponenten oder unserer Menükreationen. Falls Sie etwas Spezielles wünschen, was Sie nicht in den Vorschlägen finden, lassen Sie es uns wissen.

Die jeweiligen Preise sind nur gültig, wenn Sie mindestens ein 3- Gang Menü auswählen, entscheiden Sie sich für mehr als 3 Gänge erhalten Sie spezielle Konditionen.

Die Preise können nach Saison und Personenanzahl variieren.

Wichtige Informationen

1

Gruppen bis **10 Personen** können die Speisefolge individuell aus unserer à la carte Karte vor Ort zusammenstellen. Sind sie mehr als 10 Personen empfehlen wir Ihnen sich auf ein einheitliches Menü zu beschränken oder eine Vorauswahl zu treffen, um die Wartezeit für Sie zu beschränken. **Bitte beachten Sie, dass wir bei Banketten im Schloss (Gartensaal) neben den Apéros nur die Buffet Varianten auf Seite 7-10 anbieten können.**

Bitte geben Sie uns Ihre **Menü-Wahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass** bekannt.

Ausnahmen sind Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost. Bitte vorher bekannt geben, wenn Spezialkost gewünscht wird.

Des Weiteren beziehen wir uns auf unsere AGB's.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüssen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Restaurant Schloss Oberhofen Team

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Unsere Berkel-Star-Maschine – nur direkt im Restaurant erhältlich

	pro Kilo
Italienische Verführung durch unseren Berkel Star und was dazu gehört...	
Prosciutto di Parma wird vor Ort à la minute mit unserem Berkel-Star zubereitet serviert mit Grissini und Schraubenbrot	180.00
Salami wird vor Ort à la minute mit unserem Berkel-Star zubereitet serviert mit Grissini und Schraubenbrot wird	90.00
Parmesan Reggiano- Bröckli	90.00
Oliven in Olivenöl	45.00



Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Kalte Köstlichkeiten – für Apéros im Restaurant oder im Schloss

Parmesan pro 100g	im Schälchen serviert	5.00
Oliven pro 100g	im Schälchen serviert	9.00
		pro Stück / Portion
Crostini mit...		
...Tomaten und Basilikum		3.50
...Kräuter-Frischkäsemousse		3.50
...italienischer Salami		4.00
...Roastbeef und Tatarsauce		4.50
...Rindstatar mit Kapern		4.50
...Parmaschinken		4.50
...Brie de Meaux		4.50
...Rauchlachs		4.50
...Prosciutto di Parma, Oliventapenade, Rucola		5.50
Kalte Spiessli mit...		
...Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum		3.50
...Käse und Weintrauben		4.00
...Parmaschinken und Melone		4.00
...marinierte Grillgemüse-Spiessli mit Mozzarella		4.50
Im Löffel mit...		
...Beefsteak-Tatar mit Trüffelöl		4.00
...Lachstatar mit Sauerrahm		4.50
...Tunasashimi mit Sojasauce und Papayasalat		5.00
Schloss-Platte		26.00
mit Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salsiz, Rohschinken, Salami, Bergkäse, Hobelkäse und Essiggemüse		(pro Person)

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Warme Gaumenfreuden – für Apéros im Restaurant oder im Schloss

	pro Stück / Portion
Hausgemachte assortierte Blätterteigstängeli Käse, Sesam- Mohn, Nature	1.50
Mini- Chäschüechli	3.50
Mini-Schinkengipfeli	3.50
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ- Sauce	3.50
Frühlingsrolle mit Süss- Sauersauce	3.50
Riesencrevette im Tempurateig mit Sweet- Chillisauce	5.00
Jakobsmuscheln auf Blattspinat	6.00
Gebackene Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chili Sauce	4.50
Egliknusperli mit Tatarsauce (Saison abhängig)	4.00
Pouletstreifen mit Kräuterpolenta	4.00
Warme Spiessli mit...	
...Spicy Cream Cheese Peppers	3.50
...Poulet mit Sataysauce	4.50
...Poulet mit Teriyakisauce	5.00
...Rindshuft mit Pesto	5.00
Im Shotglas...	
...Tomatencremesuppe	3.00
...Thai Currysuppe	3.50
...mediterane Kartoffelsuppe	4.50

