



## **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

*Unsere Austern werden mehrmals wöchentlich,  
in kleinen Mengen frisch bestellt –  
es hat so lange es hat!!!!*

#### **Lauwarmer Hummersalat, Avocado, Artischocken, Feigen, Zitrusfrüchte-Vinaigrette**

Lukewarm lobstersalad, avocado, artichokes, figs, citrus fruits vinaigrette  
CHF 36

#### **Hausgemachte Hummerbisque mit Crab Cake-Pralinen**

Homemade lobster soup with crab cake pralines

CHF 24

### **Hauptspeisen – Main courses**

#### **Gratinierter Hummer Thermidor, Reis, Winter-Spinat**

Gratinated lobster Thermidor, rice, winter spinach

CHF 69

#### **„Surf & Turf“**

#### **Black Angus Rindsfilet & Halber Hummer, Gebratener Reis, geschmortes Gemüse**

Black Angus Beef tenderloin and half lobster, fried rice, braised vegetables

CHF 62



## **Ein winterlicher Viergänger** **▲ wintry four courses menu**

### **Hausmariniertes Orkney Lachsfilet**

**Gerste, Linsen, Gemüse, Meerrettichschaum**

Marinated Orkney salmon, barley, lentils, horseradish cream



### **„Frittatensuppe“**

**Rinderkraftbrühe, Pfannkuchenstreifen, Gemüse**

Beef consommé, pancakes, vegetables



### **Involtini vom Kalbsfilet**

**Parmaschinken, Taleggio, Aprikosen,**

**Bündner Bergkräuter-Gnocchi, Gemüse der Saison**

Veal Involtini, Parma ham, Taleggio, apricot

Grisons mountain herb gnocchi, vegetables



### **Maracaibo Schokoladenmousse**

**Rum, Tonkabohnen, Espresso creme**

Maracaibo chocolate mousse, rum, Tonka beans, Espresso cream

**oder/or**

**Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler**

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 88



## **Salate – Salads**

### **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**

### **Hausmariniertes Orkney Lachsfilet**

**Gerste, Linsen, Gemüse, Meerrettichschaum**

Marinated Orkney salmon, barley, lentils, horseradish cream

CHF 24

### **Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli, Eingelegter Hokkaido-Kürbis, geröstete Pinienkerne, marinierte Steinpilze**

Carpaccio of air-dried venison meat

Hokkaido pumpkin, roasted pine nuts, marinated porcini

CHF 22

### **Geräucherte Französische Entenbrust**

**Bulgur, Dörrfeigen, Orangenfilet, Datteln**

Smoked duckbreast, Bulgur, dried figs, orange filets, dates

CHF 25

### **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

### **Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips**

Pumpkin soup, Hokkaido-chips

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, Italienischer Spinat, Pinienkerne**

#### **Gebackenes Ei vom Hof, Trüffeljus**

Panfried gooseliver medaillon, Italian spinach, pine nuts

baked egg, truffle jus

CHF 26

### **Schnecken nach Art des Chefs**

Escargots chef style

CHF 23



## **Fleischgerichte – Meatsdishes**

### **Zarte geschneuzelte Kalbsleber, Sauce Madeira Rösti, Gemüse**

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

### **In Amarone geschmorte Kalbsbacken Kürbis-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison**

Veal cheek braised in Amarone, pumpkin potato puree, 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

### **Grilliertes Bierschwein-Kotelette, Cajunbutter Kartoffelgratin, Gemüse der Saison**

Pork chop, gratinated 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,  
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**

**Duett von Bio Garnele & Steinbuttfilet, Peperonata  
Winterlicher Risotto mit Dörrtomaten, Linsen, Gerste, Kürbis**

Duet of bio prawns and turbot filet, peperonata,  
Risotto with dried tomatoes, lenses, barleys, pumpkin

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

**Winterlicher Risotto  
mit Dörrtomaten, Linsen, Gerste, Kürbis**  
Creamy winterly risotto with dried tomatoes, lenses, barleys, pumpkin

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**