

## SPEISEKARTE

### Vorspeisen

Grüner Stockalpersalat CHF 9.50  
*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Gemischter Schlosskellersalat CHF 11.50  
*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Salate nach Wahl Dressing:  
mit klassischem French Dressing (*glutenfrei*),  
Balsamico Dressing oder fruchtigem Dressing (*laktose- & glutenfrei*).

Grüner Blattsalat mit Orangenfilets, karamellisiertem Feta  
und fruchtigem Dressing CHF 16.50  
*VEGETARISCH | glutenfrei*

Grillierte Jakobsmuscheln an Limetten-Chili-Schaum  
mit gewürfelter Mango und Avocado CHF 19.50  
*glutenfrei*

Fein geschnittenes Rindscarpaccio mit Trüffelöl  
mariniertem Rucolasalat & Simpler Hobelkäse CHF 20.50  
*laktose- & glutenfrei*

Dreierlei vom Thunfisch -  
Ceviche mit Zitronenvinaigrette, Tataki & Espuma CHF 22.50  
*glutenfrei*

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

### Suppen

Brokkoli-Kokosmilch-Suppe & knusprige Brokkoliröschen CHF 13.50  
*VEGAN | laktosefrei*

Kräftige Peperonicremesuppe  
mit Whisky & Pouletfilet CHF 14.00  
*laktose- & glutenfrei | ohne Poulet VEGAN CHF 10.00*

Fruchtig Zitronengrassuppe mit hausgemachtem Ingwer-Basilikumeis  
& würzigen Black Tiger Krevetten CHF 14.50  
*glutenfrei | ohne Black Tiger VEGETARISCH CHF 9.50*

## Hauptgänge

### Vegan

Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis  
& feinem Koskosmousse und Mangochip  
*laktose- & glutenfrei* CHF 26.50

Veganer Randen-Quinoa-Burger im Pitabrot  
mit Avocado Hummus & Blumenkohlwings  
*laktosefrei* CHF 27.50

### Vegetarisch

Sämiger Safranrisotto mit Rucola verfeinert  
confierten Pilzen & Parmesanchips  
*glutenfrei* CHF 28.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi NOVENA mit schwarzem Sommertrüffel  
geschmorten Cherrytomaten & feinstem Basilikumöl  
dazu Simpler Hobelkäsesplitter CHF 29.50

### Fisch

*(Fangfrisch)*

Frische Zanderfilets en Papillote mit feinem Gemüse & frischen Kräutern  
jungen Kartoffeln & Kräuterhollandaise  
*glutenfrei* CHF 45.50

Grillierte Lachsschnitte an Meerrettich Espuma  
Parmesanrisotto mit jungem Blattspinat  
*glutenfrei* CHF 38.50

## Fleisch

Gefüllte Pouletbrust mit Basilikumfarce an Honigjus hausgemachte Bramata-Kroketten & Auberginen-Karotten-Gemüse <i>glutenfrei</i>	CHF 39.00
Rosa gebratenes Lammencôte mit Kräuterkruste Süßkartoffel-Minze-Püree & Saisongemüse	CHF 42.50
Zweierlei Schlosskeller Cordon bleu Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Trockenfleisch, Tomaten & Gomer Raclettekäse AOP Schweins Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Rucola & Simpler Raclettekäse AOP Pommes Frites und buntem Salatbouquet	CHF 51.50
Côte de Bœuf (Rindskotelette) am Knochen gereift im Heu gegart an Pfeffersauce Kartoffel-Ecken & Frühlingslauch ab 2 Personen <i>glutenfrei</i>	p.P. CHF 55.50
Gekrönter Stockalper-Teller Dreierlei Filet vom Rind, Kalb & Schwein an kräftigem Cornalinjus Trüffelrisotto & Saisongemüse <i>glutenfrei</i>	CHF 62.00
Alle Hauptgänge auf Wunsch mit anderer Sättigungsbeilage: Pommes Frites, Bramata-Kroketten, Zitronen Tagliatelle oder Parmesanrisotto	CHF 0.00
Supplements gegen Aufpreis:	
Gemüse	CHF 6.00
Pommes Frites	CHF 6.00
Bramata-Kroketten	CHF 8.00
Zitronen Tagliatelle NOVENA	CHF 8.00
Parmesanrisotto	CHF 8.50

## Kinder

Kinder-Stockalper Salat <i>VEGAN   glutenfrei</i>	CHF 5.50
Lunas Hörnli mit Tomatensauce <i>VEGAN   laktosefrei</i>	CHF 9.00
Malos hausgemachte Chicken Nuggets mit Twister Pommes Frites <i>laktosefrei</i>	CHF 10.50
Schlossgeist-Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln & Karotten	CHF 12.50

## Dessert

Panna Cotta von der Heidelbeere mit Zitronenthymian & frischen Waldbeeren <i>glutenfrei</i>	CHF 12.50
Schokoladenmousse auf Schokoladen-Nougat-Erde mit Grand-Marnier-Orangensorbet & karamellisierten Pinienkernen	CHF 13.50
Macadamia-Brownie mit Himbeer-Basilikum-Sorbet Himbeer-Splash & frischen Früchten <i>VEGAN   laktosefrei</i>	CHF 13.50
Aprikosen-Halbgefrorenes mit Pistazienmacaron Schokoladenmalerei & Rosen Marshmallow <i>glutenfrei</i>	CHF 14.50