

RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

# Menuvorschläge

Für Ihren Anlass ab 10 Personen

## Restaurant SCHLOSSHOF Dornach

- Beliebtes Ausflugsziel
  - Grosse Aussichtsterrasse
  - Hochzeiten und Bankette
  - Catering & Party Service

**Urs Schindler**

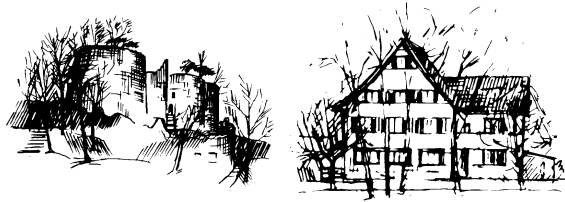
Schlossweg 125 - 4143 Dornach

Phone +41 (0)61 702 01 50 Fax +41 (0)61 702 01 51

[www.schlosshof-dornach.ch](http://www.schlosshof-dornach.ch)

[info@schlosshof-dornach.ch](mailto:info@schlosshof-dornach.ch)

Ausgabe 2020



## RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

Sehr geehrter Gast

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Menuvorschläge, die Sie nach Ihrer Lust und Laune auch umstellen dürfen.

Falls Sie ein Gericht nicht finden, welches Sie gerne bei uns essen möchten, dann lassen Sie es und wissen.

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf **EIN** Menu zu entschliessen, ausgenommen sind selbstverständlich Kinder- Vegetarische und Diät-Menu.

Gerne beraten wir Sie persönlich. Für eine Vorbesprechung bitten wir Sie, mit uns **einen Termin zu vereinbaren**, Tel. 061 702 01 50 oder jederzeit per Mail

### **Preise**

Wir behalten uns eine Anpassung, an eine veränderte Marktsituation vor.  
Alle Preisangaben sind Nettopreise inkl. MwSt.

Die Rechnung kann in Bar, mit Kreditkarte oder per Rechnung mit Einzahlungsschein innert 10 Tagen beglichen werden.

Die uns 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästeanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

### **Polizeistunde**

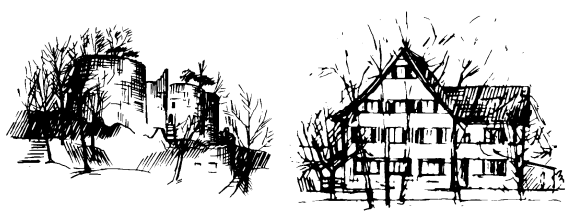
In der Regel schliessen wir unser Restaurant um 24.00 Uhr.  
Wenn der Anlass über diese Zeit hinausgeht, berechnen wir ab Mitternacht für jede angefangene Stunde eine Pauschale von Fr. 150.—.

### **AGB**

Mit einer Reservation und/oder Bestellung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, diese finden Sie auf unserer Homepage.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Für weitere Auskünfte oder eine unverbindliche Besprechung sind wir gerne für Sie da.

Bis bald im Restaurant Schlosshof!  
Urs Schindler, Gastgeber  
Restaurant Schlosshof Dornach



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

**Menu 1**  
**Fr. 74.50**

**Gemischter Saisonsalat**

\*\*\*

**Kalbssteak vom Grill**  
**mit Morchelrahmsauce**  
**serviert mit Butternudeln**  
**und Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Sorbetteller Schlosshof**  
**garniert mit frischen Früchten**

---

**Menu 2**  
**Fr. 59.50**

**Gemischter Saisonsalat**

\*\*\*

**Bouillon mit Flädli**

\*\*\*

**Glasierter Kalbsschulterbraten**  
**mit feinem Rosmarinjus**  
**serviert mit Spätzli**  
**und Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Soufflé Glacé Grand Marnier**

---

**Menu 3**  
**Fr. 91.50**

**Norwegischer Rauchlachs mit Salatbouquet**  
**serviert mit einem Salatbouquet**

**Meerrettichschaum**

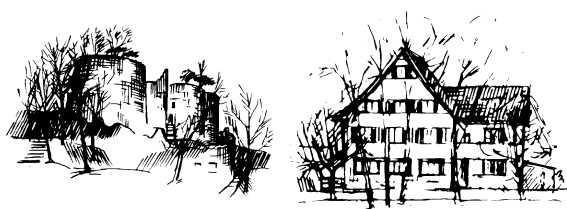
**Toast & Butter**

\*\*\*

**Château Briand**  
**Rinderfilet am Stück gebraten**  
**Sauce Béarnaise**  
**serviert mit Kartoffelkroketten**  
**und Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Ananassorbet garniert mit frischen Früchten**



