



Ein herbstlich wilder Viergänger **An autumn wild four courses menu**

Kalbfleischterrine mit Wachtelbrust

Holunder-Chutney, Salatkörbchen

veal terrine with quail breast, elderflower chutney, salad garnish



Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips

Muscat pumpkin soup, Hokkaido-chips



Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Venison fillets (deer and roe deer), cream sauce,

Grisons mountain herb gnocchi, red cabbage, chestnuts, stuffed apple



Lauwarmes Schokoladenküchlein

Grand Marnier Sauce, Waldbeerenkompott

Lukewarm chocolate cake, Grand Marnier sauce, berry compote

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 88



Salate – Salads

Bunter Herbstsalat

Blattsalate, gebratene Pilze, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette

Leaf salad, pan fried mushrooms, nuts, grapes, 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

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce

Castle salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Duett vom Schottischen Orkney Lachs, Meerrettichschaum

Duet of Scottish Orkney salmon, horse radish cream

CHF 24

Kalbfleischterrine mit Wachtelbrust

Holunder-Chutney, Salatkörbchen

veal terrine with quail breast, elderflower chutney, salad garnish

CHF 24

Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli,

Eingelegter Hokkaido-Kürbis, geröstete Pinien, gebratene Pfifferlinge

Carpaccio of air-dried venison meat,

Hokkaido pumpkin, roasted pine nuts, chanterelles

CHF 24

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or spicy, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips

Pumpkin soup, Hokkaido-chips

CHF 14

Kastanien-Cappuccino

sweet chestnuts cappuccino

CHF 14

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 18

Gebratenes Gänselebermedaillon auf Italienischem Spinat,

Blinis, gebackenes Ei vom Hof

Panfried gooseliver medaillon served on Italian spinach, blinis, baked egg

CHF 26

Fagottini Tartufo

Kleine Teigtaschen, Trüffel-Ricottafüllung

Small dumplings, truffle-ricotta filling

CHF 24



Wildgerichte – Game dishes

Hirschpfeffer

Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Apfel mit Preiselbeeren

Jugged venison

Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 38

Reh- und Hirschgeschnetzeltes „Stroganoff“

Spätzli, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren

Venison stripes „Stroganoff“

Spaetzle, red cabbage, stuffed apple

CHF 46

Rehmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen, Balsamico-Jus

Kürbis-Kartoffelpüree, Rotkraut mit Kastanien, Apfel mit Preiselbeeren

Medaillons of venison with porcini mushrooms, balsamico jus

Pumpkin potato puree, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 54

Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Venison fillets (deer and roe deer), cream sauce,

Grisons mountain herb gnocchi, Brussel sprouts, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 56

Ab 2 Personen / for 2 persons and up

Rehrücken „Schloss Brandis“

Reichhaltige Wildgarnitur, Spätzli

Tender saddle of venison, rich garnish, spaetzle

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

p. Pers. CHF 64



Fleischgerichte – Meatsdishes

In Amarone geschmorte Kalbshaxe Kürbis-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

Veal shank braised in Amarone, pumpkin puree, vegetables
CHF 46

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira Rösti, Gemüse

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

Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste Portwein Jus, Kartoffelkroketten, Gemüse

Beef sirloin of Black Angus, horseradish-herb crust
Port wine gravy, croquettes, vegetables
CHF 48

Rindsfilet "Rossini" vom Black Angus, Trüffeljus Pommes Berny, Gemüse der Saison

Beef tenderloin "Rossini", truffle gravy, pommes berny, vegetables
CHF 58

Ab 2 Personen / for 2 persons and up

Chateaubriand „Schloss Brandis“

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise,
Saisonale Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl
Beef tenderloin, Sauce Béarnaise,
with seasonal vegetables, 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 Zanderfilet mit Wildblütenhonig, Moutarde de Meaux auf Mediterranem Risotto

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

CHF 42

Vegetarische Gerichte **Vegetarian dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable stuffing

CHF 28

Fagottini Tartufo

Kleine Teigtaschen mit Trüffel-Ricottafüllung

Small dumplings with truffle-ricotta filling

CHF 34

Herbstlicher Wildbeilagenteller

Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, gefüllter Apfel und Birne

Spaetzle, seasonal vegetables, chestnuts, stuffed apple and pear

CHF 32

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.

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