



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL


## ENTRÉES


Salade verte  
avec champignons sautés,  
graines rôties et croûtons  
petit 13.00 | grand 19.00

Tartare de buffle d'eau  
accompagné de ricotta et céleri à la truffe,  
crème d'avocat, mayonnaise au safran  
et caviar keta  
petit 29.00 | grand 39.00

## SOUPES

Consommé de gibier  
avec une quenelle de foie gras de canard  
15.00

Soupe veloutée de chou de Milan  
avec ses lardons grillés  
13.00 

Velouté de chanterelles  
au cognac  
13.00 

## CASSE CROÛTE

Plateau-collation de gibier: Viande séchée de cerf,  
saucisse de foie de canard servie avec des airelles,  
graisse d'oie, pain du Château et fromage,  
cornichons et oignons rouges  
25.00

 sans lactose  sans gluten

Sur demande, nos collaboratrices et collaborateurs vous informent avec plaisir sur les ingrédients de nos plats qui pourraient déclencher des allergies ou une intolérance.

Sous réserve de modification / tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## BOWL DU CHÂTEAU

Bowl d'automne  
Mozzarella de buffle, choux de Bruxelles et potiron  
avec noix de pécan grillées, salade de betteraves rouges,  
chutney à la grenade, salade de haricots séchés,  
quinoa chaud et champignons sautés  
26.00

## VÉGÉTARIEN

Carotte grillée  
sur purée de panais à la truffe  
et chou braisé à la bavaroise  
avec crème d'avocat et mayonnaise au safran  
33.00

Betteraves rouges frites  
sur purée violette de patates douces  
flanquée de choux de Bruxelles sautés,  
pleurote du Panicaut rôti,  
chanterelles et beurre blanc  
33.00

Chou rouge, chou de Bruxelles, marrons,  
poire aux aïrelles rouges,  
quenelles de bretzel faites maison et spätzli  
33.00

 sans lactose  sans gluten

Sur demande, nos collaboratrices et collaborateurs vous informent avec plaisir sur les ingrédients de nos plats qui pourraient déclencher des allergies ou une intolérance.


Sous réserve de modification / tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.




SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## POISSON

Ombre chevalier poché  
sur légumes-racines variés  
avec crème de chou de Milan  
et beurre blanc

38.00 

Filet de truite grillé  
sur purée de panais à la truffe  
avec pleurote du Panicaut rôti,  
chanterelles et petits pois

38.00 

## VIANDE

Viande hachée et cornettes  
avec purée de pommes et fromage râpé

28.00

Côtelette de porc panée (280 g)  
avec pommes de terre rôti  
et légumes-racines variés

36.00

Émincé de veau à la Zurichoise  
et rösti

48.00

 sans lactose  sans gluten

Sur demande, nos collaboratrices et collaborateurs vous informent avec plaisir sur les ingrédients de nos plats qui pourraient déclencher des allergies ou une intolérance.

Sous réserve de modification / tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## GIBIER AUX CHUTES DU RHIN

### Spécialités de gibier traditionnelles

de chevreuil, cerf et sanglier

accompagnées de chou rouge, chou de Bruxelles, marrons,  
poire aux airelles rouges, quenelles de bretzel et spätzli.  
Tous les accompagnements et les sauces sont faits maison.

Goulache de sanglier  
aux chanterelles  
34.00

Rôti de cerf  
et sauce gibier à la crème  
36.00

Émincé de chevreuil  
aux chanterelles  
et sauce gibier à la crème  
38.00

Médallions de chevreuil rosés  
et sauce gibier à la crème  
42.00

Foie gras de canard rôti  
sur lit d'oignons fondants,  
sauce gibier à la crème,  
chou rouge et rösti  
32.00

 sans lactose  sans gluten

Sur demande, nos collaboratrices et collaborateurs vous informent avec plaisir sur les ingrédients de nos plats qui pourraient déclencher des allergies ou une intolérance.

Sous réserve de modification / tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## DESSERTS

Mille-feuilles de strudel aux pommes  
avec mousse à la vanille,  
compote de pommes aux raisins secs  
et crumble cannelle  
14.00

Crème brûlée de patate douce  
avec brownie tiède aux noix de macadamia  
et glace «fior di latte»  
14.00

Mascarpone et amarettinis  
avec des abricots glacés  
14.00

Nos desserts sont faits maison.  
Les serveuses ou serveurs se feront un plaisir de vous présenter  
notre carte des glaces et les spécialités glacées de



et de vous informer sur l'offre actuelle de gâteaux.

 sans lactose  sans gluten

Sur demande, nos collaboratrices et collaborateurs vous informent avec plaisir sur les ingrédients  
de nos plats qui pourraient déclencher des allergies ou une intolérance.

Sous réserve de modification / tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

## TEMPS FORT AU CHÂTEAU


dès 17h30

**Nos classiques pour deux**

### Châteaubriand

**« classique »**

200 g par personne  
nappé de sa sauce béarnaise et  
accompagné de pommes frites et légumes

Découpé à table et servi en deux services  
CHF 68.00 par personne 

### Selle de chevreuil

Tous les accompagnements et les sauces sont faits maison.

Accompagné de chou rouge, marrons, choux de Bruxelles,  
une poire aux airelles rouge, quenelles de bretzel, spätzli,  
et sauce gibier à la crème

Deux services  
CHF 68.00 par personne

 sans lactose  sans gluten

Sur demande, nos collaboratrices et collaborateurs vous informent avec plaisir sur les ingrédients de nos plats qui pourraient déclencher des allergies ou une intolérance.

Sous réserve de modification / tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.