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Dessert Variationen – für Apéros im Restaurant oder im Schloss

	pro Stück / Portion
Früchtespiessli	5.50
Tête de Moine auf Birnenbrot	4.50
Mini Ofenküchlein mit Vanillecreme	4.50
Früchtemousse	4.00
Im Shotglas Mini Panna Cotta	3.50
Mini Schokoladenkuchen	3.50
Zitronensorbet mit Minze	3.50
Creemeschnitte	4.50
Friandise je 100g	12.00

Apéro Pauschalen

– für Apéros im Restaurant oder im Schloss

Apéro „Schloss Oberhofen“

33.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
Schloss-Platte
mit Bündnerfleisch, Mostbröckli, Salsiz, Rohschinken, Salami,
Bergkäse, Hobelkäse und Essiggemüse
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ- Sauce
Mini- Chäschüechli & Mini-Schinkengipfeli
Gefüllte Foccacia (vegetarisch oder mit Fleisch)

Apéro „Classico“

26.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
Crostini mit Parmaschinken und Brie de Meaux
Gebackene Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chili Sauce
Tomaten und Mozzarella Spiessli mit frischem Basilikum
im Shotglas Thai Currysuppe
Pouletspiessli mit Sataysauce
Gefüllte Foccacia (vegetarisch oder mit Fleisch)
Früchtespiessli

Apéro „de luxe“ ab 25 Personen

58.00

Marinierte Oliven in Olivenöl
Hausgemachte assortierte Blätterteigstängeli Käse, Sesam- Mohn, und Nature
Crostini mit Kräuter-Frischkäsemousse, Rauchlachs und Roastbeef mit Tatarsauce
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ- Sauce
Jakobsmuscheln auf Blattspinat
Riesencrevette im Tempurateig mit Sweet- Chillisauce
im Löffel mit Beefsteak-Tatar mit Trüffelöl und Croutons
Spiessli mit Käse und Weintrauben
Gefüllte Foccacia (vegetarisch oder mit Fleisch)
Früchtespiessli
Zitronensorbet mit Minze
Im Shotglas Mini Panna Cotta
Mini Schokoladenkuchen

Buffets im Schloss

bis maximal 60 Personen

Schloss Oberhofen „klein und fein“

65.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse *
Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Vitello
Tonnato * Parmaschinken mit Melone * Tomaten mit Bufalamozzarella *
verschiedene Blattsalate mit Dressing * Maissalat * Randensalat * Karottensalat *
Brotstation, verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgang vom Buffet an den Tisch serviert (bis max. 60 Personen)

Saltimbocca vom Kalb
mit saisonalem Gemüse
und Safranrisotto

* * *

Dessertbuffet - Selbstbedienung

Klassisches Caramelköpfler * Panna Cotta mit Beerencoulis * Hausgemachter
Schokoladenkuchen * Verschiedene Glaces und Sorbets * Verschiedene Mousse *
Früchteplatte

7

Buffets im Schloss

bis maximal 60 Personen

Schloss Oberhofen „Classico“

78.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse *
Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Vitello
Tonnato * Parmaschinken mit Melone * Crevettencocktail mit Avocado und
Orangen * Tomaten mit Bufalamozzarella * verschiedene Blattsalate mit Dressing
* Maissalat * Randensalat * Karottensalat * Brotstation, verschiedene Sorten mit
Butter

* * *

Hauptgang vom Buffet an den Tisch serviert (bis max. 60 Personen)

Kalbskarree am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise
mit saisonalem Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Dessertbuffet - Selbstbedienung

Klassisches Caramelköppli * Himbeertiramisù * Panna Cotta mit Beerencoulis *
Hausgemachter Schokoladenkuchen * Verschiedene Glaces und Sorbets *
Verschiedene Mousse * Früchteplatte

Buffets im Schloss

bis maximal 60 Personen

Schloss Oberhofen „de luxe“

85.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * Salsiz * Rohschinken * Salami * Bergkäse *
Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Vitello
Tonnato * Rauchlachs und geräucherter Stör an Honig-Senfsauce * Griechischer
Salat mit Fetakäse * Crevettencocktail mit Avocado und Orangen * sautierte
Crevetten mit Piri Piri * Tomaten mit Bufalamozzarella * verschiedene
Blattsalate mit Dressing * Maissalat * Randensalat * Karottensalat * Brotstation,
verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgang am Tisch serviert

