



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

KULINARISCHER KALENDER SCHLOSS LAUFEN 2019

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.

WÄHRSCHAFTES – GROSSMUTTERS KÜCHE

Entdecken Sie Wintergerichte, die Erinnerungen an alte Zeiten wachrufen.

Januar – März

LEICHTE GENÜSSE – FRÜHLINGSERWACHEN

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

April

SPARGEL – DIE KÖNIGIN DER GEMÜSE

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

Mai / Juni

FISCH & MEERESFRÜCHTE – FERIENGRÜSSE

Leichte Sommermenüs für ein mediterranes Flair am Rheinflall.

Juli – September

EIERSCHWÄMMLI – FRÜCHTE DES WALDES

Goldgelbe Pilze verkünden den nahenden Herbst.

September

WILD AM RHEINFALL – HERBSTGEFÜHLE

Traditionelle Wildspezialitäten vom Reh, Hirsch und Wildschwein, kombiniert mit Pilzgerichten.

Oktober/November

FESTLICHE WEIHNACHTSZEIT – WINTERZAUBER

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

Dezember

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