






SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL



ASPERGES

ENTRÉES

Salade d'asperges blanches
et de radis à la ciboulette
petite 15.00 | grande 22.00  


Crème d'asperges au cresson de fontaine
13.00 

PLATS PRINCIPAUX

Asperges blanches
et ses patates nouvelles
sauce hollandaise faite maison
32.00 
avec du jambon de la Forêt-Noire
42.00 

Omble grillé sur sa peau
accompagné d'asperges vertes sautées,
de polenta crémeuse et nappé de
sauce au beurre blanc-lard-graines de moutarde
38.00

Ragoût de poulet
avec shiitaké, petits pois, asperges blanches,
cresson de fontaine et tagliatelles
34.00

Paillard de veau
aux asperges blanches, patates nouvelles
et sauce hollandaise faite maison
52.00 

 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


ENTRÉES

Salade verte
avec tomates dattes, graines rôties
et croûtons
13.00

Mozzarella de buffle (100 g)
salade de tomates au basilic
et pesto
16.00  

Tartare de bœuf
toast et beurre
doux ou épicé
petite portion 25.00
grande portion 37.00

SOUPE

Velouté de morilles
au cognac
15.00 

 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


LE BOL DU CHÂTEAU

Bol printanier

Salade de mozzarella de buffle, radis et oignons nouveaux
avec noisettes grillées, cœurs d'artichauts,
asperges blanches, tomates cerises et salade pommée


22.00 

avec truite fumée

28.00 

VÉGÉTARIEN

Pomme de terre au four
avec roquette, crème acidulée,
champignons sautés et artichauts
accompagnés de quinoa soufflé

28.00 

Tagliatelles
sauce aux morilles
et artichauts sautés
30.00

POISSON

Truite grillée sur sa peau
avec oignons nouveaux, champignons, carottes,
risotto à l'orge perlé

38.00

 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

VIANDE

Viande hachée et cornettes
avec purée de pommes et fromage râpé
28.00

Bratwurst du château
de chez Niedermann à Uhwiesen,
sauce aux oignons, purée de pommes de terre,
chou-fleur, carottes et brocoli
32.00

Piccata milanaise
de filet de porc
sur lit de fèves et risotto à l'orge perlé
40.00

Bœuf stroganoff
crème acidulée et tagliatelles
42.00

Rognons de veau (160 g)
sauce aux morilles
flanqués de polenta crémeuse
et d'artichauts sautés
58.00

 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

Riz au lait
avec sa compote de rhubarbe
et ses amandes grillées
14.00

Parfait à la menthe
enrobé de panko doux
accompagné d'un gruau de baies
14.00

Panna cotta
aux fraises marinées et crumble
14.00

Tiramisu avec des fraises
14.00

ASSIETTE DE FROMAGES

dès 17h30

six sortes de fromages,
chutney d'abricots et de prunes,
pain de fruits
22.00

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

Notre classique 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 

 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.