

## ABENDKARTE TAKE AWAY

ABHOLEN • ZU HAUSE GENIESSEN • RECIRCLE

### Vorspeisen

Grüner Stockalpersalat CHF 9.50  
*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Gemischter Schlosskellersalat CHF 11.50  
*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Salate nach Wahl. Bitte wählen Sie ausfolgenden Dressings:  
klassisches French-Dressing (*glutenfrei*),  
Balsamico-Dressing oder fruchtigem Dressing (*laktose- und glutenfrei*).

Thunfischtataki CHF 18.50  
mit Avocado-Quinoa-Salat  
*glutenfrei*

Rindstatar mit frittiertem Ei und Roggenbrot-Butter-Schnittchen CHF 19.50  
mit Peperoniwürfeln, Kapernapfel und roten Zwiebeln

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

### Suppe

Brokkoli-Kokosmilch-Suppe und knusprige Brokkoliröschen CHF 11.50  
*VEGAN | laktosefrei*

Randencremesuppe mit Meerrettichschaum CHF 11.50  
und Pastinaken-Randen-Chips  
*VEGETARISCH | glutenfrei*

## ABENDKARTE TAKE AWAY

ABHOLEN • ZU HAUSE GENIESSEN • RECIRCLE

### Hauptgänge

#### Pasta

Halbmond Kräuterravioli NOVENA im Roggenteig  
gefüllt mit Kräutern, Ricotta, Käse und Gemüse auf Randen-Splash CHF 21.50  
*VEGETARISCH*

Lachsravioli NOVENA an Mohnsauce  
mit Kefen und Flower Sprouts CHF 23.00

#### Vegan

Veganer Randen-Quinoa-Burger im Pitabrot  
mit Avocado Hummus und Blumenkohlwings CHF 24.50  
*laktosefrei*

Rotes Gemüsecurry mit Jasmin Reis  
feinem Kokosschaum und Mangochip CHF 25.50  
*VEGAN | laktose- und glutenfrei*

#### Vegetarisch

Sämiger Safranrisotto mit Rucola verfeinert  
confierten Pilzen und Parmesanchips CHF 26.00  
*glutenfrei*

#### Fisch

Frische Zanderfilets en Papillote mit feinem Gemüse und frischen Kräutern  
jungen Kartoffeln und Kräuterhollandaise CHF 43.50  
*glutenfrei*

## ABENDKARTE TAKE AWAY

ABHOLEN • ZU HAUSE GENIESSEN • RECIRCLE

### Hauptgänge

#### Fleisch

Gefüllte Pouletbrust mit Basilikumfarce an Honigjus  
hausgemachte Bramata-Kroketten und Saisongemüse  
*glutenfrei* CHF 37.00

Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse  
Hokkaido Kürbis-Kartoffelpüree  
*glutenfrei* CHF 41.50

Rosa gebratenes Lammmentrecôte mit Kräuterkruste  
Süskartoffel-Minze-Püree und Saisongemüse CHF 42.50

Gekrönter Stockalper-Teller  
Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein an kräftigem Cornalinjus  
Parmesanrisotto und Saisongemüse  
*glutenfrei* CHF 57.00

Côte de Bœuf (Rindskotelette) am Knochen gereift  
im Heu gegart an Pfeffersauce  
Kartoffel-Ecken und Frühlingslauch  
ab 2 Personen p.P. CHF 55.50  
*glutenfrei*

#### Dessert

Zitronenkuchen mit Saisonfrüchten garniert  
*VEGAN | laktosefrei* CHF 10.50

Panna Cotta von der Heidelbeere mit Zitronenthymian  
und frischen Waldbeeren CHF 12.50  
*glutenfrei*