



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

Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs
Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot
Tatar of Scottish Orkney salmon,
avocado, Styrian tzatziki, pita bread



Grüne Spargelschaumsuppe, Streifen von Bresaola
Green asparagus soup, stripes of Bresaola



Kalbsfiletmedaillons
Morchelsauce
Frühkartoffeln, Spargeln vom Lindenhof
Medaillons of veal tenderloin Morrelsauce
New potatoes, asparagus from Lindenhof



Rhabarber-Joghurteis, Beeren der Saison
Rhubarb-yoghurt ice cream, berries

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler
Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 88



Salate – Salads

**Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,
Spargeln, Erdbeeren, Bresaola,
Baumnuss-Dressing**

Harvest-fresh lamb's lettuce, asparagus,
Strawbeery, Bresaola, walnut oil dressing

CHF 18

**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

**Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs
Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot**

Tatar of Scottish Orkney salmon,
Avocado, Styrian tzatziki, pita bread

CHF 24

Carpaccio vom Black Angus Rind, Chimichurri

Carpaccio from Black Angus beef, Chimichurri

CHF 26

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or hot, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Grüne Spargelschaumsuppe, Streifen von Bresaola

Green asparagus soup, stripes of Bresaola

CHF 14

Bergkräuterschaumsüppchen mit einem Hauch von Bärlauch

Alp herbs soup with a touch of wild garlic

CHF 13

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 18

Grüne Spargeln mit Bio-Garnele und Jakobsmuschel

Green asparagus, prawns and scallops

CHF 26

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16



Fleischgerichte – Meatsdishes

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira Rösti, Gemüse

Tender slices of calf's liver, sauce Madeira, Rösti, vegetables
CHF 39

In Amarone geschmorte Kalbshaxe

Bärlauch-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

Veal shank braised in Amarone, wild garlic-potato puree, vegetables
CHF 46

Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste

Portweine Jus, Kartoffelkroketten, Gemüse

Entrecôte of Black Angus, horseradish-herbcrust, portwine jus, croquettes, vegetables
CHF 48

Rindsfilet vom Black Angus, Cranberry-Pfeffersauce

Reistimbale, Gemüse der Saison

Beef tenderloin, cranberry-peppersauce, rice, vegetables
CHF 58

Grilliertes Bierschwein-Kotelette, Cajunbutter

Frühkartoffeln, Gemüse der Saison

Pork chop, new potatoes, vegetables, Cajunbutter
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,
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 & Meeresfrüchte **Fish dish & Seafood**

**Orkney-Lachsfilet auf der Haut gebraten, Sauce Bèarnaise,
Frühkartoffeln, Spargeln vom Lindenhof**

Orkney salmon, skin fried, sauce Bèarnaise,
New potatoes, asparagus from Lindenhof

CHF 42

Gegrillte Bio-Garnelen, Roter Thai-Curry, Gebratener Reis

Grilled prawns, red Thai curry, fried rice

CHF 45

Vegetarische Gerichte **Vegetarian dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable stuffing

CHF 28

Spargel-Morchel Risotto mit Bärlauch

Asparagus-morel risotto with wild garlic

CHF 38

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

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