



Ein sommerlicher Viergänger **▲ summerly four-course menu**

Gazpacho

Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Grissini
Gazpacho – a cold Andalusian tomato-cucumber soup, olives grissini



Duett vom Thunfisch, Asiatisch interpretiert

Duet of tuna, Asian style



Kalbsfilet-Involtini

Marsala Sauce, Mediterranes Risotto

Veal tenderloin roulade, Marsala sauce, Mediterranean risotto



Katalanische Crème

Marnierte Aprikosen, Holunderblütensorbet

Catalan cream, marinated apricots, elderflowers sorbet

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

Cheese selection from the Maître Fromager Rolf Beeler



CHF 85



Salate – Salads

Bunter Sommersalat

Blattsalat mit Melone, Cherrytomaten, Mozzarella
Colourful leaf salad with melon, cherry tomatoes, mozzarella
CHF 17

Gemischte Salatkomposition

Mixed salad composition
CHF 14

Knackiger Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce

Crispy Castle salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce
CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

“Vorspeisen Trio”

Rindstatar, mariniertes Lachsfilet, Crevetten-Cocktail
Beef tartar, marinated salmon filet, shrimp cocktail
CHF 34

Kalbfleischterrine mit Pfifferlingen und Kaninchenfilet

Aprikosen-Chutney, Brioche
Veal terrine, chanterelles, rabbitfilet, apricots chutney
CHF 19

Sashimi vom marinierten Orkney Lachs

Sashimi of marinated Orkney salmon
CHF 22

Rindscarpaccio vom Black-Angusfilet, Chimichurri, Parmesan

Beef tenderloin carpaccio from Black Angus , Chimichurri, Parmesan
CHF 24

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter
Mild, medium or spicy, toast & butter
½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Karotten-Ingwersuppe, gebratene Jakobsmuschel

Carrot-ginger soup, pan fried scallop

CHF 16

ohne Jakobsmuschel CHF 13

Gazpacho

Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Grissini

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup

CHF 15

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 13

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Schmorgemüse- Ravioli

Homemade braised vegetables ravioli

CHF 24

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Grisons dumplings „Capuns“ (meat or vegetable)

CHF 16

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 18

Zanderknusperli, Salatbouquet, Tartarsauce

Bits of fried pikeperch, salad garnish, tartar sauce

CHF 22



Fleischgerichte – Meat Dishes

Kalbsfilet-Involtini, Marsala Sauce, Mediterranes Risotto

Veal tenderloin roulade, Marsala sauce, Mediterranean risotto

CHF 48

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Rösti und Gemüse

Butter oder Sauce Madeira

Tender slices of calf's liver, Rösti and vegetables

Butter or Madeira sauce

CHF 38

Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste

Portwein Jus, Kartoffelkroketten und Gemüse

Beef sirloin of Black Angus, horseradish-herb crust

Port wine gravy, croquettes and vegetables

CHF 46

Rindsfilet vom Black Angus, Bourbon-Pfeffersauce

Süsskartoffel-Chips, Gemüse der Saison

Beef tenderloin of Black Angus, Bourbon-pepper sauce, sweet potato chips, vegetables

CHF 56

Zarte Rindsfiletwürfel vom Black Angus, Pfifferlinge

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Gemüse der Saison

Diced beef tenderloin of Black Angus, chanterelles,

Grisons mountain herb gnocchi, vegetables

CHF 49

Ab 2 Personen / for 2 persons and up

Chateaubriand „Schloss Brandis“

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise,

Saisonale Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

Beef tenderloin, Sauce Béarnaise,

with seasonal vegetables and a garnish to choose

von der Platte in 2 Gängen serviert / served from the plate in 2 courses

p. Pers. CHF 64



Fischgerichte

Fish Dishes

Gebratenes Zanderfilet mit Wildblütenhonig und Moutarde de Meaux auf Mediterranem Risotto

Pike-perch filet, wild flower honey, Moutarde de Meaux
served on Mediterranean risotto

CHF 42

Heilbutt-Saltimbocca

Peperonata, Bündner Bergkräuter Gnocchi

Halibut filet Saltimbocca, Peperonata, Grisons mountain herb gnocchi

CHF 48

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Grisons dumplings "Capuns" with vegetable filling

CHF 28

Hausgemachte Schmorgemüse- Ravioli

Homemade braised vegetables ravioli

CHF 34

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 30

Preise in CHF inkl. 8 % MwSt. /all rates in CHF incl. 8 % VAT

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder USA (hormonfrei).
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.

Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Schloss Brandis.

Herzlichst Familie Herrmann & Team

How wonderful to have you here today..... ...and to take care of you

We take the appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us.
Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

If you suffer from allergies or intolerances, please contact our service team!

The veal is exclusively from Switzerland.
Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.
Beef from Switzerland, Argentina and USA (no growth hormone)
Venison we get from the region or EU countries.
We use only Poultry from Switzerland and France.
Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.
They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.
Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Schloss Brandis.

Cordially Family Herrmann & Team