



**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 Menus.

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. +41 61 702 01 50 oder jederzeit per E-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 das 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



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 Mesclunsalat
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

Côte de Bouef	49.80
Ein saftiges Stück Rindfleisch 420gr 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	
Lammkotelett	38.80
serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	
Alphüttenkotelett	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
Weissweinrisotto 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 Kalbsgeschnetzeltes 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, Maison Obrist Vevey	75cl	49.80
Yvorne	Clos du Rocher, Maison Obrist Vevey	75cl	54.50
Aigle les Murailles	Maison Badoux Aigle	70cl	49.80
Dézaley Grand cru	Les Egralets, Maison Obrist Vevey	75cl	54.50
Johannisberg	Mont Fluri, Bonvin Wallis	75cl	48.50
Petite Arvine AOC	Les Pyramides Dieho Mathier Salgesch	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
Syrah	Diego Mathier Salgesch	75cl	68.80
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

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