Roastbeef Englische Art
serviert mit Sauce Béarnaise
mit saisonalem Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Dessertbuffet - Selbstbedienung

Klassisches Caramelköppli * Himbeertiramisù * Panna Cotta mit Beerencoulis *
Crema Catalana * Hausgemachter Schokoladenkuchen * Verschiedene Glaces und
Sorbets * Verschiedene Mousse * Früchteplatte * Käsebrett mit verschiedenen
Käsesorten

Buffets im Schloss

bis maximal 60 Personen

Traditionelles Schloss Oberhofen Buffet

75.00

Vorspeisenbuffet - Selbstbedienung

Bündnerfleisch * Mostbröckli * Rohschinken * Salami * Bergkäse * Hobelkäse * Essiggemüse * Oliven * gemischtes Antipastigemüse * Crevettencocktail mit Avocado und Orangen * Gurkensalat * Maissalat * Randensalat * Karottensalat * verschiedene Blattsalate mit Dressing * Brotstation, verschiedene Sorten mit Butter

* * *

Hauptgangbuffet - Selbstbedienung

Poulet Sweet an Sour * Schweinehalsbraten * Kalbsschulterbraten an Biersauce * gebackener Fleischkäse * Kartoffelgratin * Salzkartoffeln * Tagliatelle * Reis * Saisongemüse * diverse Saucen

* * *

Dessertbuffet - Selbstbedienung

Klassisches Tiramisù * Zweierlei Mousse * Crema Catalana * Hausgemachter Schokoladenkuchen * Fruchtsalat

10

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Vorspeisen Kalt (je nach Saison)

Dreierlei von Bruschetta mit Tomaten, Frischkäse und Oliven serviert auf jungem mariniertem Blattspinat	16.00
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch- Mayonnaise	19.00
Rindstatar mild bis feurig gewürzt, ganz nach ihrem Wunsch, serviert mit Toast	21.00
Avocado- Tomatentatar mit Kräuterfrischkäse mit kleinem Salatbouquet	17.00
Salat Caprese Mozzarella vom Wasserbüffel auf Tomatencarpaccio an Basilikumpesto	17.00
Melonenschnitze mit fein geschnittenem Prosciutto di Parma	17.00
Hausgebeizter Lachs auf Gurkencarpaccio mit Dillsensauce und Butters toast	17.00
Crevetten- Melonencocktail mit Sprossensalat	19.00
Chicoréesalat mit Orangenfilets und Datteln	14.50
Variation von knackigen Blattsalaten mit gebratenen Waldpilzen	13.00
Picasso-Salat mit saisonalem Gemüse, frischen Kräutern und Blattsalaten	11.00
Saisonale Blattsalate mit Croûtons und sautierten Eierschwämmli	13.00
Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und gehacktem Ei	14.00
Rucolasalat mit gebratenen Speckstreifen, gehobeltem Parmesan knusprigen Kräuter- Brotchips und Hausdressing	14.00
Salat vom grünen Spargel an Kräutervinaigrette auf Tomatencarpaccio mit Prosciutto di Parma	18.00
Melonensalat an Portwein mit Rohschinken Grissini	17.00

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:

Französisches Dressing, Italienisches Dressing oder Feigensenf Dressing

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Vorspeisen Warm (je nach Saison)

Pochiertes Seezungenfilet an Safran- Rieslingsauce und frischem Blattspinat	23.00
Gebratene Kurkuma- Riesencrevetten auf Pastinakenstampf im Currysud	17.00
Spaghettini an Trüffelschaum mit Gemüsestreifen	18.00
Pennette an Tomatensauce mit Buffalo Mozzarella und Rucola	19.00
Tagliatelle alla Puttanesca, mit Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch und Chili	17.00
Sautiertes Zanderfilet auf Risotto mit glasierten Kirschtomaten	19.00
Limonen Risotto mit gebratenen Riesen Crevetten und Champagnerrahm	22.00

Suppen (je nach Saison)

