



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# KULINARISCHER KALENDER SCHLOSS LAUFEN 2020

## SAISONALE GERICHTE

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.

Die Natur bestimmt unsere Speisekarte. Deshalb kann der genaue Zeitpunkt der saisonalen Themen nicht im Voraus definiert werden. Das aktuelle Angebot finden Sie online unter: [www.schlosslaufen.ch/specials](http://www.schlosslaufen.ch/specials)

### WÄHRSCHAFTES – GROSSMUTTERS KÜCHE

Januar – März

Entdecken Sie Wintergerichte, die Erinnerungen an alte Zeiten wachrufen.

### LEICHTE GENÜSSE – FRÜHLINGSERWACHEN

April – Juni

Stimmen Sie sich kulinarisch mit Morchel, Brunnenkresse und Rhabarber auf den Frühling ein.

### BÄRLAUCH – DER WILDE KNOBLAUCH

ca. Erste Hälfte  
April

Aromatische Kreationen mit Bärlauch, das erste wilde Kraut des Jahres.

### SPARGEL – DIE KÖNIGIN DER GEMÜSE

ca. Mitte April –  
Mitte Juni

Später im Frühjahr dreht sich auf dem Schloss alles um frischen Spargel aus Flaach.

### FISCH & MEERESFRÜCHTE – FERIENGRÜSSE

Juli – September

Leichte Sommermenüs für ein mediterranes Flair am Rheinfall.

### EIERSCHWÄMMLI – FRÜCHTE DES WALDES

ca. September

Goldgelbe Eierschwämmli verkünden im Spätsommer den nahenden Herbst.

### WILD AM RHEINFALL – HERBSTGEFÜHLE

Oktober – November

Traditionelle Wildspezialitäten vom Reh, Hirsch und Wildschwein.

### FESTLICHE WEIHNACHTSZEIT – WINTERZAUBER

Dezember

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