

*Herzlich Willkommen
im
Freizeitzentrum Schlossfeld*

*für lustige Geburtstagsfeiern
für bindende Firmenessen
für fröhliche Familientreffen*

*und natürlich auch
für Ihren besonderen Anlass*

sind wir gerne für Sie da

Apérohäppli

Canapés

mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Spargeln Stk. Fr. 3.20

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs Stk. Fr. 4.50

Cherry-Tomaten mit Mozzarella-Kugeln pro Person Fr. 5.00

Tête de Moine - Rosen pro Person Fr. 4.00

Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen pro Person Fr. 4.00

Cocktailsauce, Knoblauchsauce und Sauerrahmsauce

Bündnerplatte pro Person Fr. 8.00

Früchteplatte pro Person Fr. 6.00

Mini Schinkengipfeli Stk. Fr. 1.80

Blätterteiggebäck pro Person Fr. 4.00

Jalapeños (grüne, gefüllte Pfefferschote) Stk. Fr. 2.80

Menu 1

*Bunter Saisonsalat
mit Brotcroûton*



*Schweinsrahmschnitzel
mit Champignonsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet*



Saisonales Parfait mit frischen Erdbeeren

Fr. 34.50

Menu 2

*Bunter Frühlingssalat mit Oliven, getrockneter Tomate
und geröstet Brotstückchen*



*Gebratenes Schweinssteak
mit Kräuterbutter
frisches Zucchini Gemüse
und breite Bandnudeln*



*Panna Cotta mit Tahitivanille
und marinierten Basilikum-Erdbeeren*

Fr. 38.00

Menu 3

*farbiger Frühlingssalat
mit grünen Spargeln*



Kresseschaumsuppe



*Schweinsfilet im Blätterteig
mit Champagnersauce
zartem Frühlingsgemüse
und Maisgaletten*



Crème Brûlée und Joghurtglace

Fr. 49.50

Menu 4

*Hausgemachte Siedfleischterrinen
an Schnittlauchsauerrahm und Salatbouquet*



Kräftige Rindskraftbrühe mit Mark



*Maispoulardenbrüstchen
auf Zucchini - Tomatenragout
und frischen Bandnudeln*



Parfait von saisonalen Früchten

Fr. 47.50

Menu 5

*Dreierlei farbiger Spargel
mit weissem Balsamico*



Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum



*Ganzer Lammrücken am Knochen
mit frischen Kräutern im Ofen gegart
Dazu servieren wir Ihnen frisches Ratatouille
und Kartoffelgnocchi*



Charlotte Royal

Fr. 52.00

Menu 6

Lauwarmer Gemüsesalat mit Salatbouquet



Grüne Erbsenschaumsuppe mit Minze



*Dreierlei vom Gitzi
Schulter, Rücken und Filet
an Rotweinjus und frischem Gemüse
als Sättigungsbeilage reichen wir Ihnen
kleine Bratkartoffeln*



*Panna Cotta mit Tahiti-Vanille
und feiner Beerensauce*

Fr. 56.50

Menu 7

Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust



Gelbe Cremesuppe vom Meaux de Pommery



*Rosagegarter Kalbsrücken mit Portweinjus
auf weißem Spargel
hausgemachter Kartoffelgratin*



Mousse au chocolat nach Schlossfeld Art

Fr. 64.50

Menu 8

*Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet
Mit einer leichten Majonnaise und gehobeltem Parmesan*



Suppe von frischen Frühlingszwiebeln



*Filet vom Loup de mer
pochiert im Kräutersud, mit einer feinen Frühlingskräutersauce
angerichtet auf hausgemachten Ricottaravioli*



Lauwarmer Schoggikuchen

Fr. 59.50

Unsere Klassiker

<i>Schweins- oder Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Röstli</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.50</i>
<i>Luzerner Chügelipastetli an Champignonrahmsauce mit Trockenreis, Erbsli und Rüeblli</i>	<i>Fr.</i>	<i>20.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce Butternudeln und Gemüse garnitur</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Cordon Bleu a'la Schlossfeld Gefüllt mit Rohschinken und Kräuterfrischkäse dazu servieren wir ihnen Bratkartoffeln und knackiges Gemüse</i>	<i>Fr.</i>	<i>29.50</i>
<i>Pouletgeschnetzelttes „Casimir“ Trockenreis und Früchte</i>	<i>Fr.</i>	<i>23.50</i>
<i>Rotes Thai Curry mit Pouletstreifen mit asiatischem Gemüse und Basmatireis</i>	<i>Fr.</i>	<i>24.50</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>„Schlossfeld-Trucker“ Chicken-Nuggets und Pommes-frites</i>	<i>Fr. 11.90</i>
<i>Lilli-Fee gebackene Fischknusperli mit Pommes frites und Tartarsauce</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Snoopy Spaghetti Napoli</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Winnie Pooh Schweinsschnitzel an Rahmsauce Nudeln und Gemüse</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Felix paniertes Schweinsschnitzel Pommes-frites und Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Portion ABC-Frites Buchstaben-Pommes</i>	<i>Fr. 6.50</i>