



**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 zusammenstellen 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**

Alle Preisangaben sind Nettopreise inkl. MwSt. in Schweizer Franken  
Die Rechnung kann in Bar, mit Kreditkarte oder Rechnung per Post- oder Banküberweisung innert 10 Tagen beglichen werden.  
Die 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](mailto:info@schlosshof-dornach.ch) – [www.schlosshof-dornach.ch](http://www.schlosshof-dornach.ch)

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



## **MENU 1**

79.80

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbetteller Schlosshof  
garniert mit frischen Früchten

## **MENU 2**

64.80

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten mit feinem Rosmarinjus  
serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur

\*\*\*

Soufflé Glacé Grand Marnier

## **MENU 3**

95.50

Norwegischer Rauchlachs  
serviert mit einem Salatbouquet,

Meerrettichschaum,

Toast und Butter

\*\*\*

Château Briand

Rinderfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise

serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

\*\*\*

Aprikosensorbet mit Abricotine-Likör



## MENU 4

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 5

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 6**

64.50

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Gebratenes Schweinsfilet  
mit feiner Morchelrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

\*\*\*

Vanille-Glacé  
mit Fruchtsalat  
garniert mit Rahm

## **MENU 7**

44.80

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Glasierter Schweinskarrebraten  
mit feinem Rosmarinjus  
serviert mit Kartoffelgratin  
Karotten und Broccoli

\*\*\*

Dornacher Caramelköppli  
serviert im Glas

## **MENU 8**

45.20

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
mit feiner Champignonrahmsauce  
serviert mit Butternudeln  
Karotten und Broccoli

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
serviert im Glas  
garniert mit Rahm



## **MENU 9**

56.80

Rauchlachsstreifen auf Mesclunssalat  
mit feiner Balsamico-Dressing

\*\*\*

Schweins-Piccata Milanaise  
Tomatensauce  
serviert mit Spaghetti und Blattspinat

\*\*\*

Gebrannte Crème – Solothurner Art  
serviert im Glas

## **MENU 10**

64.80

Steinpilzcrèmesuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Nonno's Panna Cotta  
serviert im Glas

## **MENU 11**

68.80

Gemischter Blattsalat  
mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
serviert mit Röstli und Broccoli

\*\*\*

Zwetschgensorbet  
mit Vieille Prune



## **MENU 12**

63.80

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachtes Orangenparfait  
serviert im Glas

## **MENU 13**

64.80

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

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

\*\*\*

Warme Waldbeeren  
mit Vanille-Glacé und Rahm

## **MENU 14**

66.80

Gemischter Blattsalat mit warmen Pilzen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
mit Kapern und Zitronenwürfeli serviert mit  
Salzkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*

Hausgemachter warmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce



### **MENU 15**

49.80

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Kalbsragout Dornacher Art  
serviert mit Kartoffelstock  
und Gemüse garnitur

\*\*\*

Coupe Dänemark  
Vanille-Glacé mit warmer Schokoladensauce  
garniert mit Rahm

### **MENU 16**

69.80

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Zitronen- und Zwetschgensorbet  
garniert mit Früchten

### **MENU 17**

Vegetarisch

48.80

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Hausgemachter Gemüsestrudel  
auf Tomatensauce  
serviert mit Kartoffelkroketten und Broccoli

\*\*\*

Parfait Glacé Schlosshof  
garniert mit Rahm



## DER CHEF EMPFIEHLT

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



## **SALATE**

Bunter Blattsalat	9.70
Gemischter Saisonsalat	12.80
Tomatensalat mit Zwiebeln	12.80
Tomatensalat mit Mozzarella	17.80
Salatteller mit Ei	19.80

## **KALTE VORSPEISE**

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

## **SUPPEN**

Bouillon Natur	8.80
Bouillon Flädli	9.80
Bouillon Sherry	11.50
Tomatencrèmesuppe	9.20
Bünder Gerstensuppe	9.20
Gulaschsuppe	10.50



## VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel mit Tomatensauce serviert mit Kartoffelkroketten	26.50
Steinpilzrisotto	26.80
Weissweinsrisotto mit Gemüsewürfeli	24.80
Polenta mit Pilzen und Tomatensauce	27.50
Omelette mit Gemüse garnitur	26.50

## FISCHGERICHTE

Eglifilets in Butter gebraten, mit Mandeln garniert und Reis	39.80
Gebratene Riesencrevetten provençale mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeli serviert mit Reis und Blattspinat	43.50
Lachssteak vom Grill mit feiner Safransauce serviert auf Gemüsereis	36.50
Seezungenfilets mit feiner Rieslingsauce serviert auf Gemüsereis	52.50

## FITNESSTELLER

Pouletbrust vom Grill garniert mit frischen Salaten	26.80
Kalbssteak vom Grill garniert mit frischen Salaten	46.50
Entrecôte vom Grill garniert mit frischen Salaten	49.80
Lachssteak vom Grill garniert mit frischen Salaten	32.50



## FLEISCH VOM GRILL

### Vom Rind

Entrecôte 220gr	54.50
Rindsfiletsteak 200gr	58.50

Serviert mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

### Vom Kalb

Kalbssteak	56.50
Kalbsfilet	59.50

Serviert mit feiner Morchelrahmsauce, Spätzli und Gemüse garnitur

### Vom Schwein

Schweinesteak mit Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	29.80
---	-------

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur	39.80
--	-------

### Vom Lamm

Lammrack Provençale an feiner Kräutersauce mit Knoblauch serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	46.80
--	-------



## AUS DER PFANNE

Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites und Grilltomate	24.80
Schweinrahmschnitzel mit Butternudeln und Grilltomate	25.80
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Rösti	39.80
Geschnetzeltetes Kalbfleisch Zürcher Art serviert mit Rösti	39.80
Stroganoff Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce serviert mit Spätzli	39.80

## KINDER-Menu

Schlossgespenst Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	16.80
Königsteller Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln	16.80
Burgwart Goldbraune Spätzli mit feiner Rahmsauce	9.80
Rittermenu Kleine Kalbsbratwurst vom Grill mit Pommes frites	14.30
Prinzenteller Gebratene Pouletbrust mit Kartoffelkroketten	16.80
Junior Gourmet Kalbsgeschnetzeltetes Zürcher Art mit Spätzli und Karotten	23.50

## Getränke

### Schaumweine

Champagne	Louis Roederer Premium Brut Reims	75cl	98.50
Prosecco	Villa Sandi Italien	75cl	58.80
Crémant d'Alsace	Maison Clément Leiber	75cl	62.50



## WEISSWEINE

St. Saphorin	Pot de Saint Saphorin, Obrist	50cl	28.50
Cure d'Attalens	Grand Cru, Obrist Vevey	75cl	49.80
Yvorne	Clos du Rocher, Obrist Vevey	75cl	54.50
Aigle les Murailles	Maison Badoux Aigle	70cl	49.80
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	56.50

## ROSÉ

Oeil de Perdrix	Maison Obrist, Yevey	50cl	28.50
	N°1 Cuvée Rosé, Obrist Vevey	75cl	49.50

## ROTWEINE

Chablais-Aigle Rouge	Pot de Cuvillon, Obrist	50cl	28.50
Yvorne Rouge	La Bastide, Obrist Vevey	75cl	49.80
Aigle les Murailles Rouge	Maison Badoux Aigle	70cl	49.80
Pinot-Merlot	Clos du Château, Bonvin Wallis	75cl	47.80
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	48.50
Amarone	Masi Costasera Riserva	75cl	79.50
Insoglio del Cinghiale	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	59.80
Il Pino	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	84.00
St. Emilion	Château Ferrand, Frankreich	75cl	86.50
Rioja	Ibérigos Crianza, Torres Spanien	75cl	49.80

## DORNACHER BÜRGER WY

Riesling x Silvaner	75cl	44.80
Blauburgunder	75cl	44.80
Blauburgunder-Rosé	75cl	44.80

Wir führen ein grosses Angebot an verschiedenen Weinen aus aller Welt.  
Gerne beraten wir Sie persönlich bei uns im Restaurant.

