



Für Meeresfrüchte- und Austernliebhaber **For connoisseurs of seafood and oysters**

Vorspeisen – Appetizer

Rohe Brandy Bay Austern

Milde cremige Brandy Bay Creuses Austern Nr. 2
Aus den sauberen Gewässern Irlands, serviert mit Zitrone und Tabasco

Brandy Bay Oysters

Mild, creamy Brandy Bay Creuses No. 2
From clear waters of Ireland, served with lemon and tabasco

Stück/Piece CHF 6.50

Duett von der gratinierten Auster - Lassen Sie sich überraschen!

Duet of gratinated Oysters - let us surprise you!

CHF 24

Lauwarmer Hummersalat, Avocado, Artischocken, Oliven, Salatstraus

Lukewarm lobstersalad, avocado, artichokes, olives, salad garnish

CHF 36

Hausgemachte Hummerbisque mit Crab Cake-Pralinen

Homemade lobster soup with crab cake pralines

CHF 24

Hauptspeisen – Main courses

Gratinierter Hummer Thermidor, Polenta-Kroketten, Italienischer Spinat

Gratinated lobster Thermidor, polenta croquettes, Italian spinach

CHF 69

„Surf & Turf“

Black Angus Rindsfilet & Halber Hummer, Safranrisotto, Gemüse

Black Angus Beef tenderloin and half lobster, saffron risotto, vegetables

CHF 62



Ein winterlicher Viergänger **A wintry four courses menu**

Geräucherter Alaska Wildlachs

Gemüsetatar, Keta-Lachs-Rogen, Aioli Sauce

Smoked Alaska salmon, vegetables tatar, Keta salmon roe, Aioli sauce



Sellerie-Apfelsuppe, Trüffelflocken

Celery apple soup, truffle flakes



„Surf & Turf“

Black Angus Rindsfilet & Halber Hummer

Safranrisotto, Gemüse

Black Angus Beef tenderloin and half lobster

Saffron risotto, vegetables



Crema Catalana

Lebkuchenaromen, Kastanien-Eis, eingelegte Dörrfrüchte

gingerbread flavors, chestnut ice cream, dried fruits

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 88



Salate – Salads

Bunter Wintersalat

Blattsalate, Nüsse, Mandarinen, Kürbiskernvinaigrette

Leaf salad, nuts, tangerines, 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

Knackiger Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce

Castle salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

Bunte Salatschüssel, Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Hausgemachte Gänseleberterrine, Aprikosen-Chutney, Salatkörbchen

Homemade goose liver terrine, apricots chutney, salad basket

CHF 32

Geräucherter Alaska Wildlachs

Gemüsetatar, Keta-Lachs-Rogen, Aioli Sauce

Smoked Alaska salmon, vegetables tatar, Keta salmon roe, Aioli sauce

CHF24

Hauchdünn geschnittener Oktopus

mariniert mit Chimichurri

thinly cuted octopus, marinated with Chimichurri

CHF24

Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli,

Hokkaido-Kürbis, geröstete Haselnüsse, Schalotten-Balsamicocrème

Carpaccio of air-dried venison meat,

Hokkaido pumpkin, roasted hazelnuts, shallots-balsamic cream

CHF 24

Beefsteak Tatar

mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or hot, toast & butter

1/2 Port. CHF 32/ CHF 45



Suppen – Soups

Hausgemachte Hummerbisque mit Crab Cake-Pralinen

Homemade lobster soup with crab cake pralines

CHF 24

Sellerie-Apfelsuppe, Trüffellocken

Celery apple soup, truffle flakes

CHF 16

Maienfelder Riesling-Suppe

Maienfelder Riesling soup

CHF 14

Doppelte Rindskraftbrühe

Gemüseperlen, Flädli, Sherry

Beef consommé, vegetable perls, pancake, Sherry

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Gebratenes Gänselebermedaillon auf Trüffelnudeln

Panfried gooseliver medaillon served on truffle noodles

CHF 26

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 18



Fleischgerichte – Meatsdishes

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira Rösti, Gemüse

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

In Amarone geschmorte Prättigauer Kalbshaxe Safran Risotto, Gemüse der Saison

Veal shank braised in Amarone, saffron risotto, vegetables
CHF 46

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 Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Beef tenderloin "Rossini", truffle gravy, gratinated potatoes, 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



Fischgericht **Fish dish**

Gebratenes Atlantik Steinbuttfilet
Krustentiersauce, geschmortes Linsengemüse, Polenta-Kroketten
Panfried turbot filet, crustacean sauce, braised lenses, polenta croquettes
CHF 49

Vegetarische Gerichte **Vegetarian dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable stuffing
CHF 28

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse
Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese
CHF 30

Cremiges Steinpilz-Risotto
Creamy risotto with porcini
CHF 34

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