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

**Menu 4**  
**Fr. 132.—**

**Bunter Blattsalat**

**\*\*\***

**Bouillon mit Sherry**

**\*\*\***

**Gebratenes Zanderfilet**  
**serviert mit Reis und Blattspinat**

**\*\*\***

**Zitronensorbet mit Wodka**

**\*\*\***

**Kalbsfiletmedaillon 90gr mit Morchelrahmsauce**  
**serviert mit Spätzli**

**Broccoli und glasierten Karotten**

**\*\*\***

**Rindsfiletmedaillon 90gr mit Sauce Béarnaise**  
**serviert mit Kartoffelkroketten**

**Bohnenbündeli mit Speck und Blumenkohl**

**\*\*\***

**Orangensalat Schlosshof**  
**mit Grand Marnier**

-----  
**Menu 5**  
**Fr. 76.50**

**Hauspastete Schlosshof**  
**garniert mit einem schönen Salatbouquet**

**Cumberlandsauce**

**\*\*\***

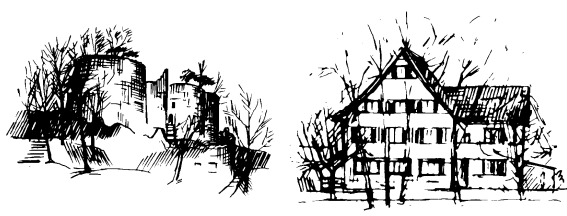
**Bouillon mit Sherry**

**\*\*\***

**Schweinssteak vom Grill**  
**Pfefferrahmsauce**  
**Spätzli und Gemüse garnitur**

**\*\*\***

**Helles und dunkles Mousse au chocolat**  
**garniert mit frischen Früchten**



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

**Menu 6**  
**Fr. 64.50**

**Gemischter Saisonsalat**

**\*\*\***

**Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce  
serviert mit Butternudeln  
und Gemüse garnitur**

**\*\*\***

**Fruchtsalat Schlosshof  
mit Vanille-Glacé und Rahm**

---

**Menu 7**  
**Fr. 44.50**

**Bouillon mit Flädli**

**\*\*\***

**Schweinskarrebraten  
mit feinem Rosmarinjus  
serviert mit Kartoffelgratin  
Karotten und Bohnenbündeli mit Speck**

**\*\*\***

**Hausgemachtes Karamelköpfli  
garniert mit Rahm**

---

**Menu 8**  
**Fr. 45.20**

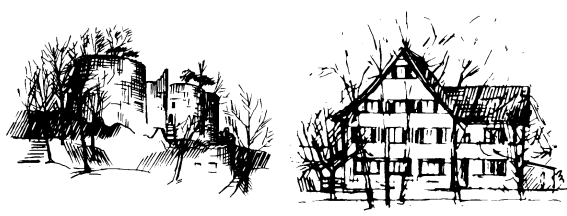
**Gemischter Saisonsalat**

**\*\*\***

**Schweinsrahmschnitzel  
mit feiner Champignonsauce  
serviert mit Butternudeln  
Karotten und Bohnenbündeli mit Speck**

**\*\*\***

**Frischer Fruchtsalat  
garniert mit Rahm**



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

**Menu 9**  
**Fr. 54.50**

**Gemischter Blattsalat**  
**mit Rauchlachsstreifen**

\*\*\*

**Schweins-Piccata Milanaise**  
**Tomatensauce**  
**serviert mit Spaghetti**  
**und Broccoli**

\*\*\*

**Gebrannte Crème**  
**Solothurner Art**

---

**Menu 10**  
**Fr. 64.50**

**Bündner Gerstensuppe**

\*\*\*

**Saltim Bocca Romana**  
**Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei**  
**serviert mit Steinpilzrisotto**  
**Grilltomate und Blattspinat**

\*\*\*

**Hausgemachtes Panna Cotta**  
**garniert mit Früchten und Rahm**

---

**Menu 11**  
**Fr. 63.50**

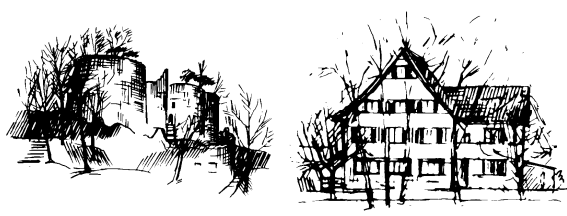
**Gemischter Blattsalat**  
**mit gebratenen Speckstreifen**  
**Ei und Brotcroûtons**

\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes**  
**Zürcher Art**  
**serviert mit Röstli**  
**und Broccoli**

\*\*\*

**Orangensorbet**  
**mit Portwein**



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

**Menu 12**  
**Fr. 58.50**

**Tomatencrèmesuppe**

\*\*\*

**Osso Bucco Cremolata**  
**Geschmorte Kalbshaxe**  
**serviert mit Polenta**  
**und Zucchetti**

\*\*\*

**Parfait Glacé Schlosshof**  
**garniert mit Früchten und Rahm**

---

**Menu 13**  
**Fr. 63.50**

**Gemischter Saisonsalat**

\*\*\*

**Rindsfiletwürfel Stroganoff**  
**mit Peperoni**  
**an feiner Paprikarahmsauce**  
**serviert mit Spätzli**  
**und Broccoli**

