



**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 72 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 A1

82.80

Gemischter Saisonsalat

Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Sorbetteller Schlosshof
garniert mit frischen Früchten

MENU A2

66.80

Gemischter Saisonsalat

Bouillon mit Flädli

Glasierter Kalbsschulterbraten mit feinem
Rosmarinjus
serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur

Soufflé Glacé Grand Marnier

MENU A3

98.50

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 A4

138.–

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

78.50

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

66.50

Gemischter Saisonsalat

Gebratenes Schweinsfilet
mit feiner Morchelrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Vanille-Glacé
mit Fruchtsalat
garniert mit Rahm

MENU A7

46.80

Tomatencrèmesuppe

Glasierter Schweinskarrebraten
mit feinem Rosmarinjus
serviert mit Kartoffelgratin
Karotten und Broccoli

Dornacher Caramelköppli
serviert im Glas

MENU A8

47.20

Gemischter Saisonsalat

Schweinsrahmschnitzel
mit feiner Champignonrahmsauce
serviert mit Butternudeln
Karotten und Broccoli

Frischer Fruchtsalat
serviert im Glas
garniert mit Rahm



MENU A9

57.80

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

66.80

Steinpilzcrèmesuppe

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

Nonno's Panna Cotta
serviert im Glas

MENU A12

68.80

Gemischter Blattsalat
mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
serviert mit Röstli und Broccoli

Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune



MENU A12

65.80

Tomatencrèmesuppe

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

Hausgemachtes Orangenparfait
serviert im Glas

MENU A13

66.80

Gemischter Blattsalat

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

Warme Waldbeeren
mit Vanille-Glacé und Rahm

MENU A14

67.80

Gemischter Blattsalat mit warmen Pilzen

Gebratenes Zanderfilet
mit Kapern und Zitronenwürfeli serviert mit
Salzkartoffeln und Blattspinat

Hausgemachter warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce



MENU A15

51.80

Gemischter Saisonsalat

Kalbsragout Dornacher Art
serviert mit Kartoffelstock
und Gemüse garnitur

Coupe Dänemark
Vanille-Glacé mit warmer Schokoladensauce
garniert mit Rahm

MENU A16

72.80

Broccolicrèmesuppe

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

Zitronen- und Zwetschgensorbet
garniert mit Früchten

Varianten ohne Fleisch

Gerne servieren wir zum Hauptgang anstelle von
Fleisch ein Vegetarischen oder Veganer Hauptgang

Empfehlenswert

Hausgemachter Gemüsestrudel
serviert auf Tomatensauce
Kartoffelkroketten und Broccoli
(Vegi)

Spaghetti Veganes
mit farbigem Linsenragout
Gemüsewürfeli du Tomaten
(Vegan)



DER CHEF EMPFIEHLT

Côte de Bouef	54.80
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	37.80
Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	
Kalbs Cordon-bleu	43.80
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	
Lammkotelett	43.80
serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	
Alphüttenkotelett	42.80
Riesen Schweinskotelette 420gr serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	



SALATE

Bunter Blattsalat	11.20
Gemischter Saisonsalat	14.80
Tomatensalat mit Zwiebeln	14.80
Tomatensalat mit Mozzarella	19.80
Salatteller mit Ei	21.80

KALTE VORSPEISE

Geräucherte Forellenfilets serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	28.50
Geräucherter Lachs serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	28.50
Hauspastete garniert mit Salaten, Preiselbeersauce	28.50
Roastbeefsteller garniert mit Salaten, Tartarsauce	35.80
Bündnerteller Bündner Trockenfleisch und Rohschinken	28.50

SUPPEN

Bouillon Natur	9.80
Bouillon Flädli	10.80
Bouillon Sherry	13.80
Tomatencrèmesuppe	10.80
Bünder Gerstensuppe	10.80
Gulaschsuppe	12.20



VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel mit Tomatensauce serviert mit Kartoffelkroketten	28.80
Steinpilzrisotto	29.80
Weissweinrisotto mit Gemüsewürfeli	26.80
Polenta mit Pilzen und Tomatensauce	29.50
Omelette mit Gemüse garnitur	26.50

FISCHGERICHTE

Eglifilets in Butter gebraten, mit Mandeln garniert und Reis	44.80
Gebratene Riesencrevetten provençale mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeli serviert mit Reis und Blattspinat	52.50
Lachssteak vom Grill mit feiner Safransauce serviert auf Gemüsereis	39.50
Seezungenfilets mit feiner Rieslingsauce serviert auf Gemüsereis	59.50

FITNESSTELLER

Pouletbrust vom Grill garniert mit frischen Salaten	29.80
Kalbssteak vom Grill garniert mit frischen Salaten	53.50
Entrecôte vom Grill garniert mit frischen Salaten	49.80
Lachssteak vom Grill garniert mit frischen Salaten	36.80



FLEISCH VOM GRILL

Vom Rind

Entrecôte 200gr	54.50
Rindsfiletsteak 180gr	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	36.80
---	-------

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur	43.80
--	-------

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	28.80
Schweinrahmschnitzel mit Butternudeln und Grilltomate	28.80
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Rösti	43.80
Geschnetzeltetes Kalbfleisch Zürcher Art serviert mit Rösti	43.80
Stroganoff Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce serviert mit Spätzli	43.80

KINDER-Menu

Schlossgespenst Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17.80
Königsteller Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln	17.80
Burgwart Goldbraune Spätzli mit feiner Rahmsauce	11.50
Rittermenu Kleine Kalbsbratwurst vom Grill mit Pommes frites	15.30
Prinzenteller Gebratene Pouletbrust mit Kartoffelkroketten	17.80
Junior Gourmet Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Spätzli und Karotten	25.50



Getränke

Schaumweine

Champagne	Louis Roederer Premium Brut Reims	75cl	98.50
Prosecco	Villa Sandi Italien	75cl	58.80

WEISSWEINE

St. Saphorin	Pot de Saint Saphorin, Obrist	50cl	32.50
Petite Cure d'Attalens	Grand Cru, Maison Obrist Vevey	75cl	52.80
Yvorne	Clos du Rocher, Maison Obrist Vevey	75cl	58.50
Aigle les Murailles	Maison Badoux Aigle	70cl	53.80
Dézaley Grand cru	Les Egralets, Maison Obrist Vevey	75cl	64.80
Cuvéee Blanche	Madame Rosmarie Diego Mathier Salgesch	75cl	54.80
Petite Arvine AOC	Les Pyramides Diego Mathier Salgesch	75cl	58.50

ROSÉ

Oeil de Perdrix	Maison Longet Cully	50cl	32.80
	N°1 Cuvée Rosé, Obrist Vevey	75cl	52.80

ROTWEINE

Chablais-Aigle Rouge	Pot de Cuvillon, Obrist	50cl	32.80
Yvorne Rouge	La Bastide, Obrist Vevey	75cl	54.80
Aigle les Murailles Rouge	Maison Badoux Aigle	70cl	53.80
Cuvée Rouge	Madame Rosmarie Diego Mathier Salgesch	75cl	57.80
Syrah	Diego Mathier Salgesch	75cl	69.80
Merlot del Ticino	Claudio Tamborini TI, Tessin	75cl	62.50
Primitivo	Gran Sasso IGT Farnese, Italien	75cl	49.80
Ripasso	La Corte del Pozzo	75cl	62.50
Insoglio del Cinghiale	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	62.80
Il Pino	Tenuta di Biserno, Italien	75cl	89.00
St. Emilion	Château Ferrand, Frankreich	75cl	94.50
Rioja	Ibérigos Crianza, Torres Spanien	75cl	54.80

Wir führen ein grosses Angebot an verschiedenen Weinen aus aller Welt.
Auch Grossflaschen 150cl bis 900cl.
Gerne beraten wir Sie persönlich bei uns im Restaurant.



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

