



Für Meeresfrüchte- und Austernliebhaber **For connoisseurs of seafood and oysters**

Vorspeisen – Appetizer

Rohe Brandy Bay Austern

Milde cremige Brandy Bay Creuses Austern Nr. 2
Aus den sauberen Gewässern Irlands, serviert mit Zitrone und Tabasco

Brandy Bay Oysters

Mild, creamy Brandy Bay Creuses No. 2
From clear waters of Ireland, served with lemon and tabasco

Stück/Piece CHF 6.50

Pochierte Austern „Modern Art“, Kaviar, Champagner, Nudeln

Poached oysters „modern art“, caviar, champagne, noodles

CHF 29

Lauwarmer Hummersalat, Avocado, Artischocken, Oliven, Salatstraus

Lukewarm lobstersalad, avocado, artichokes, olives, salad garnish

CHF 32

Hausgemachte Hummerbisque mit Meeresfrüchtepralinen

Homemade lobster soup with seafood pralines

CHF 24

Hauptspeisen – Main courses

Gratinierter Hummer Thermidor, Mediterraner Risotto, Italienischer Spinat

Gratinated lobster Thermidor, Medeterranean risotto, Italian spinach

CHF 69

„Surf & Turf“

Black Angus Rindsfilet & Halber Hummer, Kartoffelgratin, Gemüse

Black Angus Beef tenderloin and half lobster, gratinated potatoes, vegetables

CHF 59

Meeresfrüchte Menu – Seafood Menu

Hausgemachte Hummerbisque mit Meeresfrüchtepralinen

Homemade lobster soup with seafood pralines



Pochierte Austern „Modern Art“, Kaviar, Champagner, Nudeln

Poached oysters „modern art“, caviar, champagne, noodles



Halber gratinierter Hummer Thermidor

Mediterraner Risotto, Italienischer Spinat

Half gratinated lobster Thermidor, Mediterranean risotto, Italian spinach



Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Blaubeerenkompott, Bourbon-Vanillesauce

Lukewarm chocolate cake, blueberry compote, vanilla sauce

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 95

Ein winterlicher Viergänger

A wintry four courses menu

Geräuchertes Schweizer Forellenfilet

Gurkenschäum, Salatkörbchen

Smoked Swiss trout filet, cucumber foam, salad garnish



Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips

Muscat pumpkin soup, Hokkaido-chips



Gebratene Entenbrust & Entenlebermedaillon

Winterlicher Gewürz-Jus, Steinpilznudeln, Gemüseallerlei

Roasted duck & duckliver medallion, winter spice jus, porcini noodles, vegetables



Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Blaubeerenkompott, Bourbon-Vanillesauce

Lukewarm chocolate cake, blueberry compote, vanilla sauce

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 85



Salate – Salads

Bunter Wintersalat

Blattsalate, gebratene Pilze, Nüsse, Mandarinen, Kürbiskernvinaigrette

Leaf salad, pan fried mushrooms, nuts, tangerines, pumpkin-seed oil vinaigrette

CHF 17

Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof, gehacktes Ei, Baumnuss-Dressing

Harvest-fresh lamb's lettuce, egg, walnut oil dressing

CHF 17

Knackiger Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce

Castle salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

Gemischte Salatkomposition

Mixed salad composition

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Hausgemachte Entenleberterriner, Blaubeeren-Chutney, Salat, Brioche

Homemade duck liver terrine, blueberries chutney, salads, Brioche

CHF 32

Geräuchertes Schweizer Forellenfilet

Gurkenschaum, Salatkörbchen

Smoked Swiss trout filet, cucumber foam, salad garnish

CHF 21

Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli,

Eingelegter Hokkaido-Kürbis, geröstete Haselnüsse,

Schalotten-Balsamicocrème

Carpaccio of air-dried venison meat,
Hokkaido pumpkin, roasted hazelnuts, shallots-balsamic cream

CHF 24

Beefsteak Tatar

mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or hot, toast & butter

1/2 Port. CHF 32/ CHF 45



Suppen – Soups

Hausgemachte Hummerbisque mit Meeresfrüchtepralinen

Homemade lobster soup with lobster pralines

CHF 24

Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips

Pumpkin soup, Hokkaido-chips

CHF 14

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 13

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Schnecken nach Art des Chefs

Escargots chef style

CHF 23

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 18



Fleischgerichte – Meatsdishes

Zarte geschneuzelte Kalbsleber, Rösti und Gemüse Butter oder Sauce Madeira

Tender slices of calf's liver, Rösti and vegetables
Butter or sauce Madeira

CHF 39

In Barolo geschmortes Lammhüftchen Mediterraner Risotto, Gemüsebeet

Lamb shank braised in Barolo, Mediterranean risotto, vegetables
CHF 42

Gefüllte Kalbschnitzel „Schloss Brandis“, Bergkräuter-Gnocchi, Gemüse

Engadiner Rohschinken, Alpkäse, Pinot Noir Jus
Filled veal escalope „Schloss Brandis“, Grisons mountain herb gnocchi ,vegetables
Grisons dried ham and Alp cheese, Pinot Noir sauce

CHF 44

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, Pfeffersauce Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Beef tenderloin , peppersauce, gratinated potatoes, vegetables
CHF 58

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



Fischgericht **Fish dish**

Gebratenes Seeteufel-Medaillon
Morchel-Senfsauce, Italienischer Spinat, Reis
Panfried monkfish medallion, morel-mustard sauce, spinach, rice
CHF 48

Vegetarische Gerichte **Vegetarian dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable stuffing
CHF 28

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse
Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese
CHF 30

Mediterraner Risotto mit Steinpilzen
Mediterranean risotto with porcini
CHF 32

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, Canada (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.

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