

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*).

Quinoa mit sonnengereiften Tomaten, Zucchetti
& Thai-Basilikum CHF 13.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Melonen Tartar auf Rohschinken Carpaccio CHF 14.50
laktose- & glutenfrei

Cherrytomaten mit frischen Gartenkräutern & roten Zwiebeln
verfeinert mit Aceto Balsamico IGP, Burrata CHF 15.00
glutenfrei

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

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Kaltschale/Suppe

Vegane Tomaten-Aprikosen-Kaltschale mit Minze verfeinert CHF 9.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Brokkoli-Kokosmilch-Suppe & knusprige Brokkoliröschen CHF 11.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Kräftige Peperonicremesuppe
mit Whisky & Pouletfilet CHF 12.00
laktose- & glutenfrei | ohne Poulet VEGAN CHF 10.00

Fruchtig Zitronengrassuppe und würzigen Black Tiger Krevetten CHF 12.50
glutenfrei | ohne Black Tiger VEGETARISCH CHF 9.50

ABENDKARTE

TAKE AWAY

ABHOLEN • ZU HAUSE GENIESSEN • RECIRCLE



Hauptgänge

Pasta

Gomer Tofu Toscani mit Peperoni im Dinkelteig NOVENA Kräuter-Pesto & getrockneten Tomaten mit jungem Spinat & gerösteten Pinienkerne
CHF 19.50
VEGAN | laktosefrei

Tagliatelle mit Chia Samen & Black Tiger Krevetten
an einer leichten Limonen-Safransauce mit schwarzen Oliven
CHF 21.50

Vegan

Gebratener Jasminreis mit Edameme an Madras-Curry & Kokosschaum
knusprigen Kichererbsen und feinem Blattspinat
CHF 24.50
laktose- & glutenfrei

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

Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis
& feinem Koskosmousse und Mangochip
CHF 25.50
laktose- & glutenfrei

Vegetarisch

Sämiger Safranrisotto mit Rucola verfeinert
confierten Pilzen & Parmesanchips
CHF 26.00
glutenfrei

Hausgemachte Kartoffelgnocchi NOVENA mit schwarzem Sommertrüffel
geschmorten Cherrytomaten & feinstem Basilikumöl
CHF 26.50

Fisch

(Fangfrisch)

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

Grillierte Lachsschnitte an Meerrettichsauce
Parmesanrisotto mit jungem Blattspinat
CHF 36.50
glutenfrei

ABENDKARTE

TAKE AWAY

ABHOLEN • ZU HAUSE GENIESSEN • RECIRCLE



Fleisch

Gefüllte Pouletbrust mit Basilikumfarce an Honigjus
hausgemachte Bramata-Kroketten & Auberginen-Karotten-Gemüse
glutenfrei CHF 37.00

Rosa gebratenes Lammencôte mit Kräuterkruste
Süsskartoffel-Minze-Püree & Saisongemüse CHF 42.50

Grilliertes Kalbsfilet mit einem leichten Morchelsauce
Bramata-Kroketten & frischem Saisongemüse
glutenfrei CHF 43.00

Rindsfiletmedaillon an Cornalinjus
gebratene Kartoffel-Ecken mit gedünstetem Gemüse
glutenfrei CHF 54.00

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

Gekrönter Stockalper-Teller
Dreierlei Filet vom Rind, Kalb & Schwein an kräftigem Cornalinjus
Trüffelrisotto & Saisongemüse CHF 57.00
glutenfrei

Kinder

Kinder-Stockalper Salat CHF 5.50
VEGAN | glutenfrei

Malos hausgemachte Chicken Nuggets mit Twister Pommes Frites CHF 10.50
laktosefrei

Schlossgeist-Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln & Karotten CHF 12.50

ABENDKARTE

TAKE AWAY

ABHOLEN • ZU HAUSE GENIESSEN • RECIRCLE



Dessert

Macadamia-Brownie mit Himbeer-Splash & frischen Früchten <i>VEGAN laktosefrei</i>	CHF 11.50
Panna Cotta von der Heidelbeere mit Zitronenthymian & frischen Waldbeeren <i>glutenfrei</i>	CHF 12.50
Yuzu Zitronen-Tartelette mit seiner Creme Marshmallow & Früchten	CHF 13.50
Schokoladenmousse auf Schokoladen-Nougat-Erde mit karamellisierten Pinienkernen	CHF 13.50