



Spargelgerichte

Salat – Salad

Spargelsalat mit hausmariniertem Orkney-Lachs

Asparagus salad with home marinated salmon

CHF 22

Hauptgerichte – Maindishes

Grilliertes Kalbspaillard, Spargeln, Béarnaise, Frühkartoffeln

Grilled veal paillard, asparagus, sauce Béarnaise, spring potatoes

CHF 46

Prime Beef Entrecôte, Spargeln, Béarnaise, Frühkartoffeln

Prime beef entrecôte, asparagus, sauce Béarnaise, spring potatoes

CHF 49

Spargelgratin mit Biogarnelen und Jakobsmuscheln, Frühkartoffeln

Gratinated asparagus, prawns and scallops, spring potatoes

CHF 48

Spargeln mit Sauce Béarnaise und Frühkartoffeln

Asparagus, sauce Béarnaise, spring potatoes

CHF 38

Unsere weissen Spargel beziehen wir regional vom Lindenhof!



Ein frühlingshafter Viergänger **A springlike four courses menu**

Bunter Frühlingsalat

Blattsalate mit Spargel, Palmherzen, Cherrytomaten

Leaf salad with asparagus, palmhearts, cherrytomatoes



Bärlauchsüppchen

mit Engadiner Rohschinken Chips

Wild garlic soup with dry-cured ham chips



Kalbsfiletmedaillons

Morchel-Cognacsauce

Safranrisotto, Gemüse der Saison

Medaillons of veal tenderloin

Morel-Cognac sauce

Saffron risotto, vegetables



Kokos-Pannacotta

mit Mango & Erdbeeren

Coconut panna cotta, mango & strawberries

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 85



Salate - Salads

Bunter Frühlingsalat

Blattsalate mit Spargel, Palmherzen, Cherrytomaten

Leaf salad with asparagus, palmhearts, cherrytomatoes

CHF 17

Erntefrischer Nüssli-Salat vom Lindenhof

Gehacktes Ei, Lardo, Baumnussdressing

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

CHF 17

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Knackiger Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce

Castle salad, Lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

Kalte Vorspeisen - Cold Appetizer

Geräuchertes Schweizer Forellenfilet

Gurkenschäum, Salatkörbchen

Smoked Swiss trout filet, cucumber foam, salad garnish

CHF 21

Duett vom Lachs,

Blinis, Crème fraîche und Caviar

Duett of salmon, blinis, crème fraîche and caviar

CHF 24

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or hot, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Grüne Spargelschaumsuppe mit Jakobsmuschel

Green asparagus soup with scallop

CHF 14

ohne Jakobsmuschel

without scallop

CHF 12

Bärlauchsüppchen

mit Engadiner Rohschinken Chips

Wild garlic soup with dry-cured ham chips

CHF 13

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 13

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Bärlauchgnocchi

Homemade wild garlic gnocchi

CHF 18

Spargelgratin mit Bio-Garnelen und Jakobsmuscheln

Gratinated asparagus, prawns and scallops

CHF 24

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Schnecken nach Art des Chefs

Escargots chef style

CHF 23



Fleischgerichte – Meatsdishes

In Amarone geschmorte Kalbshaxe

Bärlauch-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

Veal shank braised in Amarone, wild garlic-potato puree, vegetables

CHF 44

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Rösti und Gemüse

Butter oder Sauce Madeira

Sliced calf liver, Rösti and vegetables, butter or sauce Madeira

CHF 39

Gefüllte Kalbschnitzel, Safranrisotto, Gemüse

Engadiner Rohschinken, Taleggio, Marsalasauc

Filled veal escalope, saffron risotto, vegetables

Grisons dried ham and Taleggio cheese, Marsalasauc

CHF 46

Irishes Lammentrecôte im Kräutermantel

Portwein-Balsamico-Jus

Frühkartoffeln, Gemüse der Saison

Irish Lamb entrecôte in herbcrust, Portwine-balsamic gravy,
spring potatoes, vegetables

CHF 46

Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste

Kartoffelkroketten und Gemüse

Entrecôte of Black Angus, horseradish-herbcrust, croquettes and vegetables

CHF 46

Rindsfilet vom Black Angus, Pfeffersauce

Reistimbale, Gemüse der Saison

Beef tenderloin , peppersauce, rice, 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



Fischgerichte

Fish dishes

Filet vom Papageienfisch
Limonen-Kokossauce
Couscous, Gemüseallerlei
Filet of Parrotfish
Lemon-coconut sauce
Couscous, vegetables
CHF 42

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable stuffing
CHF 28

Spargel-Morchel Risotto
Asparagus-morel risotto
CHF 32

Hausgemachte Bärlauchgnocchi
Homemade wild garlic gnocchi
CHF 30

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. /all rates in CHF incl. 7.7 % 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.

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