Andalusische Gazpacho (kalt)	11.00
Gurkensuppe mit Knoblauchcroutons (kalt)	11.00
Bärlauchschaumsuppe	12.00
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	12.00
Steinpilzcremesuppe	12.00
Marroni- Zimtsuppe	12.00
Mediterrane Kartoffelsuppe	12.00
Tomatencremesuppe mit Wodkarahm	12.00
Thai-Curry-Suppe mit Kokosmilch, Ananas, Mango und Korianderrahm	11.00
Rindskraftbrühe mit Flädli, Gemüsestreifen oder Griessnocken	10.50
Riesling & Silvaner Weissweinsuppe mit Kräuterbrotchips	11.00
Kräuterschaumsuppe	12.00
Kartoffel- Trüffelschaumsuppe mit Chorizo	12.00

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Hauptspeisen mit Fisch (je nach Saison)

Kabeljau-Rückenfilet mit Thymian im Ofen gebraten an leichter Meaux-Senfsauce dazu glasierte Karotten und Tagliatelle	33.00
Gebratenes Zanderfilet auf Risotto mit gebratenen Steinpilzen grünen Bohnen und knusprigen Chorizo Chips	40.00
Zander „Saltimbocca“ an Marsalasaucе auf Blattspinat	39.00
Forellenfilet in der Kartoffelkruste (max. 30 Personen) begleitet von Wein-Sabayone und karamellisierten Apfelstückchen	35.00
Sautiertes Lachssteak auf glasiertem Gemüse an Riesling-Nolly Prat-Sauce	36.00
Gebratenes Saiblings Filet auf getrüffeltem Lauchgemüse	36.00
Knusprig gebackene Egli- oder Zanderfilets mit Blattspinat und Sauce Tartar	37.00
Gebratenes Rotbarben Filet auf Prosecco- Sauerkraut und karamellisierten Apfelstückchen	41.00
Sautiertes Seeteufel Medaillon an Hummersauce auf Ratatouille Gemüse	43.00
Gebratene Dorade auf Melonen Carpaccio mit frischen Kräutern und Zitrusvinaigrette	32.00
Eden-Shrimps Spiess (8 Stück)an Knoblauchsauce auf Grillgemüse	45.00
Halber Langustenschwanz an mediterraner Marinade	auf Anfrage

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Hauptspeisen Fleischlos (je nach Saison)

Hausgemachter Kartoffel-Pilzstrudel auf Rahmlauch und glasierten Kirschtomaten	19.50
Tofu und Waldpilz-Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	32.00
Rotes Panang Curry mit Tofu, sautiertem Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	27.00
Spaghetti “aglio, olio e peperoncini “	17.00
Tagliarini Verdura mit Gemüse- Tomatensauce	19.00
Pennette an rassiger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und frischen Kräutern	22.00
Kartoffelgnocchi mit Basilikum Pesto und Cherrytomaten	26.00
Risotto Milanese garniert mit mediterranem Gemüse	23.00
Carnaroli Risotto mit gebratenen Steinpilzen, frischen Kräutern und getrockneten Tomaten	26.00
Pilzrisotto mit mariniertem Rucola und Pinienkernen- Krokant	23.00
Champagnerrisotto mit grillierter Aubergine und Zucchetti an leichtem Trüffelschaum	28.00

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Hauptspeisen mit Poulet / Ente (je nach Saison)

Pouletbrüstchen vom Grill serviert mit buntem Gartensalat und Kräuterbutter	26.00
Saftiges Maispouletbrüstchen auf Portweinsauce und geschmortem Lattich	38.00
Gebratene Maispouletbrust mit grünem Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	33.00
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Rotkraut und feinen Nudeln	38.00
Rotes Panang Curry mit Pouletstreifen, sautiertem Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	36.00

Hauptspeisen mit Lamm (je nach Saison)

Kürbisrisotto mit gebratenem Lammrückenfilet	36.00
Lammracks am Stück gebraten mit frischen Kräutern und Ratatouille	42.00
Im Kräuteröl gebratenes Lammfilet an Pommery- Senfsauce und Provençale- Zucchetti	46.00
Lammkarree am Stück gebraten mit Kräuterkruste und Grillgemüse	48.00

Hauptspeisen mit Schwein (je nach Saison)