\*\*\*

**Warme Waldbeeren**  
**mit Vanille-Glacé und Rahm**

---

**Menu 14 (Vegetarisch)**  
**Fr. 54.50**

**Pilzrahmsuppe**

\*\*\*

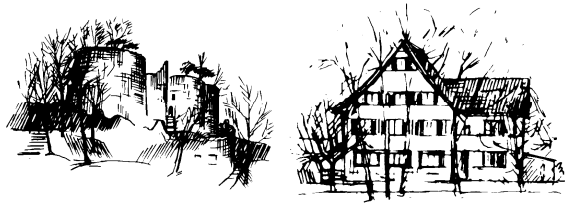
**Gemischter Blattsalat**

\*\*\*

**Gemüsestrudel**  
**Tomatensauce**  
**serviert mit Kartoffelkroketten**  
**und Broccoli**

\*\*\*

**Gefrorenes aus dem Schwarzwald**  
**garniert mit Rahm**



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

**Menu 15**  
**Fr. 59.50**

**Gemischter Blattsalat**  
**mit warmen Pilzen**

\*\*\*

**Gebratenes Zanderfilet**  
**mit Kapern und Zitronenwürfeli**  
**serviert mit Salzkartoffeln**  
**und Blattspinat**

\*\*\*

**Hausgemachter Apfelstrudel**  
**mit Vanillesauce**

---

**Menu 16**  
**Fr. 49.80**

**Gemischter Saisonsalat**

\*\*\*

**Kalbsragout Dornacher Art**  
**serviert mit Kartoffelstock**  
**und Mischgemüse**

\*\*\*

**Coupe Dänemark**

---

**Menu 17**  
**Fr. 68.50**

**Broccolicrèmesuppe**

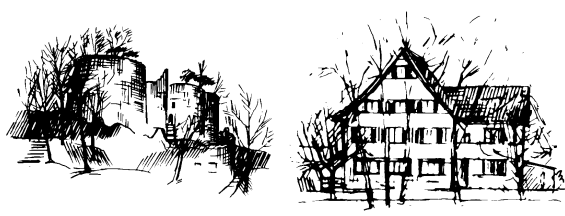
\*\*\*

**Roastbeef**  
**Sauce Béarnaise**  
**serviert mit Williams-Kartoffeln**  
**und Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Zitronen und Zwetschgensorbet**  
**garniert mit Früchten**





RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

---

# Der Chef empfiehlt

**Côte de Bouef** 47.80

Ein saftiges Stück Rindfleisch 420 gr vom Grill  
serviert mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl

**Dornacher-Spiess** 39.70

Rindshuftspiess 230gr mit Peperoni  
serviert mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten  
und Gemüse garnitur

**Wienerschnitzel** 35.50

Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites  
und Gemüse garnitur

**Kalbs Cordon-bleu** 39.80

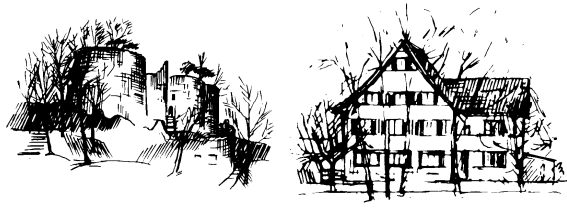
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse  
serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

**Lammkoteletten** 38.80

serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites

**Alphüttenkotelette** 36.80

Riesen Schweinskotelette 420gr  
serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites



RESTAURANT **SCHLOSSHOF** DORNACH

## Weinkarte

<b>Weissweine</b>	50cl	<b>Rotweine</b>	50cl
St. Saphorin	27.80	Chablais-Aigle Rouge	27.80

<b>Rosé</b>	
Œil de Perdrix	27.80

<b>Weissweine</b>			
Cure d'Attelans	Grand Cru, Obrist Vevey	75cl	48.50
Yvorne	Clos du Rocher, Obrist Vevey	75cl	51.50
Dézaley Grand cru	Les Egralets, Obrist Vevey	75cl	52.50
Johannisberg	Mont Fluri, Bonvin Wallis	75cl	47.50
Petite Arvine AOC	Pierre Ollaire, Robert Gilliard Wallis	75cl	52.50
Pinot Gris Barrique	Domaine Nussbaumer, Aesch	75cl	48.50

<b>Rosé</b>			
Œil de Perdrix	N°1 Cuvée Rosé, Obrist Vevey	75cl	49.50

<b>Rotweine</b>			
Yvorne Rouge	La Bastide, Obrist Vevey	75cl	49.50
Pinot-Merlot	Clos du Château, Bonvin Wallis	75cl	47.20
Antarès	Les Tonneliers, Gilliard Wallis	75cl	63.50
Merlot del Ticino	Claudio Tamborini TI, Tessin	75cl	56.50
Primitivo	Gran Sasso IGT Farnese, Italien	75cl	47.50
Amarone	Masi Costasera Riserva	75cl	79.50
Insoglio del Cinghiale	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	59.50
Il Pino	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	84.—
St. Emilion	Château Ferrand, Frankreich	75cl	86.50
Rioja	Ibérigos Crianza, Torres Spanien	75cl	49.50

### Dornacher Bürger Wy

Riesling x Silvaner	75cl	42.80
Blauburgunder	75cl	42.80
Blauburgunder-Rosé	75cl	42.80

**Für eine grössere Auswahl an feinen Wein-Spezialitäten  
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte!**