



Menu

Duett vom Schottischen Orkney-Lachs
Duet of Scottish Orkney salmon



Bärlauchsüppchen
mit Engadiner Rohschinken Chips
Wild garlic soup with dry-cured ham chips



Rindsfilet vom Black Angus am Stück rosa gebraten
Morchelsauce
Spätzli, Gemüse der Saison
Beef tenderloin, morel sauce
Spätzli, vegetables



Marinierte Beeren, Joghurteis
Marinated berries, yoghurt ice cream



CHF 85
ohne Lachs CHF 75

www.schlossbrandis.ch
081/302 24 23

Salate

Grüner Spargel-Erdbeersalat mit mariniertem Lachsfilet	CHF 21
Gemischte Salatkomposition	CHF 14
Knackiger Schloss-Salat	CHF 14
Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce	

Suppen und warme Vorspeisen

Grüne Spargelschaumsuppe	CHF 13
Spargelrisotto mit Jakobsmuschel-Garnelenspiess	CHF 22
Hausgemachte Gemüsecapuns	CHF 16

Hauptgerichte

Entrecôte vom Black Angus, Pfeffersauce	CHF 46
Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison	
“Surf & Turf” Rindsfilet und Riesengarnele	CHF 59
Bärlauchkartoffelstock und Gemüse der Saison	
Kalbspillard	CHF 44
Fläscher Spargel und Frühkartoffeln	
Züricher Kalbgeschnetzeltes	CHF 39
Rösti und Gemüse	
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter	CHF 38
Spargelrisotto	
Hausgemachte Gemüsecapuns	CHF 28
Spargelrisotto mit gebratenen Pfifferlingen	CHF 32
Fläscher Spargel, Frühkartoffeln, Sauce Hollandaise	CHF 36