



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# KULINARISCHER KALENDER SCHLOSS LAUFEN 2018

## SAISONALE GERICHTE, TAGES- UND ABENDKARTE

Unsere saisonalen Gerichte ergänzen die Tages- und Abendkarte. Sie entstehen aus Leidenschaft für ausgewählte Produkte und mit viel Liebe zum Detail. Lassen Sie sich von uns durchs Jahr begleiten und entdecken Sie die Vielseitigkeit der Speisen immer wieder neu.

### FISCHE – FANGFRISCHE SPEZIALITÄTEN

Januar/Februar

Forelle, Zander und Saibling klassisch und überraschend zubereitet. Köstlichkeiten aus dem Rhein und Bodensee.

### FRÜHLINGSERWACHEN – LEICHTE GENÜSSE

März–Mitte April

Bärlauch- und Rhabarber-Kreationen stimmen Sie kulinarisch auf den Frühling ein.

### SPARGEL – DIE KÖNIGIN DER GEMÜSE

Mitte April–Ende Mai

Auf dem Schloss dreht sich alles um frischen Spargel aus Flaach.

### GRILLADEN - DIE EDELSTÜCKE

Juni/Juli

Grilladen aus bestem Schweizer Fleisch, Crevetten und Dorade aus dem Mittelmeer.

### PILZE – FRÜCHTE DES WALDES

August/September

Eine Variation von Gerichten mit Eierschwämmli, Stein- und Wildpilzen.

### WILD AM RHEINFALL – HERBSTGEFÜHLE

Oktober/November

Traditionelle Wildspezialitäten vom heimischen Reh, Hirsch und Wildschwein.

### FESTLICHE WEIHNACHTSZEIT – WINTERZAUBER

Dezember

Aromareiche Gerichte verwöhnen die Sinne für stimmungsvolle Stunden im märchenhaft beleuchteten Schloss.

Die Natur bestimmt unsere Karte. Die saisonalen Themen aus unserem kulinarischen Kalender können deshalb monatsübergreifend sein.

Das aktuelle Angebot finden Sie online unter:

[www.schlosslaufen.ch/specials](http://www.schlosslaufen.ch/specials)