



**SCHLOSSHOF DORNACH
RESTAURANT**

MENUVORSCHLÄGE

Für Ihren Anlass ab 10 Personen

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unterschiedliche Menuvorschläge, die Sie nach Lust und Laune umstellen können.

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

**Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich für EIN Menu zu entscheiden.
Ausgenommen sind selbstverständlich Kinder-, Diät- und Vegetarische Menu.**

**Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!
Gerne beraten wir Sie bei einem unverbindlichen persönlichen Gespräch.**

**Wir bitten Sie, für eine Vorbesprechung einen Termin mit uns zu vereinbaren:
Tel. 061 702 01 50 oder jederzeit per Mail**

PREISE

Wir behalten uns Anpassungen 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 / ÖFFNUNGSZEITEN

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. 250.—.

AGB

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

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**

**Urs Schindler – Schlossweg 125 – 4143 Dornach
Tel. 061 702 01 50 – Mail : info@schlosshof-dornach.ch – www.schlosshof-dornach.ch**

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



MENU A1

Fr. 79.80

Gemischter Saisonsalat

**Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüsegarntur**

**Sorbetteller Schlosshof
garniert mit frischen Früchten**

MENU A2

Fr. 64.80

Gemischter Saisonsalat

Bouillon mit Flädli

**Glasierter Kalbsschulterbraten mit feinem
Rosmarinjus serviert mit Spätzli und Gemüsegarntur**

Soufflé Glacé Grand Marnier

MENU A3

Fr. 95.50

**Norwegischer Rauchlachs
serviert mit einem Salatbouquet,**

Meerrettichschaum,

Toast und Butter

Château Briand

Rinderfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise

serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüsegarntur

Aprikosensorbet mit Abricotine-Likör



MENU 4

Fr. 132.–

Bunter Blattsalat

**Geschäumte Tomatencrèmesuppe mit Gin
serviert in der Löwenkopftasse (1dl)**

**Gebratenes Zanderfilet
serviert auf Pilawreis**

Zitronensorbet mit Wodka

**Kalbsfiletmedaillon 90gr mit Morchelrahmsauce
serviert mit Spätzli, Broccoli und glasierten Karotten**

**Rindsfiletmedaillon 90gr mit Sauce
Béarnaise serviert mit Kartoffelkroketten,
Bohnenbündeli und Blumenkohl**

Orangensalat Schlosshof mit Grand Marnier

MENU A5

Fr. 76.50

**Dornacher Kalbfleischpastete
garniert mit einem schönen Salatbouquet
Cumberlandsauce**

Bouillon mit Gemüsewürfel

**Schweinssteak vom Grill Madagaskar
mit feiner Pfefferrahmsauce
serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur**

**Hausgemachtes Schokoladenmousse
serviert im Glas**



MENU A6

Fr. 64.50

Gemischter Saisonsalat

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

**Vanille-Glacé
mit Fruchtsalat
garniert mit Rahm**

MENU 7

Fr. 44.80

Tomatencrèmesuppe

**Glasierter Schweinskarrebraten
mit feinem Rosmarinjus
serviert mit Kartoffelgratin
Karotten und Broccoli**

**Dornacher Caramelköpfl
serviert im Glas**

MENU 8

Fr. 45.20

Gemischter Saisonsalat

**Schweinsrahmschnitzel
mit feiner Champignonrahmsauce
serviert mit Butternudeln
Karotten und Broccoli**

**Frischer Fruchtsalat
serviert im Glas
garniert mit Rahm**



MENU A9

Fr. 56.80

**Rauchlachsstreifen auf Mesclunsalat
mit feiner Balsamico-Dressing**

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

**Gebrannte Crème – Solothurner Art
serviert im Glas**

MENU A10

Fr. 64.80

Steinpilzcrèmesuppe

**Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
serviert mit Weissweinsrisotto
Blattspinat & Grilltomate**

**Nonno's Panna Cotta
serviert im Glas**

MENU A11

Fr. 68.80

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

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

**Zwetschgensorbet
mit Vielle Prune**



MENU A12

Fr. 63.80

Tomatencrèmesuppe

**Osso Bucco Cremolata
Geschmorte Kalbshaxe
in kräftiger Rotweinsauce
serviert mit Weissweinsrisotto
und Blattspinat**

**Hausgemachtes Orangenparfait
serviert im Glas**

MENU A13

Fr. 64.80

Gemischter Blattsalat

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

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

MENU A14

Fr. 66.80

Gemischter Blattsalat mit warmen Pilzen

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

**Hausgemachter warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce**



MENU A15

Fr. 49.80

Gemischter Saisonsalat

**Kalbsragout Dornacher Art
serviert mit Kartoffelstock
und Gemüse garnitur**

**Coupe Dänemark
Vanille-Glacé mit warmer Schokoladensauce
garniert mit Rahm**

MENU A16

Fr. 69.80

Broccolicrèmesuppe

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

**Zitronen- und Zwetschgensorbet
garniert mit Früchten**

MENU A17

Vegetarisch

Fr. 48.80

Gemischter Blattsalat

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

**Parfait Glacé Schlosshof
garniert mit Rahm**



DER CHEF EMPFIEHLT

Côte de Bouef Ein saftiges Stück Rindfleisch 420gr vom Grill serviert mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl	Fr. 49.80
Dornacher-Spiess Rindshuftspiess 230gr mit Peperoni serviert mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	Fr. 39.70
Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 35.50
Kalbs Cordon-bleu Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 39.80
Lammkotelett serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	Fr. 38.80
Alphüttenkotelett Riesen Schweinskotelette 420gr serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	Fr. 36.80



