



## **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**

**Sashimi & Tatar, Kräuter-Tortillas**  
Duet of tuna sashimi & tatar, herb tortillas



### **Kalbschnitzel Involtini**

**Aprikosen, Tomaten, Taleggio**  
**Mediterraner Risotto, Gemüse der Saison**  
Veal escalope, apricots, tomatoes, Taleggio,  
Mediterranean risotto, vegetables



### **Pochierter Pfirsich**

**Mallorquinisches Mandeleis**  
Poached peach, almond ice cream

**oder/or**

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler**  
Cheese selection from the Maître Fromager Rolf Beeler



CHF 88



## **Salate – Salads**

### **Sommersalat**

**Blattsalate mit Melone, Cherrytomaten, Mozzarella**

Leaf salad with melon, cherry tomatoes, mozzarella

CHF 17

### **Bunte Salatschüssel**

#### **Hausdressing**

Mixed salad bowl

CHF 14

**Knackiger Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce**

Crispy Castle salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

## **Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer**

### **Tomatentatar im Parmesankorbchen**

**Burrata Frischkäse, Aceto-Modena-Perlen, Basilikum, Olivenöl**

Tomato tatar, Burrata cheese, Aceto-Modena pearls, basil, olive oil

CHF 16

### **Duett vom Thunfisch**

**Sashimi & Tatar, Kräuter-Tortillas**

Duet of tuna sashimi & tatar, herb tortillas

CHF 26

### **Schottischer Orkney-Lachs,**

**Geräuchert & mariniert, Wakame-Salat**

Scottish Orkney salmon, smoked & marinated, wakame salad

CHF 26

**Rindscarpaccio vom Black-Angusfilet, Chimichurri, Parmesan, Guacamole**

Beef tenderloin carpaccio from Black Angus, Chimichurri, Parmesan, Guacamole

CHF 24

### **Beefsteak Tatar**

**Mild, medium oder feurig, Toast & Butter**

Mild, medium or spicy, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



## **Suppen – Soups**

### **Gazpacho**

#### **Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Grissini**

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup

CHF 15

### **Maienfelder Riesling-Suppe**

Maienfelder Riesling soup

CHF 13

### **Kokos-Limonensuppe, Thunfischwürfel im Sesammantel**

Coconut-lime soup, tuna cubes in sesame

CHF 18

ohne Thunfisch CHF 14

## **Warme Vorspeisen – Warm Appetizer**

### **Fagottini Tartufo**

#### **Kleine Teigtaschen, Trüffel-Ricottafüllung**

Small dumplings, truffle-ricotta filling

CHF 22

### **Zanderknusperli, Salatkörbchen, Tartarsauce**

Bits of fried pikeperch, salad garnish, tartar sauce

CHF 22

### **Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)**

Homemade Grisons dumplings „Capuns“ (meat or vegetable)

CHF 16



## **Fleischgerichte – Meat Dishes**

### **Kalbschnitzel Involtini**

**Aprikosen, Tomaten, Taleggio**

**Mediterraner Risotto, Gemüse der Saison**

Veal escalope, apricots, tomatoes, Taleggio,  
Mediterranean risotto, vegetables

CHF 48

### **Zarte geschneuzelte Kalbsleber**

**Rösti, Gemüse, Sauce Madeira**

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

CHF 39

### **Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste**

**Portwein Jus, Kartoffelkroketten, Gemüse**

Entrecôte of Black Angus, horseradish-herbcrust, portwine jus, croquettes, vegetables

CHF 48

### **Rindsfilet vom Black Angus, Cranberry-Pfeffersauce**

**Pommes Berny, Gemüse der Saison**

Beef tenderloin, peppersauce, Pommes Berny, vegetables

CHF 58

### **Bierschwein-Kotelette mit Pfifferlingen**

**Orecchiette, Gemüse der Saison**

Pork chop, chanterelles, orecchiette, vegetables

CHF 42

## **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**

**Grilliertes Riesenbarschfilet, Artischockenpüree**

**Pikantes Tomaten-Curry Relish, Salzkartoffeln**

Grilled bass filet, artichoke puree

Tomato relish, boiled potatoes

CHF 44

**Gebratene Bio Garnelen, Kräuter-Knoblauchsauce**

**Reis, Gemüse**

Prawns, herb-garlic sauce, rice, vegetables

CHF 48

## **Vegetarische Gerichte**

### **Vegetarian Dishes**

**Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**

Homemade Grisons dumplings "Capuns" with vegetable filling

CHF 28

**Fagottini Tartufo**

**Kleine Teigtaschen mit Trüffel-Ricottafüllung**

Small dumplings with truffle-ricotta filling

CHF 32

**Mediterraner Risotto mit Gemüse**

Mediterranean risotto, vegetables

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.

### **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