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und glasierten Karotten	29.00
Saltimbocca vom Schwein (für max. 15 Personen) gebratenes Schweinsschnitzel mit Salbei und Prosciutto di Parma an Marsalajus mit gedämpftem Mandelbroccoli	31.00
Schweins Medaillons im Speckmantel an Marsalasauce mit Saisongemüse	37.00
Grand Cru Schweinesteak an Ratatouillegemüse	38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosauce und Saisongemüse	42.50
Tessiner Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Rüepli Gemüse an Rotwein Jus	32.00

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Hauptspeisen mit Kalb (je nach Saison)

Kalbsfilet am Stück gebraten an Rosmarinsauce und sautieren Pilzen	57.00
Kalbssteak gebraten mit grünem und weissem Spargel , Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	47.00
Grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Saisongemüse	54.00
Paniertes Kalbschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und glasierten Karotten	42.00
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Butterrösti	41.00
Saltimbocca alla romana (für max. 15 Personen) mit Salbei und Prosciutto di Parma begleitet von Saisongemüse, Safranrisotto und Marsalasauc	39.00
Kalbspaillard (150g)an Rataouillegemüse (für max. 15 Personen)	35.00
Kalbsrahmragout mit Karotten und Kartoffelschnitte	33.00
Hausgemachter Kalbshackbraten an Pilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse	32.00

16

Hauptspeisen mit Rind (je nach Saison)

Pennette an rassiger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und sautierten Rindsfiletwürfel	34.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Paprika und Einlage von Peperoni und Essiggemüse begleitet von Butternudeln	29.50
Zartes Siedfleisch vom Schulterspitze an Meerrettichrahmsauce und Wurzelgemüse	39.00
Rindsschmorbraten an Barolosauce und geschmortem Lattich	44.00
Rindsfilet medium gebraten auf Ratatouille mit neuen Kartoffeln und Kräuterbutter	47.00
Rindsfilet medium gebraten mit Bourbon Pfeffersauce mit grünen Bohnen, Saisongemüse und Kartoffelgratin	49.00
Roastbeef Englische Art serviert mit Sauce Bearnaise und mediterranem Gemüse	47.00
Rindsentrecôte medium dünn aufgeschnitten gratiniert mit Kräuterbutter	47.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Beilagen und Saucen die Sie nach Ihrem Geschmack auswählen können.

Beilagen

Kartoffelkreationen

Salzkartoffeln
Junge Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Pommes frites
Tomatei
Röstikroketten
Bratkartoffeln

Teigwaren

Tagliatelle
Spätzli
Pennette

Getreidebeilagen

Cous Cous
Bramata Polenta
Boulgour
Ebly

Reis

Pilawreis
Gemüsereis
Jasminreis
Risotto
Weisswein, Kräuter, Safran,

Saucen

Rotweinsauce, Rosmarinsauce
Bourbon Pfeffersauce
Steinpilzrahmsauce
Morchelrahmsauce
Cognacrahmsauce
Sauce Bearnaise
Kräuterbutter
Café de Paris

Herkunftsländer von unseren Fleischprodukten

Rind / Schweiz/Australien/Irland

Lamm / Neuseeland

Geflügel / Schweiz/Frankreich

Kalb / Schweiz

Schwein / Schweiz

Die Herkunft unserer Fleischprodukte können variieren.

Menükomponenten zum Zusammenstellen

– für Gruppen im Restaurant

Dessert

Ofenküchlein mit Schlagrahm und Erdbeeren	11.00
Panna Cotta mit Beerencoulis und Mandelstreusel	12.00
Himbeertiramisú	12.50
Klassisches Tiramisú	11.50
Schokoladenmousse auf Orangencarpaccio	12.00
Zweifarbiges Kokosparfait im Bisquitmantel auf mariniertem Ananassalat	13.00
Mohn – Zwetschgenstrudel serviert mit Vanillesauce	15.00
Erdbeersymphonie (Glace, Mousse, Salat)	13.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen serviert auf Grenadine-Orangen-Carpaccio	14.00
Gebackene Apfelknödel im Haselnussmantel mit Vanille-Espuma und Zimtucker	12.50
Sorbet Variation mit frischen Früchten	13.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	14.00
Joghurt Panna Cotta mit Aprikosencoulis	11.00
Beerentraum im Glas serviert	11.00
Best of Schloss Oberhofen	
Dessert Surprise (bis max. 50 Personen) ... mit 3 verschiedenen Desserts	16.00
Käseteller mit Aprikosen-Nuss-Chutney und Birnenbrot	18.00