SALATE

Bunter Blattsalat	Fr. 9.80
Gemischter Saisonsalat	Fr. 12.80
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 13.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 17.80
Salatteller mit Ei	Fr. 19.80

KALTE VORSPEISE

Geräucherte Forellenfilets serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 24.50
Geräucherter Lachs serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 28.50
Hauspastete garniert mit Salaten, Preiselbeersauce	Fr. 26.50
Roastbeefsteller garniert mit Salaten, Tartarsauce	Fr. 28.50
Bündnerteller Bündner Trockenfleisch und Rohschinken	Fr. 26.50

SUPPEN

Bouillon Natur	Fr. 8.80
Bouillon Flädli	Fr. 9.80
Bouillon Sherry	Fr. 11.80
Tomatencrèmesuppe	Fr. 9.80
Bünder Gerstensuppe	Fr. 9.80
Gulaschsuppe	Fr. 11.80



VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel mit Tomatensauce serviert mit Kartoffelkroketten	Fr. 27.80
Steinpilzrisotto	Fr. 26.80
Weissweinrisotto mit Gemüse garnitur	Fr. 27.50
Polenta mit Pilzen und Tomatensauce	Fr. 27.50
Omelette mit Gemüse garnitur	Fr. 26.50

FISCHGERICHTE

Eglifilets in Butter gebraten, mit Mandeln garniert und Reis	Fr. 39.50
Gebratene Riesencrevetten provençale mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeli serviert mit Reis und Blattspinat	Fr. 43.50
Lachssteak vom Grill an feiner Schnittlauchrahmsauce serviert mit Reis und Blattspinat	Fr. 36.50
Seezungenfilets an Safransauce serviert mit Reis und Blattspinat	Fr. 64.50

FITNESSTELLER

Pouletbrust vom Grill garniert mit frischen Salaten	Fr. 27.50
Kalbssteak vom Grill garniert mit frischen Salaten	Fr. 52.50
Entrecôte vom Grill garniert mit frischen Salaten	Fr. 49.80
Lachssteak vom Grill garniert mit frischen Salaten	Fr. 32.50



FLEISCH VOM GRILL

Vom Rind

Entrecôte 220gr

Fr. 54.50

Rindsfiletsteak 200gr

Fr. 58.50

Serviert mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Vom Kalb

Kalbssteak

Fr. 56.50

Kalbsfilet

Fr. 59.50

Serviert mit feiner Morchelrahmsauce, Spätzli und Gemüse garnitur

Vom Schwein

Schweinesteak mit Kräuterbutter

Fr. 29.80

serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce

Fr. 39.80

serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur

Vom Lamm

Lammrückenfilet Provençale an feiner Kräutersauce mit Knoblauch

Fr. 39.80

serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur



AUS DER PFANNE

**Paniertes Schweineschnitzel
Pommes frites und Grilltomate** Fr. 25.50

**Schweinrahmschnitzel
mit Butternudeln und Grilltomate** Fr. 26.50

**Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten
mit frischen Kräutern und Rösti** Fr. 39.80

**Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
serviert mit Rösti** Fr. 39.80

**Riz Casimir
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce serviert mit Reis** Fr. 41.50

**Stroganoff
Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce serviert mit Spätzli** Fr. 39.80

KINDERTELLER

**Schlossgespenst
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup** Fr. 16.80

**Königsteller
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln** Fr. 16.80



WEISSWEINE

St. Saphorin	Pot de Saint Saphorin, Obrist	50cl 28.80
Cure d'Attelans	Grand Cru, Obrist Vevey	75cl 49.50
Yvorne	Clos du Rocher, Obrist Vevey	75cl 52.50
Dézaley Grand cru	Les Egralets, Obrist Vevey	75cl 54.50
Johannisberg	Mont Fluri, Bonvin Wallis	75cl 48.50
Petite Arvine AOC	Pierre Ollaire, Robert Gilliard Wallis	75cl 54.50

ROSÉ

Oeil de Perdrix	Maison Obrist, Yevey	50cl 28.80
	N°1 Cuvée Rosé, Obrist Vevey	75cl 49.50

ROTWEINE

Chablais-Aigle Rouge	Pot de Cuvillon, Obrist	50cl 28.80
Yvorne Rouge	La Bastide, Obrist Vevey	75cl 49.50
Pinot-Merlot	Clos du Château, Bonvin Wallis	75cl 48.20
Antarès	Les Tonneliers, Gilliard Wallis	75cl 63.50
Merlot del Ticino	Claudio Tamborini TI, Tessin	75cl 58.50
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 84.00
St. Emilion	Château Ferrand, Frankreich	75cl 86.50
Rioja	Ibérigos Crianza, Torres Spanien	75cl 49.50

DORNACHER BÜRGER WY

Riesling x Silvaner	75cl 43.80
Blauburgunder	75cl 43.80
Blauburgunder-Rosé	75cl 43.80

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

Urs Schindler – Schlossweg 125 – 4143 Dornach
Tel. 061 702 01 50 – Mail : info@schlosshof-dornach.ch – www.schlosshof-dornach.ch

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