Saisonale Menüvorschläge (nur im Restaurant)

Menu Spargelzeit 1

59.00

Spargelcremesuppe	12.00

Gebratene Maispouletbrust mit grünem Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	33.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen serviert mit frischen Früchten	14.00

Menu Spargelzeit 2

72.50

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Feigensenf Dressing	10.50

Spargel-Risotto mit knusprig gebackenem Ziegenfrischkäse	18.00

Gebratene Maispouletbrust mit grünem Spargel und Eierschwämmli- Rahmsauce mit neuen Kartoffeln	33.00

Creamcheese Beerentraum	11.00

Menu Spargelzeit 3

73.00

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons (kalt)	12.00

Saisonaler Salat mit grünem Spargel und frischen Kräutern	12.50

Gebratenes Zanderfilet mit Stampfkartoffeln, grünem Spargel und Orangen – Hollandaise	36.00

Himbeertiramisu	12.50

Saisonale Menüvorschläge (nur im Restaurant)

Menu „Heisse Tage“ 1

69.50

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto	12.50

Kalbssteak gebraten mit grünem und weissem Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	47.00

Joghurt Panna Cotta auf Aprikosencoulis	11.00

Menu „Heisse Tage“ 2

82.50

Melonenkugeln an Portwein mit Rohschinken Grissini	17.00

Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons	12.00

Schweinsfilet gebraten an Calvadosauce und Saisongemüse	42.50

Beerentraum im Glas serviert	11.00

Menu „Heisse Tage“ 3

101.00

Kleiner Crevetten- Melonencocktail mit Sprossensalat	12.50

Andalusische Gazpacho (kalt)	11.00

Pennette an Tomatensauce mit Buffalo Mozzarella und Rucola	19.00

Rose gebratenes Lammkarre mit Kräuterkruste an Barolojus mit mediterranem Ofengemüse und Kartoffelgratin	48.00

Kleine Erdbeersymphonie (Glace, Mousse, Salat)	11.50

Saisonale Menüvorschläge (nur im Restaurant)

Menu „Wildzeit“ 1

64.00

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	12.00

Gebratene Maispouletbrust an Rotweinjus mit Speck, Rosenkohl und Tagliatelle	38.00

Best of Schloss Oberhofen Dessert Surprise klein mit 3 Desserts	14.00

Menu „Wildzeit“ 2

77.00

Hausgemachte Wild-Terrine mit Pflaumen, Pistazien und Salatbouquet dazu süsser Senf und Preiselbeer-Sauce	15.00

Rindsfilet mit Bourbon Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen, Saisongemüse und Kartoffelgratin	49.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischen Früchten	14.00

21

Menu „Wildzeit“ 3

77.50

Maroni-Zimt Suppe	12.00

Tagliatelle mit Steinpilzen und frischen Waldkräutern	17.00

Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Maroni dazu ein mit Preiselbeer gefüllter Apfel	38.00

Vermicelle mit Meringue und Rahm	10.50

Saisonale Menüvorschläge (nur im Restaurant)

Menu „Winterzauber“ 1

69.00

Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl * * *	11.00
Kalbsrücken gebraten mit Barolosauce, winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin * * *	47.00
Zimt Panna Cotta auf Orangensalat	11.00

Menu „Winterzauber“ 2

72.00

Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl * * *	11.00
Rindsfilet medium gebraten mit Bourbon Pfeffersauce mit grünen Bohnen, Saisongemüse und Kartoffelgratin * * *	49.00
Schoggimousse auf Orangensalat	12.00

22

Menu „Winterzauber“ 3

101.00

Bunter Blattsalat mit Crûtons und Feigensenf Dressing * * *	10.50
Kartoffel-Trüffel-Schaum-Suppe * * *	12.00
Pennette mit Jakobsmuscheln an Limettensauce und Basilikum * * *	18.00
Rose gebratenes Lammkarre mit Kräuterkruste an Barolosauce mit saisonalem Gemüse und Tagliatelle * * *	48.00
Kleiner gebackene Apfelknödel im Haselnussmantel mit Vanille-Espuma und Zimtzucker	12.50

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer